

Les précisions culinaires

Cours de gastronomie moléculaire 2009

19 et 20 Janvier 09, AgroParisTech, Paris

Hervé This

« Tout objet est une manifestation d'une catégorie générale qu'il nous reste à inventer.
Travaillons : nous pouvons trouver plusieurs catégories ».

Jour 1			
Sessions	Horaires	Temps d'enseignement	Exemples analysés Notions considérées
Jour 1, accueil	9h00- 9h15	Introduction : les promesses de ce cours	
Jour 1, session 1	9.15-9.30	Introduction	
	9.30-10.15	Corps de la session	Etat des lieux, à partir d'un fouillis de temps etc. que j'enchaîne assez longuement, définitions (dictons, adages, maximes, tours de

			main, trucs, astuces, mode d'emploi...)
	10.15- 10.30	A suivre...	
Pause	10.30- 10.45		
Jour 1, session 2	10.45- 11.00	Introduction	
	11.00- 12.45	Corps de la session	Un peu d'ordre, des catégories
	12.45- 13.00	A suivre...	
Déjeuner	13.00- 14.00		
Jour 1, session 3	14.00- 14.15	Introduction	
	14.15- 15.45	Corps de la session	Quelle est l'importance des précisions ? (statistiques)
	15.45- 16.00	A suivre...	
Pause	16.00- 16.15		
Jour 1, session 4	16.15- 16.30	Introduction	
	16.30- 17.45	Corps de la session	Question de méthodologie : comment organiser les tests des précisions
	17.45- 18.00	A suivre...	
Jour 2 :			
Jour 2,	9h00-		

accueil	9h15		
Jour 2, session 5	9.15-9.30	Introduction	
	9.30-10.15	Corps de la session	L'hypothèse de la robustesse, exploration de l'hyperespace des recettes
	10.15-10.30	A suivre...	
Pause	10.30-10.45		
Jour 2, session 6	10.45-11.00	Introduction	
	11.00-12.45	Corps de la session	Sémiologie
	12.45-13.00	A suivre...	
Déjeuner	13.00-14.00		
Jour 2, session 7	14.00-14.15	Introduction	
	14.15-15.45	Corps de la session	L'écriture culinaire
	15.45-16.00	A suivre...	
Pause	16.00-16.15		
Jour 2, session 8	16.15-16.30	Introduction	
	16.45-17.45	Corps de la session	Précisions et innovation
	17.45-18.00	Conclusion	La gastronomie moléculaire comparative et les précisions du futur

La méthode des diverses sessions :

La méthode de la Session 1 :

1. On part d'une recette de Carême.
2. On observe qu'elle suscite une foule de questions d'ordres variés.
3. On se détermine pour la composante technique de la cuisine.
4. On examine une recette moderne.
5. On distingue trois parties : définition, précisions, parties techniquement inutile.
6. Cette distinction impose une série d'études vers lesquelles on renvoie (chapitres suivants).
7. On applique la distinction à des recettes de Carême, tirées de ses divers livres.
8. La considération d'un seul auteur étant insuffisante, on examine divers auteurs, de diverses époques, sur un thème : les confitures.
9. Se posent alors des questions d'échantillonnage.
10. Et surtout des questions de typologie des précisions.

La méthode du chapitre 2 :

1. On commence par un examen terminologique, pour bien comprendre ce qu'est une précision.
2. Puis, considérant que le vocabulaire usuel est insuffisant pour établir une typologie des précisions, on examine une recette de mire-poix, de Carême.
3. Apparaissent alors des précisions relatives aux outils et aux ingrédients, pour la partie technique.
4. Quelques pas en arrière du travail conduisent à se demander quel espoir de découverte suscite un tel travail, d'une part, et si la distinction entre précision et définition est légitime.
5. L'examen des parties artistiques et de lien social (chez Carême et Gagnaire) conduisent à penser que le « techniquement inutile » a des fonctions : par exemple d'explication.
6. Mais l'attribution des trois champs reste difficile, comme on le voit avec une recette d'esturgeon à l'impériale de Carême.
7. La première question posée est : qu'est-ce qu'une recette ? On voit à ce propos que, chez Carême, le texte n'est pas tout artistique : les ingrédients suffisent à distinguer les recettes.
8. On est conduit à affiner la typologie initiale.
9. Toutefois, la recherche est ainsi chaotique. On tente une chronologie sur la sauce hollandaise.
10. On observe un allongement, avec le temps, alors que la définition ne change pas.
11. Puis on passe à une histoire détaillée de la mayonnaise. Elle donne une foule d'enseignements.
12. On cherche alors à dater une recette dont l'attribution est douteuse.

13. Pour cela, on dresse un tableau des premières apparitions des précisions.
14. On situe également la recette de Joseph Favre, dont on connaît la date.
15. Et l'on propose de généraliser l'idée aux adages.

La méthode du chapitre 3 :

1. On commence par chercher des statistiques de répartition des définitions, précisions, tierces parties dans des recettes des livres de cuisine les plus anciens
2. Puis on croise les données.
3. Le travail montre que cette piste ne produit guère de résultats, sauf dans des cas très particuliers.

Méthode du chapitre 4 :

1. Partant de la recette de mire-poix de Carême, on commence par se demander que tester
2. Puis on se pose la question de comment organiser les tests
3. Un test doit être fait plusieurs fois, mais combien de fois ?
4. La question nous renvoie à la méthodologie de l'analyse, et, notamment, à des considérations statistiques
5. Pour certains tests, de l'analyse sensorielle s'impose
6. A propos de haricots verts, nous sommes conduits à un critère de décision, pour le choix des précisions à tester.
7. Mais des cochons de lait rôtis nous montrent qu'il faut être prudent, et garder l'esprit ouvert
8. On termine par l'examen de plusieurs tests, dont on tire chaque fois un enseignement général
9. Puis par une classification des précisions, en termes de justesse, avec une appréciation de cette classification

Méthode du chapitre 5

1. On part de la recette de hollandaise de Madame Saint Ange, parce qu'elle évoque la difficulté de réalisation
2. On examine les types d'échec, en matière de technique culinaire, et l'on voit des cas bien différents
3. On systématise la recherche, en analysant les divers cas, et en cherchant une typologie plus générale
4. On est conduit à la question de la « fragilité » des recettes...
5. ... et à la notion quantitative de robustesse.
6. On calcule la robustesse partielle de quelques recettes
7. Le concept est alors utilisé pour examiner la question des précisions
8. On conclut sur la généralité du procédé aux autres arts chimiques

Méthode du chapitre 6 :

1. La considération des adages faux conduit à la nécessité d'une sémiologie des précisions culinaires
2. On examine méthodiquement les adages faux, en vue d'identifier des types
3. On observe des effets de la pensée magique
4. Et des cas où des interprétations rationnelles fautives ont été proposées
5. Il reste quelques cas qui ne tombent dans aucune catégorie
6. Mais on ne voit nulle part d'influence de la théorie des humeurs
7. Il reste des chantiers importants qui sont cités

Méthode du chapitre 7

1. On commence par observer que les parties de définition sont souvent bien plus développées que les parties de précision.
2. Puis on observe que le livre est un objet de communication, et l'on s'interroge sur sa fonction
3. On distingue des livres documentaires et des livres de fiction
4. Pour la transmission technique, on évoque la gestion rationnelle des projets
5. Puis on discute de protocoles et de bons d'économat
6. On introduit des bons d'économat différents pour les ingrédients, matériels et méthodes
7. Sur l'exemple d'une sauce kientzheim, on discute la possibilité de scinder les bons d'économat pour tenir compte de la différence entre la définition et les précisions
8. Considérant que la cuisine, c'est du lien social, de l'art et de la technique, on évoque la possibilité de distinguer ces trois entrées dans des recettes qui feraient une différence entre définition et précisions
9. Mais on montre quand même que la précision absolue est un fantasme
10. Et l'on conclut (?) en évoquant rapidement des formes littéraires

Méthode du chapitre 8

1. On commence par distinguer des savoirs
2. Puis on fait l'exercice de reprendre un texte ancien...
3. ... afin de produire des variations de toutes sortes, à tout propos
4. On conclut que la question de l'innovation n'a pas d'intérêt si elle se limite à la question du nouveau, puisque chaque mot peut conduire à une innovation
5. On distingue alors de l'innovation fondée sur la définition (Ifd) et de l'innovation fondée sur les précisions (Ifp).
6. Et l'on évoque la question de la robustesse des recettes

Méthode du chapitre 9

1. On évoque la gastronomie moléculaire comparative
2. On discute la question des précisions du futur