



COMMENT LES CHEFS TRAVAILLENT-ILS LE GOUT ?



Les chefs travaillent le goût en inventant des plats ou des desserts dans les cuisines de leur restaurant. Leur but est de faire plaisir aux clients qui viennent chez eux pour déguster des plats réputés. Ils cherchent à découvrir quels sont les secrets pour élaborer des plats qui donnent du plaisir. Le chef ne copie pas les recettes, il puise dans son imagination. C'est pourquoi il utilise tous les ingrédients des quatre coins du monde. Il peut marier de la viande avec des légumes, préparer des frites avec un autre légume que la pomme de terre ou utiliser des asperges en dessert. Il aime s'amuser pour nous surprendre et satisfaire nos yeux et notre palais. Car la cuisine est un art, l'art de marier les produits, les couleurs et les saveurs pour parler à nos sens. Le chef soigne la présentation de son assiette car on mange d'abord avec les yeux. Puis il étudie les saveurs qui font saliver et les préparations qui croquent, fondent ou croustillent pour attiser notre curiosité. Pour élaborer un nouveau plat, le chef peut aussi jouer sur la température, les textures ou encore sur la consistance. Lors de la dégustation, un goût agréable et gourmand se répand dans la bouche. Cela procure un réel plaisir. C'est gagné, le chef inscrit son nouveau plat à la carte de son restaurant pour le faire découvrir à ses clients. Il reste à l'écoute de leurs réactions pour encore améliorer sa cuisine et faire frémir leurs papilles de bonheur.