



**CHARLES  
SOUSSIN**

Cuisine  
Création  
Conseil

# LA PLACE DES F&L DANS LA FORMATION DES CHEFS



Charles SOUSSIN

# LE POSTULAT

- Les fruits et légumes sont **toujours au cœur de la formation pratique** en cuisine.
- Pas une recette de la cuisine classique française n'exclut l'utilisation des fruits et légumes frais
- Ils entrent dans la composition :
  - des garnitures aromatiques,
  - des bases de toutes les grandes sauces de la cuisine française,
  - des grandes garnitures de légumes, les accompagnements,



# LES TECHNIQUES

Le travail des légumes, leur transformation requiert des techniques des plus simples au plus complexes

Les différentes techniques :

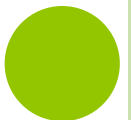
- laver,
- éplucher,
- émincer,
- ciseler,
- hacher,
- évider,
- escaloper,
- tailler (brunoise, julienne, macédoine, Matignon etc...)
- tourner un légume (artichaut, champignon, carotte, )
- etc....





# L'IMPORTANCE DE CES TECHNIQUES

- Notons que pour l'ensemble des taillages de bases de la cuisine, si elles nous paraissent aujourd'hui si désuètes, elles permettent **d'acquérir une posture, une gestuelle & les bonnes pratiques en cuisine**
- La transmission des **techniques de base** de transformation des fruits et légumes doit **être au cœur de la formation**



# CONSTAT A CE JOUR

- L'évolution de notre cuisine, les normes d'hygiène HACCP, le recours aux produits des 2<sup>ème</sup>, 3ème 4ème et 5ème gamme en restauration commerciale a peu à peu écarté « l'ensemble des préparations préliminaires »
- En 1 siècle de transmission, nous **sommes passés d'un enseignement très technique** autour des fruits et légumes (épluchage, taillage et modes de cuisson) à un enseignement d'avantage centré sur les modes et techniques de **cuisson pour favoriser une mise œuvre en plus adaptés des fruits et légumes**
  - ⇒ Et au final peu de connaissance théorique sur le produit brut



# LA TENDANCE

En parallèle, on assiste aujourd'hui

- au retour en force des fruits et légumes anciens ou oubliés (excluant ainsi toutes préparations préliminaires culinaires, il nous faut aujourd'hui réintroduire dans notre message pédagogique des technique de base)
- à l'apparition de nouveau fruits ou légumes que l'on doit « apprivoiser »
- à une cuisine de plus en plus « fusion » ou le légume est au centre de l'assiette
- à une vraie démarche qualitative autour des produits (retour aux sources), qu'elle soit au départ purement marketing ou « réfléchie »
- à une cuisine de plus en plus Végétarienne, Flexitarienne, et parfois Vegan



# EVOLUTION DE L ENSEIGNEMENT

*L'enseignement aujourd'hui :*

- *doit passer par une bonne **connaissance théorique** de fruits et légumes*
- *doit inclure l'enseignement des appellations & labels, tels AOP, AOC, IGP, etc...*
- *doit passer par la **connaissance pratique avec maîtrise** des techniques de base*
- *doit désacraliser, vulgariser ces techniques, et y inclure de nouvelles*

