

ÉLECTRO PRO

Thierry Marx

Chef du Cordeillan-Bages

« Une quête de l'émotion permanente »



MATHILDE DE LÉCOTAIS

Lyophilisation, émulsion, cryogénéisation, atomisation... sur la planète Marx (1), c'est déjà demain. Dans sa cuisine-laboratoire du château Cordeillan-Bages,

à Pauillac (2), Marx, dont la cuisine est basée sur la déstructuration et la restructuration des aliments, joue avec les modes de cuisson comme un alchimiste avec ses fioles. Son seul objectif : être au plus près du produit pour en extraire la plus intrinsèque de ses saveurs. « Un légume choqué à l'azote garde sa saveur, sa couleur et ses vitamines. Et surtout, il n'est pas traumatisé puisqu'il n'est pas chauffé. » L'avenir de la cuisine est dans cette quête de naturel et de saveurs. On a envie d'une cuisine qui donne de l'émotion. Enveloppez dans un film alimentaire des légumes frais coupés, une pincée de sel, quelques aromates, un verre d'eau minérale. Passez le tout huit minutes au micro-ondes, puis mixez : vous obtenez une soupe riche en saveurs. « Longtemps, le micro-ondes a fait peur ; aujourd'hui, c'est un accessoire indispensable. » Les nouveaux modes de cuisson, vapeur, micro-ondes, sous-vide, centrifugeuse, induction, sont devenus des incontournables. Ils offrent une cuisine propre et saine qui préserve les aliments.

1. Exposition « Dans la sphère de Thierry Marx », au Laboratoire Paris 1^{er}, jusqu'au 21 juillet. www.laboratoire.org.
2. www.cordeillanbages.com.

Mythique

Ce mixeur ne se présente plus. Pour les chefs, il fait partie intégrante de la cuisine tant ses performances sont reconnues. Sous sa carrosserie tout en métal coulé, il cache un moteur à transmission directe. Sans son système unique dit de « mouvement planétaire », ses 10 vitesses et son bol de grande capacité (4,83 l), bon nombre de sauces ou blancs en neige ne seraient jamais montés.

Artisan de KitchenAid. Dès 569 €, www.kitchenaid.fr.



Tout en un

Destiné aux particuliers, le Thermomix s'est imposé chez les pros jusqu'à devenir un accessoire essentiel. Il sait tout faire : peser, hacher, mixer, moudre, pulvériser, pétrir, émulsionner, cuire, mijoter... Ses capteurs de température intégrés et modulables au degré près permettent de cuire simultanément une sauce, du riz, des légumes et un poisson. Avec la cuisson à la vapeur, les aliments conservent leur valeur nutritive, intensifient leur goût, restent croquants et conservent leurs couleurs. On comprend l'engouement de Thierry Marx pour ce petit appareil au look sans prétention.

Thermomix de Vorwerk. 970 €, www.vorwerk.com.

A l'étuvée

Sans eux, les plats feraient grise mine en arrivant sur les tables. Les tiroirs étuves sont les seuls outils qui maintiennent au chaud sans dessécher. Avec leur système de régulation de l'humidité, inspiré des cuisines de grands restaurants, ces tiroirs s'adaptent au degré près au type de plat à conserver. La sensibilité du variateur de température (de 32 à 120 °C) permet aussi d'y décongeler des produits, d'y faire lever des pâtes et même d'y cuisiner des plats qui nécessitent une cuisson très lente. Du vrai travail de pro.

Tiroirs étuves ThermaFresh de Viking. Dès 2 295 €, www.viking-europe.com.



L'ultra-sophistication

Ce fourneau fonctionne selon le concept d'accumulation puis de restitution de chaleur dans la fonte. Le cœur conserve l'énergie et la transfère vers les trois fours et les plaques de cuisson. Chaque compartiment étant conçu pour rester à une température prédéterminée, la cuisinière est toujours prête à l'emploi et n'a besoin d'aucun réglage. Son système de contrôle thermostatique ajuste la température dès que l'on pose un plat. Elle adapte ses cycles de chaleur à ceux de la maison. Un monstre, un vrai.

Cuisinière à accumulation de chaleur 3 fours d'Aga. 10 000 €, www.agafrance.fr.

Plus design dans leurs formes et moins gourmands en énergie que des outils professionnels, les appareils électroménagers n'ont rien à envier au matériel des grands chefs. Sur le plan technologique, ils assurent.

Révolutionnaire

Voilà l'accessoire incontournable de demain. Le Gastrovac permet de cuisiner et d'imprégner sous vide. En créant une atmosphère artificielle à basse pression exempte d'oxygène, il réduit les températures de cuisson et de friture. Son effet « éponge » permet à l'aliment, lorsque la pression atmosphérique est restaurée, d'absorber le liquide environnant. Une particularité qui ouvre d'infinies combinaisons d'aliments et de saveurs. Place aux pommes au goût de menthe, aux poires au vin ou aux ananas au coco. Il préserve aussi les couleurs naturelles, l'absence d'oxygène (le propre du vide) empêchant l'oxydation des aliments.

Gastrovac. Env. 3000 €, www.cookingconcepts.com.



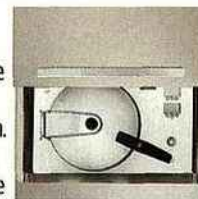
Double jeu

Sub-Zero intègre une double réfrigération, bénéficiant d'un système de refroidissement séparé et indépendant pour la réfrigération et la congélation. Son intérieur est entièrement métallique. A la pointe de la technologie, ce réfrigérateur est fabriqué à la main. Son prix est à la hauteur de la prouesse : 11 912 €. Quand on vous dit que c'est une œuvre d'art ! 736 TCI. www.subzero.com.



Haute pression

Saine, diététique, la cuisson vapeur préserve les aliments. Elle les imprègne doucement. Miele propose un modèle semi-professionnel de four vapeur haute pression. Réglable de 50 à 120 °C, la vapeur monte plus vite en température que dans le système de basse pression, ce qui permet de fortement réduire le temps de cuisson. Idéal pour capter le meilleur des saveurs. DG 4164L de Miele. 3 500 €, www.miele.fr.



No limit

85 litres : ce four encastrable affiche la plus grande capacité existante dans l'univers des fours standard. Avec son look d'écran plat tout en Inox et verre, il offre une véritable vision panoramique

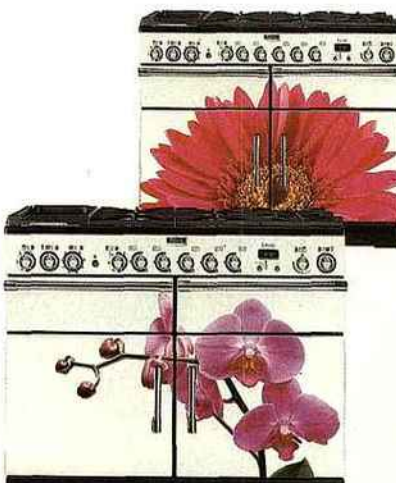
de son contenu. Son bandeau de commandes à la ligne épurée est équipé de touches sensibles et d'un écran rétroéclairé. Esthétiquement parfait, il l'est aussi technologiquement : 13 modes de cuisson dont un qui allie chaleur tournante et humidité, 2 turbines de chaleur tournante TwinPower qui garantissent une montée en température ultrarapide (5 min pour 180 °C), cuisson simultanée sur 3 niveaux sans mélange de saveurs... Sans oublier l'indispensable thermosonde (sans fil) qui mesure en continu la température au cœur des viandes. Asseyez-vous et admirez, le spectacle commence !

H5981BP de Miele. 6 500 €, www.miele.fr.

Customisé

Falcon se laisse conter fleurette le temps d'une collection ! Rattrapé par la mode du sticker, le très British fabricant de pianos de cuisson, habituellement si classique, personnalise son modèle phare : l'Excel. Il a fallu des mois pour mettre au point le procédé technique permettant de parer ses portes avec des fleurs. Toujours au top de la technologie, ce piano dispose de 4 grands fours et de 7 brûleurs dont un spécial wok, sa montée en température ultrarapide réduit de 30 % le temps de préchauffage. Enfin, sa fonction lente (de 100 à 140 °C) conquerra les aficionados du gigot de sept heures ! Alors, êtes-vous plutôt orchidée, marguerite ou fleur des champs ?

Excel 110 de Falcon. 4 500 €, www.falconfrance.com.



Dominos

Les dominos jouent sur la modularité et s'intègrent au plan de travail. Gril, vapeur, friteuse, wok : à chacun son système de cuisson. Ultrapuissant, le wok est équipé d'un contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique en cas de coupure. Les trois récipients de cuisson et la vidange électronique du domino vapeur se contrôlent par des touches à effleurement. De quoi mettre la cuisine dans tous ses états.

Wok, 1 760 €. Vapeur, 2 511 €. 04.93.99.98.88.

