

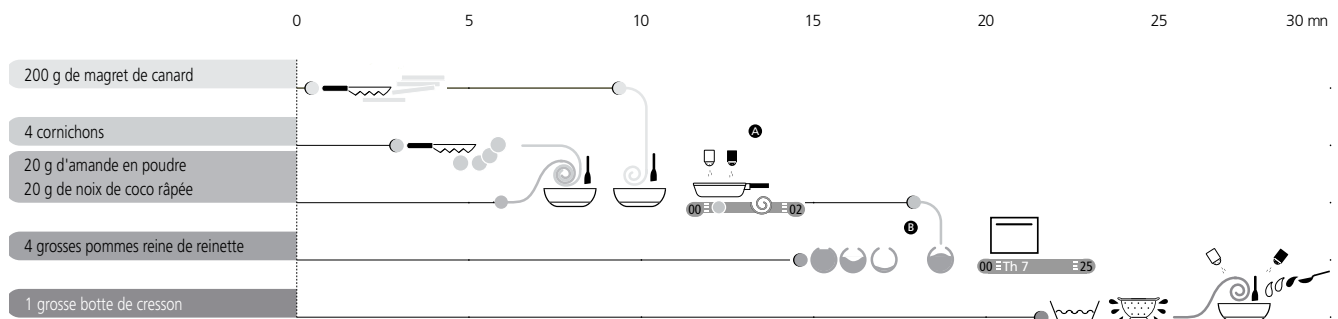
particettes

par Guilhem Chéron

Les particettes, mi-partition, mi-recette, sont une solution à l'activité laborieuse qui consiste à cuisiner en suivant une recette écrite, en multipliant les allers-retours pénibles entre les mots et les ingrédients. Empruntant à la notation musicale, les particettes proposent un langage plus intuitif, où l'œil découvre d'un coup l'ordre et la durée des actions à faire. Chaque particette est composée de cinq lignes parallèles, qui se rejoignent lorsque les ingrédients qu'elles représentent s'associent. Une quinzaine de pictogrammes évoquent les actions fondamentales de la cuisine : laver, éplucher, couper, râper, ciseler, vider, farcir, mélanger, fouetter, cuire, couvrir, saler, assaisonner...

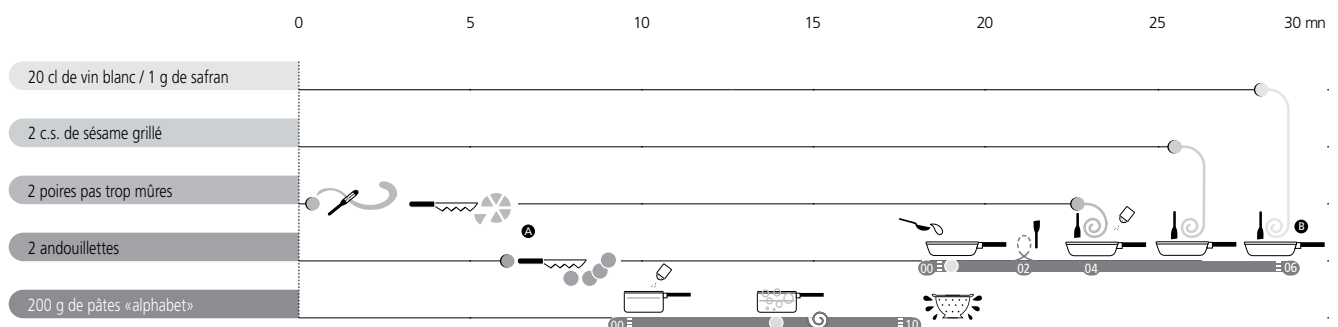
canard tombé dans les pommes

magret de canard, pommes, cresson






















andouille un peu poire alphabétisée

andouillettes, poires, pâtes

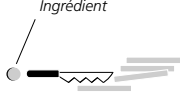





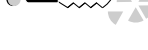


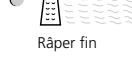








tous les pictogrammes

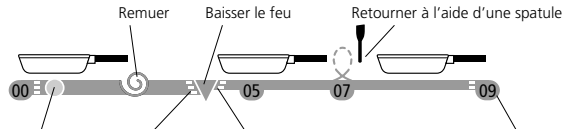
ustensiles

 Casserole	 Remplir d'eau	 Faire bouillir	 Saler
 Poêle	 Flamber	 Couvrir	 Poivrer
 Fait-tout	 Wok		 2 cuillères d'huile
 Saladier	 Assiette	 Papillote	 2 cuillères de vinaigre
			 Presse-citron
			 Réfrigérer
			 Laver
			 Égoutter

actions

 Couper en lanières	 Éplucher
 Couper en rondelles	 Ciseler
 Couper en cubes	 Écraser à la fourchette
 Couper en quartiers	 Mixer
 Couper en deux	 Râper fin
 Mélanger	 Râper gros
 Tartiner	 Vider
 Arroser	 Farcir

cuisson



Remuer Baisser le feu Retourner à l'aide d'une spatule

00 05 07 09

Moment d'introduction de l'ingrédient Feu fort Feu moyen Moment de l'action intermédiaire Temps global de cuisson en minute

Cuisson au four Thermostat Temps de cuisson en minute

00 Th 8 20