

## La créativité en cuisine

### ACTIVITÉ PRÉPARATOIRE

#### UNE CUISINE PLURIELLE

Depuis l'arrivée de la « nouvelle cuisine », on peut affirmer que le patrimoine français est bien plus « éclaté », « multiple », et divers qu'il y a une quarantaine d'années.

Les échanges, la circulation des produits, les influences d'autres cultures culinaires et la diffusion des techniques, ont amené cette diversité.

La cuisine des terroirs a laissé la place à une cuisine singulière et universelle, une cuisine dite « plurielle ». Les cultures se partagent et se mélangent. À partir de là, la créativité d'un Chef n'a plus de limite.



En s'exportant puis, en s'imprégnant d'autres cultures, les chefs français ont bien compris qu'ils ne pouvaient qu'enrichir leur répertoire par le voyage culinaire.

À votre avis, cette photo de plat évoque la cuisine *française* ou *japonaise* ?

Il s'agit d'un mélange des deux cuisines, avec une association de techniques (taillage, marinade) et de produits. La présentation elle-même évoque les deux cultures.

À quelle type de cuisine ce thème fait-il référence ?

Une cuisine très tendance, la cuisine « fusion », qui mélange les cuisines de différents pays afin d'obtenir une association de saveurs.




Selon vous, d'où peut venir l'inspiration des chefs français au moment de la création ?

Elle peut venir de la culture culinaire du pays, de la culture personnelle du chef, des voyages, de la lecture, de la découverte de nouveaux produits, des nouvelles techniques, ou des nouveaux modes de cuisson.

# 1. Introduction et définitions

Il n'existe pas une créativité culinaire mais plusieurs. Aujourd'hui, la réussite en restauration est liée aux compétences d'innovation, de création et d'invention. Le client cherche des émotions nouvelles ; par les plats proposés, il a le désir de s'échapper, de voyager, de sortir de l'ordinaire. Il peut choisir de devenir acteur de son repas. Pour le restaurateur, ne pas s'adapter aux besoins de la clientèle, c'est un risque de perdre des parts de marché, d'être dépassé par la concurrence. La créativité a conduit au succès des restaurateurs qui ont eu le désir d'étonner le consommateur. En outre, la démarche créative vise le renouvellement afin de ne pas installer une trop grande répétition qui tendrait à la banalisation.

## 1. Exemples de créativité présente dans différents concepts de restauration

RESTAURATION À THÈMES	RESTAURATION RAPIDE	RESTAURATION GASTRONOMIQUE
		
<p>Del Arte propose une pizza sucrée au chocolat à la carte des desserts.</p>	<p>Mac Donald développe régulièrement des sandwiches à thème ou basés sur l'originalité. Ex. : le Mac tartiflette.</p>	<p>La créativité des grands chefs est sans limites : « Tourteau et caviar Kaspia en cannellonis de concombre gelée de homard aux grains noirs ».</p>

## 2. Quelques notions à définir

**La créativité** en cuisine, c'est s'adapter de façon originale et inhabituelle aux modes et comportements alimentaires d'aujourd'hui.

Selon Edmond Nierinck (*Le génie culinaire*, Éditions Lanore) :

- Être créatif, c'est « rendre ..... **extraordinaire** ..... ce qui est ordinaire et ..... **ordinaire** ..... ce qui est extraordinaire »
- Être créatif, c'est « passer du stade de reproducteur au stade de ..... **producteur** ..... »

### L'Art culinaire

L'art culinaire est un domaine qui englobe l'ensemble des techniques et traditions en rapport avec la cuisine et dans un esprit d'excellence. Il est assimilé à la gastronomie.

### Le design culinaire

Le design culinaire est tout simplement un design appliqué à l'alimentation, de la même façon qu'un design peut être appliqué à l'automobile ou au mobilier.

« Le définir renvoie à définir le design en tant que tel ». (Marc Bretillot, créateur du design culinaire, sur [www.paris-art.com](http://www.paris-art.com))

Le design culinaire propose de nouvelles approches dans l'art culinaire : **jeu, interactivité, surprise, imaginaire, contemplation, provocation... et surtout, plaisir.**

.....

.....

## 2. Évolution de la créativité en cuisine

À partir de 1970, l'art culinaire a changé, cherchant des techniques encore plus précises, des cuissons plus courtes, de nouvelles sauces, des mélanges inédits de saveurs, sources de nouvelles émotions.

<b>AVANT 1970</b>	Le terme « créativité » n'a pas encore pris tout son sens	Répétition, retranscription des plats
<b>DE 1970 A 1980</b>	Créativité du « sans limite »	On associe sans retenues Ex : « Turbot sauce chocolat »
<b>À PARTIR DE 1980</b>	Créativité raisonnable	Appellations descriptives, évocatrices Mariage subtil des saveurs

### 1. Évolution des produits

Aujourd'hui, le panel de produits est proposé sous différentes gammes.

#### ACTIVITÉ

À partir de vos connaissances et suivant l'exemple donné pour la cueillette, remplissez le tableau ci-dessous.

PRÉHISTOIRE		→			AUJOURD'HUI
Les produits bruts		Toutes gammes de produits labélisés ou non			
<b>La cueillette</b>	Cultures	Agricultures	Agricultures intensives	Les fruits et légumes sont disponibles en toutes saisons	
<b>La pêche</b>	Locale	Artisanale	Pêches intensives/ d'élevages	D'élevage ou non, les produits sont proposés sous toutes les gammes.	
<b>La chasse</b>	Élevages	Poly-élevages	Élevages intensifs	En liberté ou en batterie	

### 2. Évolution des matériaux de fabrication du matériel

Le matériel de cuisine se décline sous différentes formes, avec une multitude de matériaux de fabrication. Voici une frise retraçant l'arrivée de ces matériaux dans nos cuisines.

PRÉHISTOIRE		→								AUJOURD'HUI
Peu de Matériaux		Multitudes de matériaux								
Pierre	Fer	Cuivre	Fonte	Acier	Aluminium	Plastique	Inox	Acier inoxydable	Céramique	

### 3. Évolution du matériel de préparation

L'électricité a permis aux cuisiniers de travailler avec le matériel électromécanique. L'utilisation de matériaux différents permet d'avoir des ustensiles parfaitement adaptés aux gestes ou techniques employés. De nouveaux matériels apportent de nouvelles textures, comme par exemple le siphon. Le matériel de cuisine se personnalise et devient progressivement du matériel de laboratoire (pipette, fiole, etc.).



Siphon et homard

## 4. Évolution du matériel de cuisson

L'évolution de la technologie offre aux cuisiniers une multitude de choix de cuisson. Les fours multifonctions ont permis la maîtrise de différents modes de cuissons et d'en accroître le nombre (la cuisson sous-vide, à basse température, delta T). Le matériel devient plus sophistiqué et performant.

### ACTIVITÉ

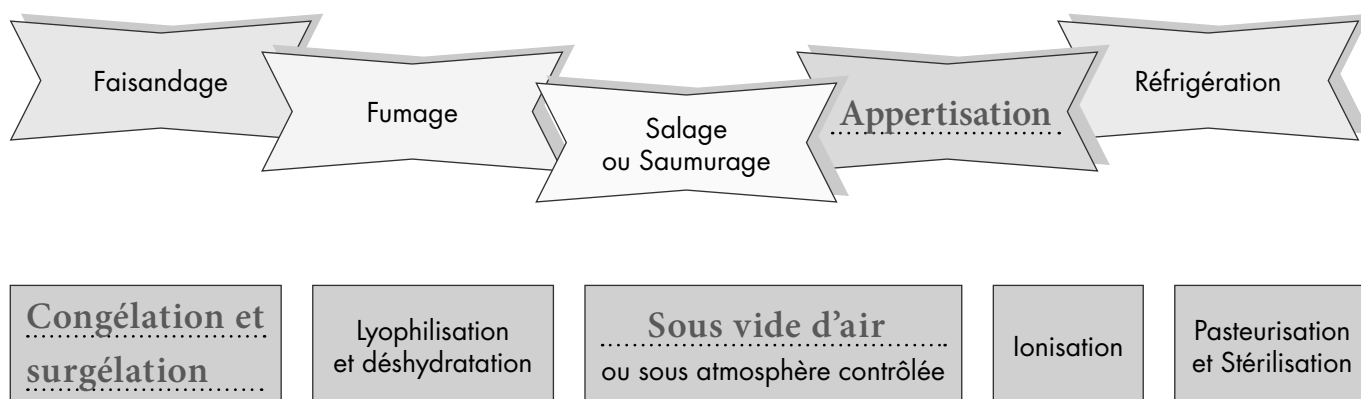
Complétez le tableau ci-dessous (voir Dossiers 3 et 4 *Technologie culinaire 1<sup>re</sup>* sur le matériel et les cuissons).

PRÉHISTOIRE		AUJOURD'HUI				
Choix de cuisson limité		Multitudes de choix de cuissons				
La pierre	La cheminée	Le fourneau (charbon)	Le fourneau (gaz/électricité)	Le four à micro-ondes	Le four polycuiseur	- Les plaques à induction - La plancha - Le bain-marie à thermostat - etc.
	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....

## 5. Évolution des moyens de conservation

L'évolution et l'amélioration des moyens de conservation ont permis d'obtenir des conservations plus longues dans le temps mais aussi de mieux conserver la qualité des produits.

Apparition des différents procédés de conservation :



Après la réfrigération, les nouveaux moyens technologiques ont permis de multiplier les modes de conservations.

## 6. Évolution du dressage

Aujourd'hui, l'offre de contenants permet de personnaliser le service.

<b>XIX<sup>e</sup> SIÈCLE</b>	Au plat	Les convives se servent eux-mêmes
	Au plat dressé	Les préparations sont déjà tranchées
<b>À PARTIR DE 1970</b>	Au buffet	L'ensemble des plats est dressé et présenté
	À l'assiette	Naissance de la notion de portions
<b>DEPUIS 1990</b>	Multiplication des contenants	Verrine, pot, coupe, ardoise, assiette personnalisée...



## 3. Le cheminement de la créativité

### 1. Les étapes de la créativité

L'innovation exige une grande maîtrise de toutes les techniques professionnelles et une grande connaissance de la technologie culinaire. De plus, l'expérience professionnelle est une source nécessaire à la créativité.

Pour arriver à sa propre création, le cuisinier doit passer par trois étapes majeures :

**Apprentissage** ⇒ **Transfert** ⇒ **Créativité**

Apprentissage	Transfert	Créativité
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître l'ensemble des bases en cuisine et en pâtisserie.</li> <li>- Savoir analyser les transformations physiques et chimiques des aliments.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une fois les bases maîtrisées, le cuisinier peut se permettre de modifier ou rectifier les méthodes et techniques acquises.</li> <li>- Il peut chercher de nouveaux produits et découvrir de nouvelles associations.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Au travers d'un long apprentissage, suite au transfert, le cuisinier atteint le sommet de la créativité.</li> <li>- Appropriation des recettes et émergence d'une personnalité unique : celle du cuisinier.</li> </ul>

## 2. Les qualités nécessaires à la créativité et les difficultés à surmonter

L'inspiration est la source de la créativité.

QUALITÉS	DIFFICULTÉS	SOLUTIONS
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Être imaginatif et créatif.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sortir des habitudes et des situations figées.</li> <li>– Être inspiré.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Éliminer les associations traditionnelles et classiques.</b></li> <li>– <b>Défier les règles.</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Avoir une forte volonté.</li> <li>– Être curieux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ne pas se contenter de la 1<sup>re</sup> solution.</li> <li>– Refuser les aprioris.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Envisager plusieurs hypothèses.</b></li> <li>– <b>Évoluer de façon progressive, persévérer.</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Avoir un raisonnement logique.</li> <li>– Avoir une capacité d'observation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prendre le temps à la réflexion avant d'appliquer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Ne pas mélanger les deux étapes (réflexion et application).</b></li> <li>– <b>Se laisser imprégner par le projet puis être attentif pendant les essais.</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Être non conformiste.</li> <li>– Être entreprenant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fuir la « routine ».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Changer la technique de préparation, de cuisson, ou de dressage du produit.</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Être objectif.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ne pas critiquer systématiquement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Prendre en compte les points positifs.</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Posséder de l'affectivité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Admettre l'échec et l'accepter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Surmonter les doutes, avancer doucement et progressivement si nécessaire.</b></li> <li>– <b>Ne pas se décourager.</b></li> </ul>

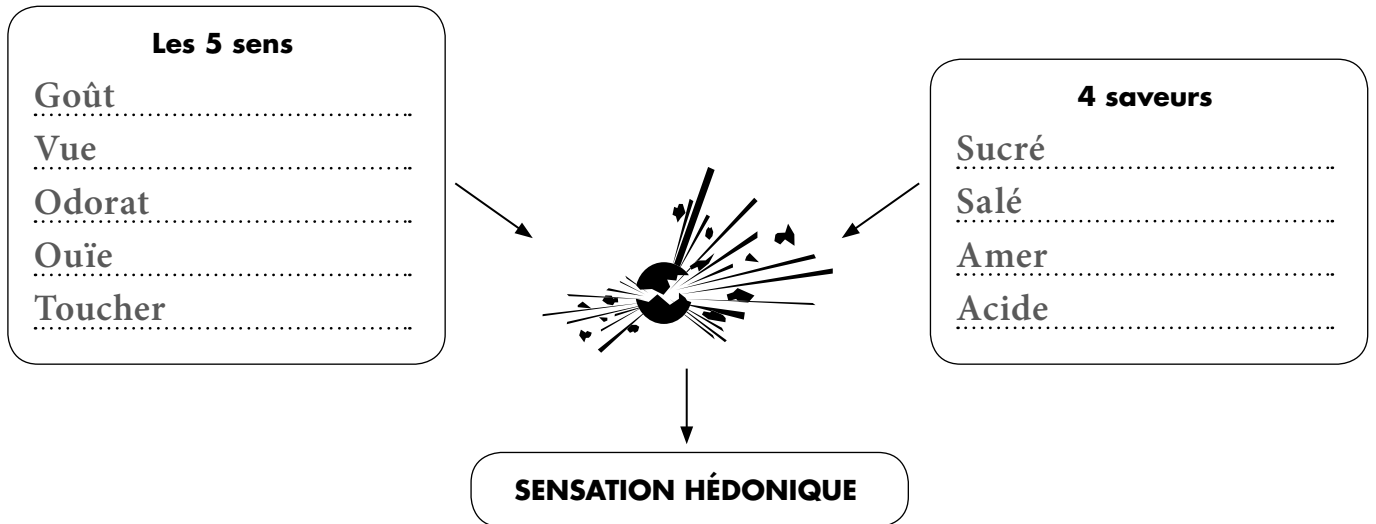
## 3. Comment favoriser la créativité ?

- En privilégiant les contacts avec d'autres chercheurs ne travaillant pas forcément dans le même secteur.
- Par la lecture importante de revues spécialisées ou non et d'ouvrages techniques.
- Par des recherches documentaires, un approfondissement de sa culture personnelle.
- Par un travail programmé en séquences courtes.
- En échangeant avec d'autres professionnels. Ex. : création de groupes de travail, comme le Club des Sucrés (Michalak et Adam).

## 4. Les dimensions de la créativité

### 1. Les sens et les saveurs à atteindre

La créativité dans le milieu culinaire doit provoquer une sensation hédonique. L'hédonisme est une doctrine dont l'élément fondamental est la recherche du plaisir, de la satisfaction. Pour cela, les quatre saveurs de bases doivent être stimulées par les cinq sens.

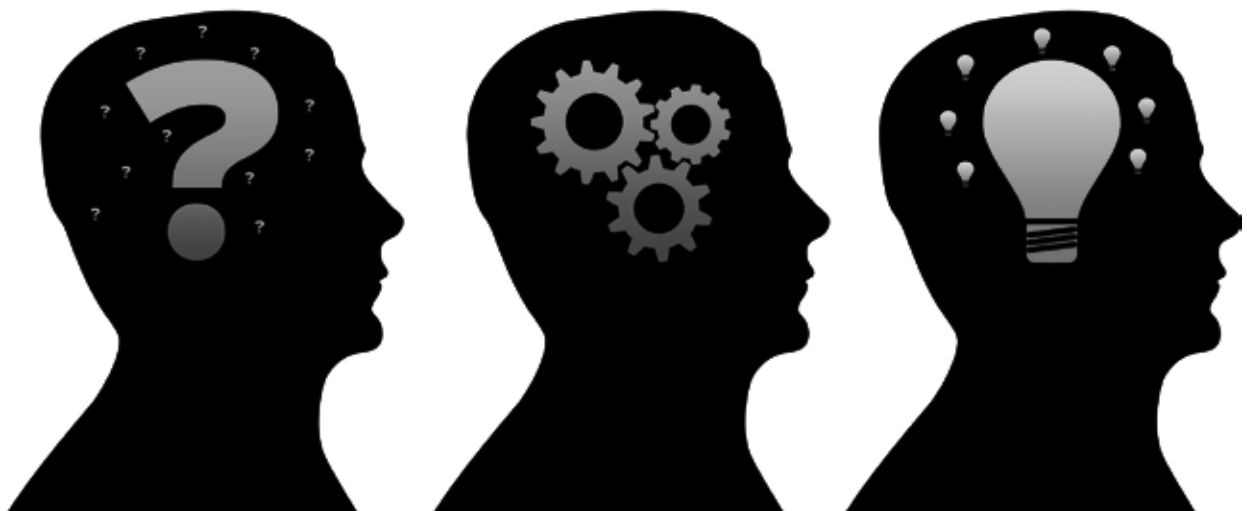


### 2. Critères fondamentaux

Pour qu'une réalisation soit reconnue comme une création, elle doit :

<b>Être rare</b>	Le produit n'est pas connu ou l'ensemble est original et unique.
<b>Être inédite</b>	La réalisation est reconnue comme inédite par des professionnels du secteur.
<b>Associer de nouvelles saveurs</b>	L'association des produits n'est pas habituelle. Le mariage des saveurs est innovant.
<b>Faire preuve d'ingéniosité</b>	La réalisation doit être le résultat d'une réflexion profonde, d'une méthode habile.

## 5. Les différents types de créativité



La créativité peut être d'ordre « primaire » si elle est spontanée et instinctive ou « secondaire » si elle est organisée, méthodique et structurée.

La créativité secondaire se divise en cinq types dont chacun correspond à un chemin vers la créativité (Maslow, Taylor). Elle peut être :

<b>EXPRESSIVE</b>	Permet de mettre en exergue la personne plus que le produit.
<b>PRODUCTIVE</b>	Est la mise en œuvre de talents et d'aptitudes développés, permettant l'élaboration de produits originaux par rapport à ce que font les autres (ex. : décors en sucre tiré, sculptures sur glace...).
<b>INNOVANTE</b>	Est une capacité d'abstraction élevée. Perception d'harmonies, d'associations nouvelles. Elle s'appuie sur l'expérience acquise (ex. : mélanges de sucré-salé, produits terre-mer...).
<b>INVENTIVE</b>	Est une mise en relation de nouvelles originalités (capacité créatrice supérieure). L'originalité peut devenir une nouvelle méthode (ex. : biscuit inversé).
<b>ÉMERGENTE</b>	Est une conception de principes fondamentaux totalement nouveaux (ex. : cuisson sous-vide).

## 1. Processus

La créativité suit 4 phases essentielles et interactives entre-elles.

<b>① PRÉPARATION</b>	C'est la période de réflexion plus ou moins longue durant laquelle le projet prend forme.
<b>② ILLUMINATION</b>	Elle définit les moyens et les stratégies à mettre en œuvre.
<b>③ RÉALISATION</b>	Il s'agit des moyens et stratégies mis en œuvre.
<b>④ RÉAJUSTEMENT</b>	Analyse, contrôle de la réalisation et éventuel retour à une des phases précédentes.

## 2. Les techniques de créativité

Tous les grands chefs se sont fait connaître grâce à leur créativité. Chacun sa technique, chacun sa personnalité :

- Marc Veyrat : Modernisation, provocation...
- Ferran Adrià : Déconstruction et reconstruction
- Pierre Gagnaire : Émerveillement, curiosité... « Découverte de soi »
- Michel Bras : .....
- Pierre Hermé : .....
- .....

## 6. Les règles de composition

Les formes, les volumes, les textures et les couleurs d'une réalisation, sont primordiales afin d'éveiller les sens. L'homme ne mange plus seulement pour se nourrir ; il a développé dans son alimentation des habitudes qui sont d'ordre esthétique.

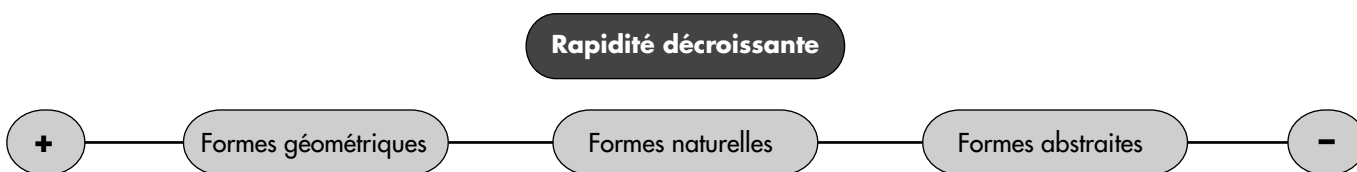
- « La disposition d'ensemble de ma peinture tend à l'expression par la composition. Le lieu occupé par les personnages ou les objets, les espaces vides qui les entourent, les proportions, chaque chose joue un rôle. » Matisse (peintre)
- « Le dressage des mets est le fini d'un tableau, le vernis d'une toile, l'encadrement de l'œuvre. » Joseph Favre (cuisinier et auteur)



# 1. La forme

FORMES		PERCEPTIONS
<b>Simple (géométrique)</b>	Sphères, bâtonnets	- <b>Sobriété, rigueur, ordre, méthode</b>
<b>Naturelle</b>	Feuilles, fleurs, tiges arbustes, astres	- <b>Liberté, évasion, harmonie, chaleur, sérénité</b>
<b>Abstraite</b>	Étirées, arabesques	- <b>Anticonformisme, culturel</b>

Les formes ne sont pas perçues instantanément et on peut hiérarchiser la rapidité de perception des formes de la manière suivante :



# 2. Les volumes

À PRIVILEGIER	À PROSCRIRE
- <b>Harmoniser</b> : mêmes volumes	Les trop grandes différences de volume des éléments (une pièce trop volumineuse sera escalopée).
- <b>Dissocier</b> : volumes contrastés, dégradés	Les excès dans les tailles minuscules (entraînant des coûts élevés de production).

Remarque : **Attention, toujours penser au trajet que fera le plat entre la cuisine et la salle !**

# 3. Les couleurs

La couleur constitue un moyen d'expression important, il faut donc penser à son harmonie. La distribution de la couleur se présente sous trois types d'organisation :

<b>Monochromie</b>	L'ensemble des couleurs est du même ton, c'est ce qu'on utilise pour les repas dont la couleur est le thème.
<b>Dégradé ou camaïeu</b>	On peut utiliser une couleur de son ton le plus clair jusqu'au plus foncé. La technique est difficile mais se révèle très intéressante.
<b>Mélange des couleurs</b>	C'est le cas le plus fréquent, il nécessite des essais ainsi qu'une recherche sur les contrastes. Ces derniers peuvent être obtenus soit par complémentarité des couleurs, soit par des associations entre elles.

Les couleurs s'associent à une expression et produisent une impression de froid ou de chaud.



## a. Les tons « chauds »

COULEURS	QUELQUES PRODUITS	EXPRESSION
<b>Rouge</b>	Écrevisse, homard, tomate, paprika, piment, poivron, fruits rouges...	Force, joie, amour, virilité, chaleur, énergie
<b>Jaune</b>	Safran, curcuma, jaune d'œuf, curry, citron, ananas, beurre...	Lumière, dynamisme, chaleur
<b>Orange</b>	Abricot, orange, carotte, potiron, corail, melon...	Tonifiant, piquant, communicant

## b. Les tons « neutres »

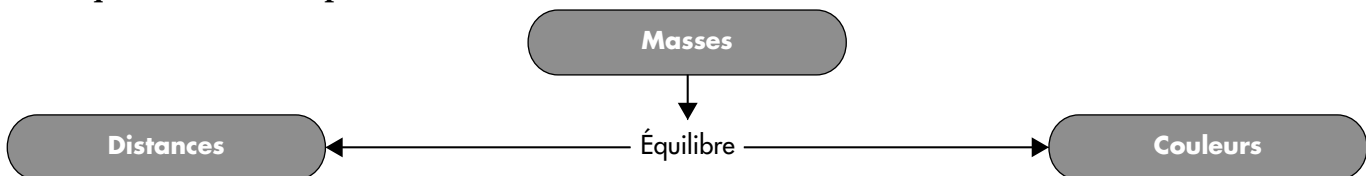
COULEURS	QUELQUES PRODUITS	EXPRESSION
<b>Blanc</b>	Lait, barde, cèleri, champignon, blanc d'œuf, crème...	Pureté, naturel, perfection
<b>Rose</b>	Crevette, radis, jambon, ...	Séduction, romantisme, féminité
<b>Brun/marron</b>	Anchois, caramel, café, toast, raisin sec...	Profondeur, sérieux, sérénité, distinction, élégance
<b>Noir</b>	Aubergine, chocolat, caviar, olive, pruneau, trompette de la mort, poivre...	Richesse, solennité, rigueur

## c. Les tons « froids »

COULEURS	QUELQUES PRODUITS	EXPRESSION
<b>Bleu</b>	Curaçao, homard cru, écrevisse crue, myrtille	Vérité, rêve, sagesse, eau, voyage, fraîcheur
<b>Violet</b>	Chou-rouge, betterave, genièvre, mûre	Rêve, délicatesse, amitié, paix
<b>Vert</b>	Herbe, laitue, courgette, salade, épinard...	Rafraîchissant, tonifiant, naturel

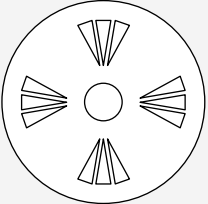
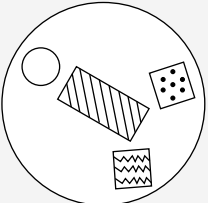
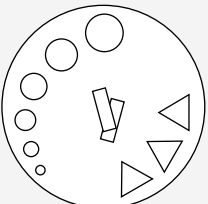
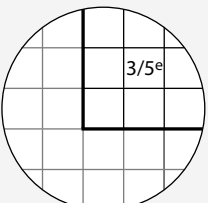
## 4. Composition des dressages au plat ou à l'assiette

### L'équilibre de la composition



Respecter le rapport des proportions entre les mets et la surface interne du plat qui accueille les aliments de façon à limiter les possibilités de combinaisons.

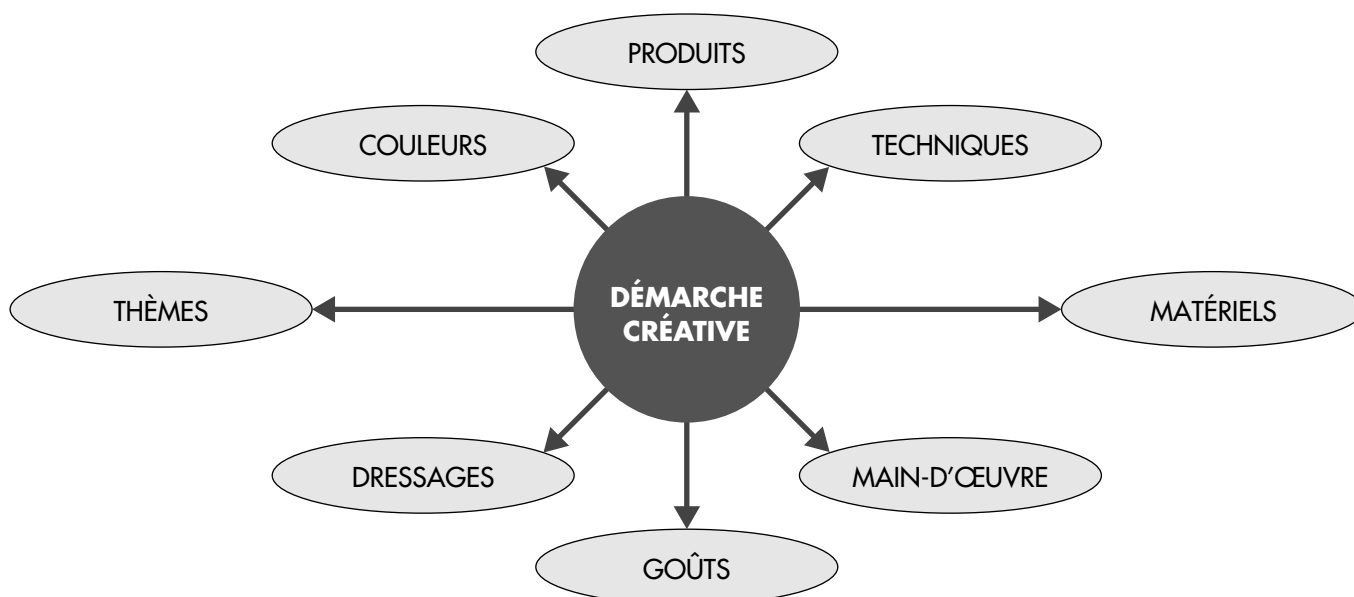
## « Une composition harmonieuse passe par l'équilibre des proportions »

TYPE DE DRESSAGE	MÉTHODE	EXEMPLES
<b>Symétrie rigide</b>	Tous les éléments de l'assiette sont répartis régulièrement autour d'un axe (ou point central). Correspondance absolue de tous les éléments.	
<b>Symétrie variable</b>	Tous les éléments de l'assiette sont répartis régulièrement autour d'un axe ou point central. Ici, les formes et couleurs peuvent être différentes.	
<b>Asymétrie</b>	Disposition d'ensemble libre mais avec respect de l'équilibre dans l'assiette. Ce dressage est plus difficile.	
<b>Au 3/5°</b>	Cette disposition est très souvent employée car elle met facilement l'aliment principal en valeur. L'élément de base se place au 3/5° de la hauteur et de la largeur de la surface de l'assiette.	

## 7. La démarche créative

Lors de la création d'un plat, d'une recette, il convient de définir ce qui conditionnera la création ou la marque personnelle.

### 1. Les éléments de la démarche créative



<b>LES PRODUITS</b>	Chaque produit possède une histoire et répond à une tradition. Nous retrouvons ici l'équation tradition/innovation.	> Choisi en fonction du thème : région, pays, événement... de la connaissance du produit, de son prix, de la saison, du choix des couleurs...
<b>LES MATÉRIELS</b>	Ils devront être adaptés aux produits utilisés et aux techniques employées.	> Certaines méthodes demandent un matériel spécifique.
<b>LES TECHNIQUES</b>	Les techniques peuvent être adaptées mais devront être appropriées aux produits.	> Les préliminaires, les tailles, les cuissons, les finitions, la présentation.

Une autre forme de mise en valeur est d'agir sur le « contresens » des aliments en les opposant dans l'assiette. Cela met en évidence un mets par opposition à un autre et stimule nos sens.

QUELQUES OPPOSITIONS	EXEMPLES
<b>Le chaud et le froid</b>	Soufflé glacé à la vanille et pomme chaude à la cannelle.
<b>Le croustillant et le moelleux</b>	La feuille de brick et son élément intérieur ; la pâte feuilletée de la tarte et le moelleux de la pomme cuite.
<b>Le sombre et le clair</b>	Sauce vin blanc et sauce vin rouge.
<b>Le haut et le bas</b>	La tarte à plat dans l'assiette et un motif qui surélève l'ensemble.
<b>Le liquide et le solide</b>	Crème de petits pois aux croûtons et lardons.
<b>Le salé et le sucré</b>	Sauté de veau à la mandarine impériale.
<b>Terre et mer</b>	<b>Mariage de la Saint-Jacques et de l'andouillette.</b>

## 2. Les appellations des plats

### a. Le choix des appellations

Les appellations sont liées à l'histoire d'un personnage (la *Soupe VGE*), d'un fait historique (le sauté de veau marengo), d'un événement (la bûche de Noël), d'une région (Le bœuf bourguignon) et parfois même d'un hasard (la tarte tatin).

GRANDES PÉRIODES CULINAIRES	TYPES D'APPELLATION	EXEMPLES
<b>Cuisine classique</b>	Appellations courtes. Référence à un personnage un lieu.	<b>Soupe à l'oignon</b> ..... <b>Tarte alsacienne</b> ..... <b>Île flottante</b> ..... .....
<b>Cuisine nouvelle (xxi<sup>e</sup> siècle) En restaurant gastronomique</b>	Appellations clairement plus descriptives. Phrases longues, citations. Produits, origine, cuisson garnitures...	<b>Rosace de filet mignon de veau rôti</b> ..... <b>Tomates confites au basilic et pomme Anna jus au romarin</b> .....

## b. Construction d'une appellation

Le produit	<i>Noix de veau</i>
Un produit particulier qui va caractériser l'élément de base de la recette	<i>Vanille</i>
La tendance dominante des saveurs	<i>Aigre douce</i>
la cuisson appliquée au produit	<i>Cuite « rôtie au tourne broche »</i>
La préparation appliquée au produit	<i>Marinée</i>
la garniture d'accompagnement	<i>Panais glacé à brun</i>

= **Noix de veau marinée à la vanille, cuite rôtie façon tourne broche, tagliatelles de légumes, sauce aigre douce**

**ATTENTION : Il est impératif de respecter les appellations classiques.**

3<sup>e</sup>

FÊTE



Aux Vergers de Cagarlaou  
18, 19 et 20 octobre

# DE LA POMME

***Du 2 au 4 octobre 2009, découvrez la pomme de 1001 façons à la Fête de la Pomme aux Vergers de Cargalaou.***

Au programme de ces trois jours de festivités fruitées :

Animations variées, expositions, démonstrations, balades sur les chemins de la pomme et cueillette.

Le dimanche soir, pensez à notre repas à thème : « variations autour de la pomme », pendant lequel vous pourrez aussi déguster de la bière bio à la pomme, ou participer à l'atelier culinaire.

## ACTIVITÉ

Pour le repas du dimanche soir, vous devez réaliser une fiche technique de recette innovante et créative autour de la pomme.

Appellation créative : Nostalgie fruitée autour de la Granny Smith, entre tatin et folie, esprit de cannelle, sur pomme caramélisée

### CROQUIS DU DESSERT



DENRÉES	TECHNIQUE DE RÉALISATION
<b>1. Pâte à crumble</b> – Farine : 0,250 kg – Beurre : 0,250 kg – Sel : 0,003 kg – Sucre glace : 0,100 kg – Jaunes d’œufs : 2 à 3 p	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser la pâte à crumble et cuire à blanc.</li> <li>• Émincer les pommes, les sauter au beurre et les caraméliser au sucre en fin de cuisson.</li> <li>• Réduire le cidre pour en obtenir 20 cl.</li> <li>• Tailler une brunoise de Granny smith.</li> <li>• Réaliser la compotée d’abricot et mélanger avec la brunoise de pomme crue.</li> </ul>
<b>2. Compotée d’abricot</b> – Nappage abricot : 0,100 kg – Brunoise de pommes vertes : 0,150 kg – Eau : pm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effriter la pâte crumble.</li> <li>• Tailler les pommes pour la rosace.</li> <li>• Réaliser les chips de pomme.</li> </ul>
<b>Rosace de pommes caramélisées :</b> – Granny smith : 0,400 kg – Sucre : 0,100 kg – Beurre : 0,100 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser le montage dans un verre :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– base : compotée d’abricot ;</li> <li>– crumble de pâte sucrée ;</li> <li>– pommes fines en rosace.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Mousse de cidre :</b> – Cidre : 0,075 L – Lécithine de soja : 0,005 kg – Gélatine : 0,004 kg – Crème liquide : 0,200 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajouter 2 feuilles de gélatine + 1 cuillère de lécithine de soja dans la réduction de cidre, foisonner au blender et additionner à la crème fouettée.</li> <li>• Dresser l’ensemble des éléments avec harmonie et volume.</li> </ul>
<b>Chips de pomme :</b> – Sucre semoule : 0,100 kg – Pomme Granny : 0,150 kg	
<b>Sorbet pomme verte PAI : 1 L</b>	
<b>Décor :</b> – Encens pomme et cannelle	

## Conclusion

La créativité en cuisine se résume par un choix personnel des produits, des techniques, des préparations, des cuissons et des présentations. Le résultat est le fruit d'une association de différents savoirs liés aux expériences de chacun.

TYPE D'EXPERIENCE	CONNAISSANCES
<b>Générale</b>	Personnelles, culturelles, géographiques, sociologiques
<b>Professionnelle</b>	Des produits, des techniques, des cuissons, des matériels
<b>Artistique</b>	Des couleurs, des volumes, des formes
<b>Environnementale</b>	Des saisons, des modes, des habitudes alimentaires

La créativité peut être interprétée différemment, toutefois les chefs s'accordent pour associer invariablement la créativité à la liberté, aux voyages, à l'extravagance, à l'imagination, à l'originalité, aux arts ou à la beauté. Elle est avant tout fonction de la personnalité, de la culture et du vécu de son auteur. D'une façon générale, il y a lieu d'affirmer qu'un cuisinier dit créatif a confiance en lui, qu'il a le sens de la perception, une capacité intuitive, de l'imagination, de l'enthousiasme et une curiosité intellectuelle.