

## ■ HORS D'ŒUVRE, PÂTES ET ■

### ■ Farinage ■

Définition

## Ce qu'il faut retenir.

- **Les hors d'œuvre** sont servis à l'origine en attente des plats principaux d'où leur nom, ils sont aujourd'hui servis en entrée et ils figurent sur les cartes et menus, les premières assiettes et les mises en bouche servies de nos jours dans les restaurants vont dans le sens de cette attente des plats principaux...
  - Les variétés sont nombreuses et les combinaisons infinies, il existe une distinction entre les hors d'œuvre froids souvent à base de légumes crus ou cuits, de céréales ou de charcuteries et les hors d'œuvre chauds souvent à l'origine à base de pâtes (choux, brisée, feuilletée, crêpes...). La tendance actuelle va dans le sens d'un allègement des préparations avec des préparations variées, recherchées et l'utilisation de pâtes plus légères comme les feuilles de brick par exemple...
- **Les pâtes** seraient originaires de Chine et rapportées par Marco Polo en Italie, elles sont introduites en France à la Renaissance par les cuisiniers italiens qui accompagnent Catherine de Médicis...
  - Les variétés de pâtes sont innombrables, elles peuvent être sèches ou fraîches, industrielles ou artisanales, creuses, rondes, farcies, plates, colorées ou non...
- De nombreux autres **farinages** existent, à base de céréales également, la pâte à choux, la polenta, les ravioles, les feuilles de brick, les galettes de riz...
- **Les techniques de conservation** par la chaleur sont l'appertisation, la stérilisation et la pasteurisation...
  - Les techniques de conservation par le froid sont la réfrigération, la congélation et la surgélation...
  - Les techniques de conservation par absence d'humidité sont la déshydratation et la lyophilisation...
  - Les techniques de conservation par concentration sont obtenues lors de la fabrication des confitures ou par le salage...
  - Les techniques de conservation à l'abri de l'air sont le sou vide et l'atmosphère contrôlée...

