



Recueil d'appréciations

En cette soirée du samedi 13 novembre 2021, Régis, président d'A3C Presqu'île, et Daphné, responsable administrative et juridique, ont accueilli pour un apéro-dégustation Florian et Tristan.

Ils ont goûté et pu donner leurs appréciations en comparant 3 recettes cuisinées traditionnellement d'une part, et avec le Système de Cuisson Intelligente (SCI) d'autre part. Il s'agit d'un système auto régulant qui cuit les aliments à basse température (s'approchant de ébullition sans la dépasser). Donc, la cuisson est maîtrisée. Le but, par ce système scientifique, est de préserver la qualité nutritionnelle des aliments et de contribuer ainsi au bien-être des personnes, avec de surcroît un gain d'énergie.

Ce recueil a été créé pour mettre en évidence les avantages du SCI par rapport à la cuisine traditionnelle. Florian et Tristan ont été amenés à répondre à la question suivante :

Je goûte un aliment cuit avec le SCI, puis je goûte le même aliment cuit de manière traditionnelle. Comment ces différences se traduisent-elles ?

- **le houmous de pois chiches :**

La version "carrefour" : l'assaisonnement est trop présent : le goût salé est trop prononcé, trop vinaigré. Les additifs sont trop prononcés. Le goût "yaourt" est trop prononcé par rapport au goût "pois chiche". On ne trouve pas la texture du houmous traditionnel ; trop grumeleux,

La version "SCI" ; la texture est meilleure, plus onctueuse, on retrouve le goût authentique du pois chiche. Un brin de menthe pourrait judicieusement être rajouté pour valorisé en + le goût du pois chiche,

- **les rillettes de maquereaux :**

La version "carrefour" ; il s'en dégage un désagréable arrière-goût de fumé. le goût est davantage agressif et acide, Il a un aspect un peu visqueux.

La version "SCI" : il fait davantage amuse-bouche alliant légèreté et douceur.

N.B. : il y a moins de différence qu'avec le houmous,

- **les pommes :**

La version "cuisine traditionnelle" : elles sont davantage molles. Cuisine avec un rajout d'eau pour que cela ne colle pas au fond.

La version "SCI" : elles sont fermes avec un goût caramélisé type "pommes d'amour".

Les appréciations recueillies seront communiquées aux participants.

★ Adresses mail : fp.presse@gmail.com ; titanvds81@gmail.com .