

Saler et poivrer une omelette ?

Les plus négligents des cuisiniers se contentent de battre les œufs avec de l'eau, avant de verser l'appareil dans une poêle languissante.

Ceux qui font mieux remplacent l'eau par le lait ou le bouillon.

Quelques-uns sont plus professionnels et ils se préoccupent alors de savoir si trop battre rend les omelettes sèches, comme le dit une certaine tradition technique jamais vérifiée (jusqu'à la tenue de notre séminaire INRA de gastronomie moléculaire, en novembre 2006). Ceux-là goûtent, en général. Et le sel, le poivre, dans tout cela ? Les plus négligents ou ceux qui font mieux se contentent d'ajouter sel et poivre dans l'appareil allongé d'eau ou de lait. Les plus professionnels préfèrent le poivre blanc, parce qu'il ne tache pas l'omelette de points noirs... mais la question n'est jamais posée : faut-il saler avant ou après cuisson ? Et nous verrons que nous pouvons faire mieux que poser cette question jamais posée.

Le sel, agent d'odeur, plutôt que de saveur

Bien sûr, le sel donne de la saveur aux mets, mais l'expérience qui consiste à faire une soupe de légumes sans sel, à la goûter, puis à ajouter du sel et à goûter à nouveau : on constate alors que le sel sert moins à saler qu'à donner du goût, sensation synthétique. En l'occurrence, le sel apporte des ions qui repoussent de l'eau (la soupe, c'est de l'eau qui a du goût, essentiellement) les molécules odorantes qui contribuent au goût. Dans l'omelette, les mêmes effets ont lieu, de sorte que le sel doit certainement être présent dans l'appareil avant cuisson, afin que les molécules odorantes de l'œuf soient bien libérées en bouche.

Toutefois, pourquoi ne pas ajouter, aussi des cristaux de sel ? Il y en a des formes variées, entre le sel de Maldon, la fleur de sel, le gros sel, le sel glace... Et chaque forme cristalline donne une sensation particulière. D'où l'idée d'enrichir la mollesse de l'omelette par du sel ajouté en fin de cuisson, en plus de celui qui a été dissout dans l'appareil.

Où le cuisinier devra-t-il mettre ces cristaux de sel : dans l'intérieur de l'omelette, par dessus ? Et surtout, puisqu'il a le droit de faire ce qu'il veut, pourquoi mettra-t-il le sel à l'intérieur ou, au contraire, dessus ?

L'omelette roulée

D'ailleurs, j'ai été trop vite, parce que je n'ai pas considéré la confection d'une omelette, objet empiriquement intelligent. Oui, l'omelette est quelque chose de mou... mais seulement quand elle est faite négligemment. Les bons professionnels savent qu'il faut replier l'omelette sur elle-même, de ce geste élégant qui consiste à donner un coup sur le manche de la poêle, afin que l'omelette se replie en deux sans bavure. Cela dit, pourquoi replier l'omelette ? Il suffit de comparer une omelette roulée et une omelette non roulée pour comprendre la différence : dans le premier cas, il y a cette partie plus brune, avec plus de goût, plus de consistance, qui entoure une partie baveuse, bien tendre. Autrement dit, l'omelette roulée offre trois couches au lieu de deux seulement, ce qui est la garantie de sensations supplémentaires. D'ailleurs, pourquoi ne pas rouler une fois de plus, alors ?

Revenons au sel et au poivre

Oui, revenons maintenant au sel et au poivre : faut-il ajouter les cristaux dans la partie baveuse, où le contraste de consistance sera fort ? Ou bien sur la partie croûtée ? Et, surtout, pourquoi fera-t-on le choix d'une méthode plutôt que de l'autre ? Et pourquoi n'utiliserait-on pas des cristaux différents, à la fois dans l'intérieur et dans l'extérieur ?

Ce qui vaut pour le sel vaut pour le poivre : en poudre ? mignonnette ? en grains ? réparti comment ?

Au total, la question de saler ou de poivrer une omelette est une question parfaitement artistique, qui ne doit trouver sa solution que dans un «constructivisme culinaire» bien pensé, réfléchi. La tradition nous a mis sur une piste. Comment poursuivrons-nous le chemin ?

Mon cher Hervé,

Tu parles de l'omelette avec une telle élégance que tu me donnes l'envie de la remettre au goût du jour. Je vais te faire une confidence. Je traîne ce texte depuis des mois dans ma besace qui me fait office d'ordinateur (cette besace est un problème !) et je me disais mais qu'en faire ? Ce texte me semblait insignifiant et pourtant je viens enfin d'en découvrir les possibilités.

Le sel est un élément déterminant dans la construction du goût d'une préparation. Il est le pivot, l'architecture de la qualité. Sans trop me tromper, un plat sans sel n'a aucun intérêt, mais attention, le goût sel peut être obtenu autrement qu'avec du sel.

Je pense qu'il est intéressant de glisser le sel à l'intérieur de l'omelette en utilisant l'idée que tu m'as soufflée il y a déjà plusieurs mois ; à savoir, enrober d'huile d'olive le grain de sel. Dans ce type de préparation, utilisons le sel de Maldon car il est feuilleté comme du silice et il a une vraie longueur en bouche.

Quant au poivre, ça pourrait être un beurre noisette agrémenté de poivre noir concassé. Il serait versé sur l'omelette terminée.

C'est juré, dans quelques semaines, vous aurez une omelette à la carte.

PS – J'aime aussi beaucoup cette idée car elle permettra de réhabiliter la bonne poêle en fer que l'on bichonne avec un peu de gras et du gros sel.

Pierre Gagnaire