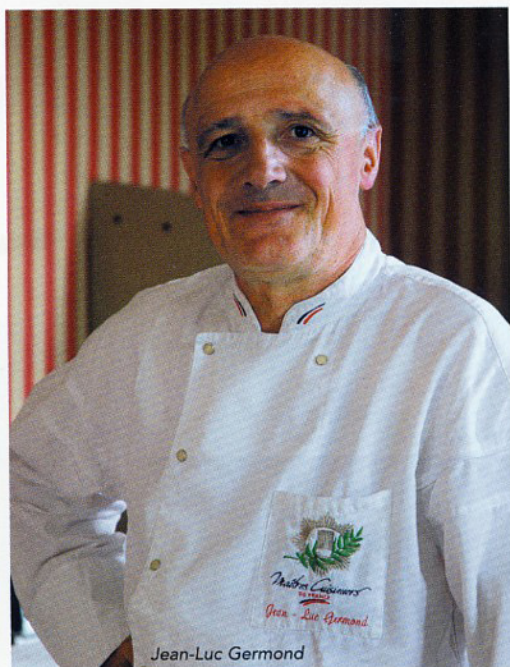


Dans la cuisine du Sébastopol



Les recommandations d'un chef

Dans les cuisines de restaurants, il est important que les chefs se sentent à leur aise. Il est donc intéressant d'avoir une vue sur un jardin ou une cours et de privilégier un éclairage en lumière naturelle. Mais laissons s'exprimer le chef...

La partie technique est bien sûr à élaborer en fonction des goûts et des habitudes, aimez-vous cuisiner et recevoir de concert ? Aimez-vous cuisiner en cachette ? Toutefois, en repartant de la base, M. Germond dresse le portrait d'une cuisine, où l'on puisse manger et vivre. (Convivialité et espace de vie).

Un beau plan de travail, un plan d'eau avec deux bacs, peu de pas à effectuer d'un « poste » à l'autre : une cuisine doit être pensée, réfléchi.

Il faut choisir un système de chaleur : l'induction, les nouvelles plaques à induction permettent une cuisson vive. Leur entretien est facile. La sécurité inhérente aux plaques à induction, i.e. le fait qu'elles ne brûlent pas, permet de préparer les repas avec les plus jeunes.

Et pourquoi pas une partie au gaz (le four) en plus de la partie induction.

Toutefois, Jean-Luc Germond précise que les fours électriques ont maintenant bien évolués et permettent une cuisson plus fine, avec la plupart du temps un réglage de la température de cuisson au degré près. (Les fours électriques bénéficient également de la technique de nettoyage par pyrolyse).

Une plancha : méthode de cuisson plus rapide et variée. Pour que la cuisine reste un plaisir, il ne faut pas que la cuisine continue de sentir la cuisine. De même un réfrigérateur doit toujours être ventilé.

