

Démonstrations de technologie culinaire par Sens Gourmet au FoodLab...
jeudi 18 juin 2009

75 - Paris Le 15 juin dernier, la société Sens Gourmet a investi le FoodLab, le laboratoire de Thierry Marx rue Boulois dans le premier arrondissement, pour y présenter quelques machines emblématiques de la technologie culinaire de pointe réservée aux professionnels de la restauration.



Greenstar



Excalibur et kit Croquantier



Noon



Gastrovac



Vapo onde



Pacojet

Jean-Michel et Fabrice Thirion dirigent la société Sens Gourmet, qui distribue produits et matériels pour la cuisine gastronomique d'avant-garde. Le 15 juin, au Foodlab, ils étaient présents avec leurs équipes pour accueillir les professionnels et leur expliciter la technique des machines les plus emblématiques de notre ère culinaire.

Parmi celles-ci, on retrouvait notamment le Gastrovac. Cette cocotte-minute professionnelle révolutionnaire de dernière génération qui permet d'imprégner, à chaud comme à froid, par vide d'air de la machine, tous types d'ingrédients en sublimant leurs propriétés organoleptiques. Mais aussi la Green Star, cet extracteur de jus beaucoup plus efficace qu'une centrifugeuse avec son système de vis sans fin.

Également, le Noon, bien plus performant que le Roner puisqu'il a la capacité de fournir un bain-marie à cuves multiples grâce à une double circulation d'eau. Proposant en outre une sonde thermique qui vérifiera la température au cœur du produit avec une précision au dixième de degrés, il est totalement programmable afin de réaliser ses propres combinaisons température/temps. Un triple ventilateur régule la mécanique de la machine. Enfin, le déshydrateur Excalibur permet notamment de réaliser des meringues sèches, mais aussi tous types de fruits ou de légumes séchés, voire des croquants de pâte de fruits ou de légumes grâce à son kit complémentaire Croquantier qui propose toute une gamme de pochoirs adaptés à l'appareil.

Des machines à tendreté

Le Hold O mat, dérivé du four, lui se charge de la cuisson mais aussi de la conservation à température très homogène. Cet appareil suisse est idéal pour réserver une mise en place intacte et faciliter le travail du service : une viande, par exemple, pourra séjourner dans le Hold O mat à une température constante tout en se détendant après sa cuisson. De plus, il est idéal pour les traiteurs ou les cuisiniers à domicile : avec ses poignées, il se transporte très facilement.

Georges Pralus exécutait des démonstrations autour du Vapoonde. Ce micro-onde modernisé délivre une seule onde linéaire à chaque cuisson afin d'économiser de l'énergie et de cuire les aliments plus uniformément. Au-dessus des aliments, une cloche à doubles parois en plastique (intercalées d'un papier en fibre naturelle imbibé d'eau) permet de les cuire à la vapeur. Un procédé de cuisson qui garde les légumes croquants : il suffit de leur adjoindre un peu d'eau gazeuse dans le fond du plat, pour permettre au gaz carbonique de conserver davantage leur chlorophylle. Dans le cas des viandes, on obtient une remarquable tendreté.

Une version alternative au Thermomix

Représentant la marque Pacojet, Jean-Claude Bel démontra les qualités de la machine éponyme de la marque, mais aussi de sa dernière découverte, le Roboqbo. Il s'agit d'une version alternative du Thermomix, plus professionnelle et plus précise, avec une cuve aux doubles parois permettant d'obtenir un bain-marie et donc une chaleur plus douce et mieux répartie. De plus, la lame est interchangeable avec divers modèles en fonction de la préparation. Idéale pour les préparations les plus délicates : sauces émulsionnées chaudes, crème anglaise, pâtes etc....

Le but de cette rencontre didactique ? Communiquer aux professionnels en quête d'innovation, les bases et prise en main de cette technologie. À charge ensuite aux chefs d'adapter ces machines à leur propre style pour laisser libre court à leur créativité...

Tiphaine Campet