

Cuisine *versus* Techniques culinaires

Léna Ferri, diététicienne, administratrice de l'ADNC. www.adnc.asso.fr
Peu le savent, mais pendant le BTS Diététique, l'une des matières enseignées se nomme « techniques culinaires », présente à l'examen final. Une demi-journée par semaine y est consacrée où nous réalisons les recettes décrites dans le référentiel du programme en tenant compte de tout un ensemble de mesures et de précautions d'hygiènes alimentaires.

Lors de ses consultations, un diététicien sera amené à donner des conseils pratiques, choix d'aliments et types de préparations notamment. Avoir réalisé soi-même une certaine palette de recettes permet de mieux se rendre compte de ce

que cela implique en terme de temps, de savoirs pratiques, de coûts également, vu qu'il arrive qu'une fiche estimant le coût des préparations soit remplie, ce qui peut s'avérer utile pour affiner les conseils exprimés.

Mais attention, il ne s'agit pas de cuisine traditionnelle, mais de « techniques culinaires », ce qui n'est pas la même chose ! Ce qui frappe le plus, ce sont les différences de pratiques concernant l'hygiène, qui doivent correspondre aux normes strictes des procédures dites HACCP pour *Hazard Analysis Critical Control Points*. Nous portons une blouse, une charlotte et parfois même des gants, les légumes qui seront consommés crus doivent être trempés dans une eau contenant une dose précise d'eau de Javel,

les œufs doivent être passés à l'eau avant d'être utilisés, quand nous n'utilisons pas des préparations d'œuf liquide (jaune et blanc séparés ou ensemble, au choix !), ce qui garantit le respect des dites normes. Il est vrai que le diététicien amené à travailler en restauration collective ou en milieu hospitalier devra veiller à la mise en application de ces règles rigoureuses. Mais cette culture de l'hygiène ne laisse aucune place d'un autre côté à toutes sortes d'activités liées à la cuisine : les ateliers de cuisine donnés en maison de retraite ou ailleurs, les gâteaux maison hypothétiquement vecteurs de bactéries déconseillés dans les écoles

au profit de leur version industrielle contenant des additifs pourtant néfastes... Cette tendance à « l'aseptisé » ne va-t-elle pas trop loin ? Nous craignons tellement l'intoxication alimentaire qu'on nous conseille de manger des aliments industriels de mauvaise qualité pour éviter tout risque. Or le risque zéro n'existe pas, ni dans sa cuisine, ni dans une usine. Prendre des précautions d'hygiène est indispensable, mais l'exigence en matière de qualité de produit devrait l'être tout autant.

Ce cours de « techniques culinaires » est malgré tout utile : certains élèves n'ont quasiment jamais cuisiné avant d'arriver en classe de BTS. Ce cours aide à se familiariser avec la cuisine, se perfectionner à l'occasion, s'épanouir parfois. En effet, la formation du BTS est lourde, ce cours permet du coup de relâcher un peu la pression. Confectionner des mets, travailler des produits nécessitent la participation active de l'élève, ce qui change des autres matières classiques où nous absorbons passivement une grande quantité d'informations. Les recettes de cuisine seront néanmoins apprises par cœur et exécutées conformément aux consignes de base. Ce cours apporte malgré tout une certaine convivialité, car c'est un moment d'échange entre les élèves : il se termine autour d'une table par la dégustation des plats confectionnés par chacun, entraînant ainsi les commentaires des uns et des autres sur leurs différentes préparations.

Domage par contre qu'on ne nous fasse pas découvrir d'autres aliments, plus en cohérence avec ce qu'on nous apprend par ailleurs, comme les lentilles corail, le quinoa, le sarrasin, le tofu par exemple, et qu'on découvre souvent en arpentant les magasins bios, mais nous n'étions pas encouragés à y aller, ce qui est malheureux dans la mesure où je gage que la majorité des étudiants n'y ont jamais mis les pieds. De plus, les recettes enseignées au BTS sont d'une banalité déconcertante (blanquette, riz au lait, la fameuse béchamel...) La cuisine est abordée d'une façon très scolaire, ingrédients communs, recettes classiques. Guère de place n'est laissée à la créativité et à l'amusement, quel dommage de ne voir que le côté technique de la cuisine. ■

Nous craignons
tellement
l'intoxication
alimentaire qu'on
nous conseille
de manger des
aliments
industriels de
mauvaise qualité
pour éviter
tout risque.