



## petit glossaire culinaire

**agar-agar** > c'est un gélifiant naturel extrait d'algues rouges (gracilaria ou gelidium). Le pouvoir gélifiant de l'agar-agar est libéré à partir d'une température de 95° C. Il gélifie en dessous de 45° C (une mallette expérimentale en vente dans notre restaurant vous propose de jouer avec cet agar-agar).

**acide tarttrique** > bi-acide organique naturel présent dans les raisins. C'est l'acide principal du vin.

**Laitue de mer** > c'est une algue qui ressemble un peu, comme son nom l'indique, à une feuille de salade verte.

**Degrés kelvin** > c'est la mesure internationale scientifique. 0 K vaut -273°C.

**gomme de caroube** > c'est un épaississant qui provient de la mince enveloppe brune qui recouvre les graines contenues dans la gousse du caroubier (arbre du bassin méditerranéen).

**algue nori** > c'est une algue à feuille mince et noire (c'est celle qui entoure les sushis).

**gomme de xanthane** > c'est un produit qui augmente la viscosité des produits liquides et pâteux sans les gélifier. La gomme de xanthane est employée comme stabilisant.

**Tamarin** > c'est une gousse de couleur brun foncé, sa pulpe comestible est à la base de nombreux plats épicés (vient du tamarinier, arbre originaire d'Afrique).

**polyphénols de syra** > composants du vin regroupant les pigments colorants et les tanins.

**alginate** > l'alginate de sodium est un additif naturel extrait d'algues brunes (laminaria, macrocystis). Il a un pouvoir épaississant ou coagulant en association avec du chlorure de calcium (une mallette expérimentale en vente dans notre restaurant vous propose de jouer avec cet alginate).

**fève de tonga** > originaire d'Amérique du Sud, la fève de Tonga s'utilise dans la préparation des desserts pour les parfumer.

**réaction de maillard** > réaction physico-chimique complexe, qui, durant la cuisson, produit les arômes et les colorations brunes.

**enzymes** > ce sont des protéines présentes dans les cellules de tous les êtres vivants. Elles ont pour fonction de faciliter les réactions chimiques qui s'y produisent naturellement.

**hibiscus** > appartenant à la famille des malvacees et comprenant quelques 150 espèces très décoratives, ses fleurs sont normalement rouge foncé. Dans les régions tropicales, quelques espèces d'hibiscus sont cultivées comme plantes alimentaires. Les feuilles peuvent être consommées à la manière des épinards ; les fruits de l'espèce H. ESCULENTUS sont les gommos, légumes communs dans les pays chauds.

**neige carbonique** > La neige carbonique est le dioxyde de carbone gelé (CO2), le gaz que nous soufflons quand nous expirons. Elle est beaucoup plus dense et plus froide que la glace traditionnelle. La neige carbonique est à -79,5° C alors que la glace traditionnelle est à 0° C. De plus, la neige carbonique ne fond pas, elle sublime, c'est-à-dire qu'elle passe directement d'un état solide à un état gazeux.