

L'approche sensorielle et artistique dans le métier de pâtissier

L'éducation sensorielle

L'éducation esthétique

Les objectifs de cette leçon sont les suivants :

Etre capable de :

- Citer, par sens utilisé, les principaux descripteurs pour apprécier les qualités organoleptiques d'un produit Présenter quelques actions correctives à mener en situation professionnelle en présence de défauts : de saveurs, de textures, ...
- Donner la place de la culture artistique dans le métier de Pâtissier
- Illustrer à partir d'exemples les apports de la culture artistique dans l'histoire de la pâtisserie française
- Citer quelques sources d'inspiration du pâtissier
- Citer les exigences de présentation d'une production de pâtisserie
- Définir les règles de disposition d'une production dans une surface donnée, les règles d'harmonie
- Présenter les moyens et techniques employés en pratique pour optimiser et personnaliser la présentation d'un produit

LES SAVEURS

⇒ L'analyse des saveurs :

Un stimulus est la réaction qui éveille favorablement un ou des organes du sens. Il permet d'obtenir une modification de comportement du consommateur. Le mécanisme de l'analyse des saveurs est complexe. Nous pensons, en général, que la langue définit à elle seule les saveurs de nos aliments. Pourtant, d'autres organes interviennent de façon décisive lors de la gustation.

La bouche



le nez



les yeux



les oreilles



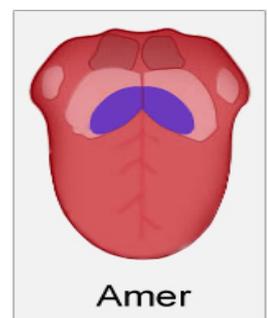
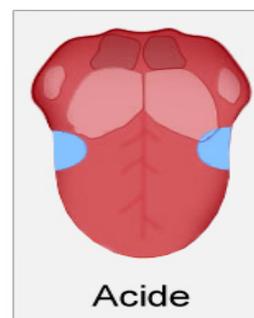
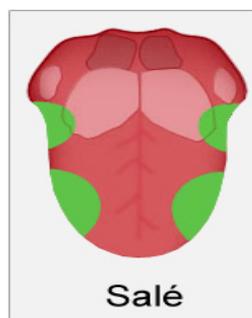
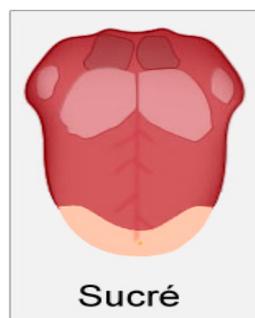
Dont les stimulations envoient des messages transmis au cerveau.

⇒ Les quatre saveurs de base :

- **Le sucré** : saccharose, carotte, poire, fraise, petits pois...
- **Le salé** : les anchois, le chlorure de sodium, bromure, iodure...
- **L'acide** : citron, vinaigre, verjus, rhubarbe, les fruits verts...
- **L'amer** : le cacao pur, pamplemousse, concombre, l'endive.....

⇒ Les cinq sens :

- **La vue** : l'apparence d'un produit en favorise son achat, l'envie de le déguster
- **L'ouïe** : lors de la mastication, il y a perception des bruits captés par l'oreille interne
- **L'odorat** : L'aliment change ou libère des odeurs dans certain cas. Il faut mettre en relief cet éventuel argument de vente
- **Le goût** : quand l'aliment pénètre dans notre bouche, nos papilles qui renferment des bourgeons du goût, (correspondant à une terminaison nerveuse.) L'information est filtrée et elle devient perception
- **Le toucher**. Avec le goût, il forme la saveur. Lors de la mastication, la bouche tout entière capte des sensations avec plus ou moins d'intensité. Les lèvres, les joues, le palais analysent la consistance des aliments et leurs températures.



Analyse d'un certain nombre de propriétés organoleptiques

● Regarder	Forme : sphérique, ovale Etat : liquide, gazeux, solide Aspect, brillant, lisse, terne, rugueux Couleur brun, rose, rouge, rubis
● Ecouter	Craquant : dur qui casse avec bruit Croquant : dur qui casse sous la pression des dents Croustillant : qui casse avec un bruit agréable
● Sentir	Fruits, truffe, fleur, matière grasse, œufs
● Goûter	goût équilibré ou dominant de salé, sucré, acide, amer
● Palper	râpeux, coulant, gras, souple, moelleux, gélatineux Température : chaud, froid, tiède

A partir de ces différents descripteurs, il est possible pour des fabrications d'effectuer des tests organoleptiques.

Ces tests consistent à faire observer par des consommateurs le produit fabriqué afin d'opérer d'éventuels rectificatifs.

L'objectif commercial est de satisfaire le maximum de personnes d'après des critères qualitatifs, quantitatifs, mais aussi des contraintes notamment économiques et d'ergonomie de l'entreprise.

Exemple de résultat de tests organoleptiques sur : La crème pâtissière

Observation		Rectificatifs éventuels à apporter au produit
Aspect	Etat semi - liquide Aspect terne Couleur jaune pale	A jouter de la poudre à crème Augmenter la matière grasse Ajout de jaunes d'oeufs
Odeur	Trop vanillée	Diminuer en vanille
Saveur	Un peu trop sucrée	Diminuer en sucre
Texture	Homogène	Aucun

La culture artistique dans le métier de Pâtissier

La culture artistique est très importante dans notre métier de pâtissier, la plupart des manifestations à l'heure actuelle sont souvent conclus par des lunchs sucrés et l'on nous demande toujours de s'inspirer de l'événement pour créer soit une pièce artistique ou soit des décors qui collent aux thèmes.

La plus part du temps les thèmes sont divers et variés.

Chaque année à Paris se tient le salon du chocolat et les pâtissiers et chocolatiers sont sollicités pour confectionner des robes de défilés en CHOCOLAT.

Des créateurs de modes demandent à des pâtissiers de fabriquer un dessert pour le lancement d'une nouvelle collection.

Des musées ou des Mairies demandent la reproduction en nougatine, pastillage de différents édifices.

Lancement de la pâtisserie "Pop Fizz" Thierry Mugler au Café de la Paix



Rosemary Rodriguez, Directrice artistique de Thierry Mugler, a présenté au Café de la Paix sa toute première pâtisserie : « Pop Fizz ». Colorée, graphique et énergisante, « Pop Fizz » reflète avec éclat l'univers dynamique, positif et contemporain de la créatrice franco-espagnole. En forme de millefeuille stylisé et architecturé, renversé sur la tranche, il offre à la vue un dégradé de plaques de chocolat blanc teintées naturellement aux couleurs des ingrédients qui le composent : gelée d'acérola (la petite cerise d'Amérique du Sud survitaminée), mousse de thé vert et crémeux au yuzu (le citron japonais « tendance »). Tons fluo et goûts insolites : un mélange visuel et gustatif étonnant et détonant. « Je voulais un métissage de saveurs qui fasse voyager et surprenne, explique Rosemary Rodriguez. La création doit demeurer expérimentale pour susciter des émotions. Le dynamisme de cette pâtisserie correspond à ma vision de la mode. C'est un cocktail de vitamines pour ce printemps et cet été ».

La porte de Brandebourg à croquer

La boutique Fassbender & Rausch à Berlin a choisi le registre historique en proposant une reproduction de la célèbre porte de Brandebourg





Le célèbre chocolatier-pâtissier **Pierre Hermé** a apparemment trouvé son inspiration dans les pays où il achète son cacao. Ou peut-être tout simplement au musée du Quai Branly. Son éphémère collection de masques de Pâques est en tout cas à croquer. Hermé.

Les exigences de présentation d'un produit

Plusieurs critères rentrent en compte lors de la conception d'un produit.

Tendance BIO ; nouveaux goûts ; nouvelles formes ; facilité du transport ; emballage ; nouvelles textures etc...

Pour cela il est impératif de passer par plusieurs étapes bien distinctes :

- Recherche du produit à élaborer.
- Etude documentaire.
- Mise en valeur du produit.
- Equilibre de la recette.
- Choix des bonnes couleurs.

La mise en valeur d'un produit

La mise en valeur dépendra de la surface à décorer (forme, proportion, couleur, relief), produit (petits-fours, viennoiseries, entremets), du thème souhaité (anniversaires, fêtes événements) et de la saison (ou période de l'année). Elle sera généralement réalisée :

- Au cornet (bordures, décors et inscriptions en chocolat, glace royale ou pâte à écrire)
- A base de fleurs ou de fruits (frais, séchés, confits, cristallisés, déguisés, au sirop, en gelée)
- A base de pâte d'amandes (plaquettes, fleurs, feuilles, animaux, personnages, sujets divers)
- A base de sucre (pastillage, meringue, nougatine, fondant, sucre glace, candi, sucres cuits)
- A base de produits chocolatés (cacao, copeaux, sujets moulés, découpés, pochés, floqués)
- A base de croustillants (feuilles de brick, pâtes à décors, cornets, cigarettes, tuiles, choux)
- A base de garnitures (matière grasse, crème au beurre, ganache, gelées, glaçages, nappages)
- A base d'éléments divers (colorants, pain azyme, épices, biscuits, décors sucrés, dragéifiés)

Les techniques de mise en valeur

Différents procédés sont possibles, les plus utilisés sont :

- **Le pochoir** : à l'aide d'un chablon en carton, en matière plastique, en silicone ou métallique
- **Le pochage** : à l'aide de poche à douille, cornet en papier, pot à coulis, entonnoir à piston
- **Le découpage** : à l'aide d'emporte-pièce, au couteau à main levée, au cutter avec un patron
- **Le modelage** : en pâte d'amandes, chocolat plastique, pâte à décors, chocolat mixé au cutter
- **Le moulage** : dans des cercles ou moules en gélatine, en polycarbonate, en silicone, en fer
- **La reproduction** : à l'aide de pinceau, stylo alimentaire, cornet, doigt, aérographe, sérigraphie.

L'écriture s'effectue principalement à l'aide d'un cornet en papier, mais aussi à la poche. Les styles d'écritures sont nombreux, il faut donc les adapter en fonction du thème et de la surface à décorer. Il existe deux méthodes principales : la « tombante », consistant à déposer un fin filet de pâte à écrire au dessus de la zone à décorer (crème au beurre, ganache, glaçage) et la « glissante », directement applicable sur une surface suffisamment lisse et sèche (nougatine, chocolat, pâte d'amandes).

Les différentes écritures

Écriture à l'anglaise

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
1234567890

Écriture bâton

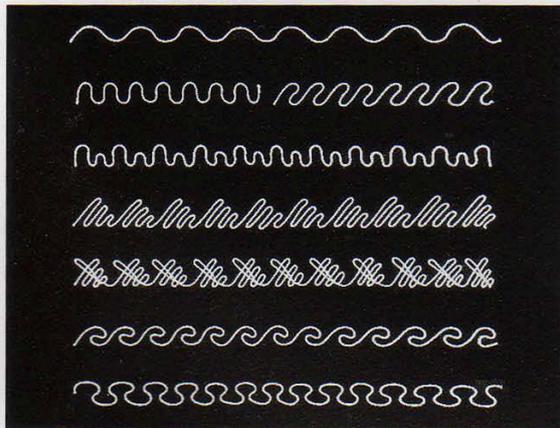
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
1234567890

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

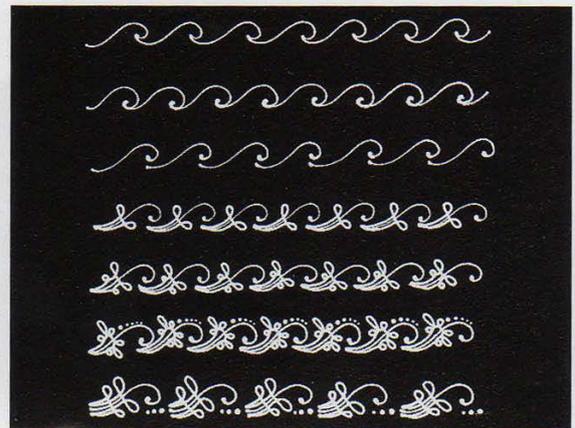
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

1234567890

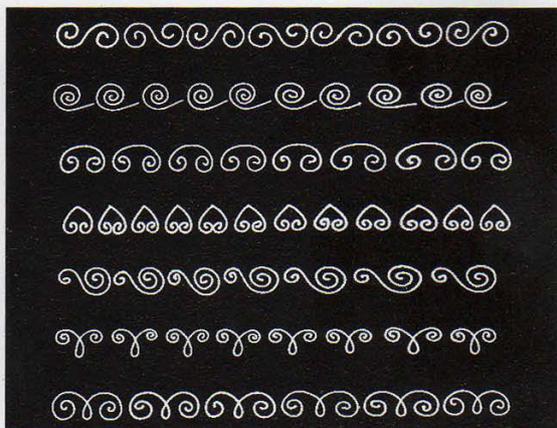
2) Les différentes bordures ou frises



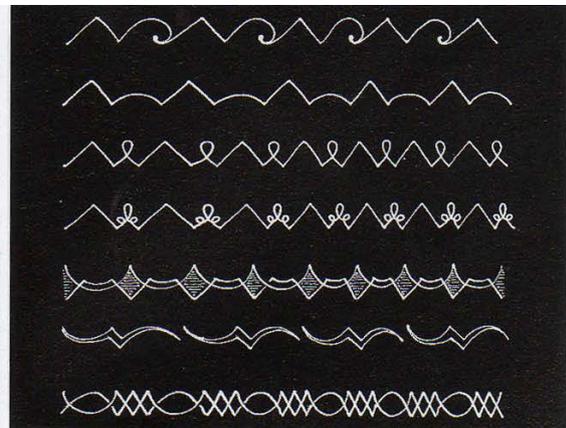
LIGNES COURBES SINUEUSES



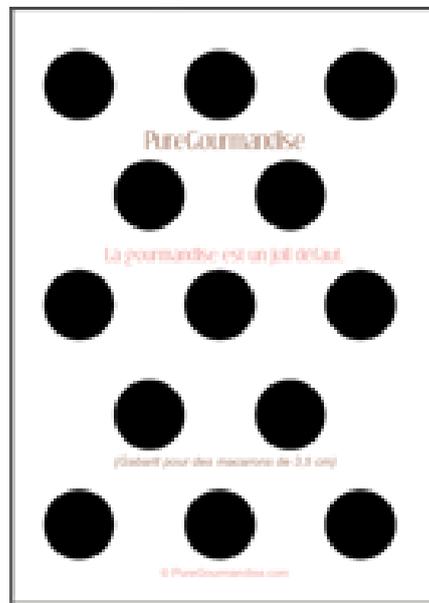
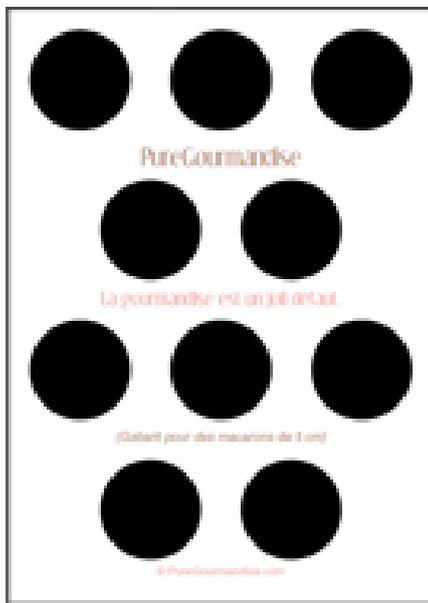
LIGNES COURBÉS EN ESSES



LIGNES COURBES EN SPIRALES



LIGNES COURBES JUXTAPOSÉES



3) Les différents thèmes de décoration

Dates	Fêtes ou événements	Réalisations	Éléments de décors
1 ^{er} janvier	Jour de l'an	Calendriers, entremets carrés	Cotillons, calendriers
1 ^{er} dimanche de janvier	Epiphanie (fêtes des Rois)	Galettes Gâteaux des rois	Fèves et couronnes Fruits confits
14 février	Saint-Valentin	Entremets et chocolats	Cœurs, angelots, rose
Veille de Cendre	Mardi gras (dernier jour avant Carême)	Beignets, bugnes, merveilles Moulages en chocolat	Sucre glace Masque de carnaval
1 ^{er} Dimanche de mars	Fête de Grands-mères	Desserts traditionnels, tartes, ballotins de chocolats	Chocolat et fruits, inscriptions
1 ^{er} avril	Poisson d'avril	Poissons en chocolats	Poissons, chocolat
1 ^{er} dimanche après la pleine lune du 21/03	Pâques (résurrection de Jésus-Christ)	Entremets nids de Pâques Brioche pascales Œufs de Pâques moulés en chocolat, montages et fritures	Nids, œufs Agneaux Œufs, cloche, poule, lapin, poisson...
Avril-mai	Communion solennelle	Croquembouche, pièces montées en choux et glaces	Nougatine, caramel, fleurs, communiant
4 ^{ème} dimanche de mai	Fêtes des mères	Entremets personnalisés Desserts glacés	Fruits frais, chocolat, fleurs, inscription
3 ^{ème} dimanche de juin	Fête des pères	Entremets de saison desserts glacés	Fruits, chocolat, pipe, chapeau, inscriptions
21 juin	Fête de la musique	Entremets à thème, gâteaux de voyage, viennoiseries	Notes, instruments de musiques, inscriptions
Juillet-août	Mariages Baptêmes	Croquembouche, pièces montées entremets	Dragées, mariés, alliances, poupon
mi-octobre	Semaine du goût	Réduction en tout genre	Sucre, zeste, chocolat
31 octobre	Halloween	Sucettes, chocolats, confiseries	Citrouille, monstres
25 novembre	Sainte-Catherine	Entremets personnalisés Confiseries et chocolats	Fleurs e chapeaux en sucre et en chocolat
6 décembre	Saint-Nicolas	Pain d'épices, confiseries, moulage en chocolat	Glaces royale, sucre, âne, Saint-Nicolas
25 décembre	Noël (naissance du Christ)	Bûche de Noël, moulages en chocolat, les 13 desserts de Noël en Provence	Hache, houx, étoiles, nain, lutins, père Noël, fruits
Toute l'année	Fête des Prénoms	Entremets personnalisés Desserts glacés	Inscription « Bonne fête + prénom »
Toute l'année	Anniversaires	Gâteau d'anniversaire	Inscription « Joyeux anniversaire », bougies

Le packaging

Il évolue beaucoup et reste indispensable pour personnaliser ses produits :

- Les cartons
- Les caissettes
- Les contenants (verrines naturelles et/ou en verre)
- Les socles
- Les emballages : les sachets et boîtes pâtisseries évoluent en fonction de la forme des produits à emballer. Ils doivent être en harmonie autant que possible avec les couleurs de la maison ou correspondre à une thématique particulière.