



Mode de cuisson L'induction met de l'eau dans le gaz

D'un côté le gaz qui incarne la tradition. De l'autre l'induction, empreint de modernité. Ceux qui ont choisi la seconde option ne regrettent rien, sauf peut-être de ne pas l'avoir adoptée plus tôt. Mais que reste-t-il au gaz ?

Deux équipementiers et deux professionnels éclairent sur ce mode de cuisson qui a conquis le monde de la cuisine. Ou comment, sans feu, déclarer sa flamme à la haute cuisine.

Renaud de Montbron

Dans un dix-neuvième siècle dominé par les foyers au bois et au charbon, l'arrivée du gaz fut une véritable révolution. Rapidité d'allumage, confort, précision et puissance... Il a conquis l'univers de la cuisine. L'arrivée de l'électricité en 1885, n'amorce pas de véritable changement des habitudes des professionnels. Ils continuent à préférer le gaz. Depuis les années 1990, évolution rime avec induction. Si la récente crise de l'énergie porte un coup d'accélérateur à la dynamique, l'ensemble des professionnels n'a pourtant pas opéré la bascule. Pourquoi rester au gaz ? « C'est une question d'habitude, mais pas seulement », confie Pascal Joly, MOF et charcutier traiteur dans le 15^e arrondissement de Paris. Celui qui tient à son rôle de « commerçant de proximité », avoue avoir conservé deux feux à gaz au milieu des plaques à induction de son « labo » : « Quand je dois faire chauffer 150 litres de bouillon, j'utilise le gaz. Tel que je suis équipé, l'induction est moins performante », explique-t-il. À deux ans de la retraite, Pascal Joly est aussi guidé par une forme de sagesse : « Avoir deux types de foyer permet aussi d'équilibrer les risques ; on ne sait pas ce qui peut arriver. »

Tous les avantages du gaz, sans les inconvénients

Pour ceux qui l'ont adoptée, l'induction ne manque pas d'atouts. Unaniment, c'est la précision qui est d'abord vantée. Il est possible de réchauffer, saisir ou rôtir au degré près. « En stoppant la chauffe, la température baisse instantanément. L'expression « surveiller comme le lait sur le feu » n'a plus de sens avec l'induction », insiste Jérôme Villeret, directeur commercial national chez Eberhardt. Certaines fonctionnalités sont même directement intégrées dans la plaque pour assurer, en une touche, frémissement des préparations ou simple bain-marie. Si l'induction peut être installée « en fixe », beaucoup de professionnels préfèrent des plaques mobiles. Elles sont certes moins onéreuses, mais c'est la souplesse d'utilisation qui séduit. « Pour des réceptions traiteurs, c'est un vrai confort de travail. Moins lourdes et moins encombrantes, elles peuvent être installées sur une simple prise électrique monophasée », précise le représentant de la marque alsacienne.

Cette mobilité des points de chauffe facilite aussi l'exécution des tâches. « Je configure mon labo en fonction de mes besoins. Libérer un plan de travail pour travailler dans un espace confortable ou pour

Enedis : l'innovation au service de toutes les cuisines

PME française « 100% familiale », l'entreprise installée près de Paris conçoit, fabrique et distribue depuis 30 ans des équipements de cuisine professionnelle. Restauration commerciale et collective, la typologie de sa clientèle est transversale. Si la marque porte l'innovation dans son ADN, elle affiche aussi le souci d'un développement durable. Au rayon induction, plaques, friteuses et planchas bien sûr, mais aussi un wok dont la cuvette épouse parfaitement le récipient pour une meilleure performance énergétique.

En savoir plus : www.enedis.fr/



nettoyer "à fond" les cuisines, je déplace simplement mon matériel », précise Amélie Maurin qui a repris l'affaire familiale à Troyes il y a presque deux ans.

Un confort de travail plébiscité

Finis les feux qui brûlent en continu. De fait, la chaleur dans les cuisines diminue et la température ambiante est plus agréable. Les moteurs des armoires réfrigérées, mais les hottes également, sont moins sollicités. Au-delà du confort sonore, ce sont aussi des économies d'énergie qui se retrouvent sur la facture. « Contrairement au gaz ou aux plaques électriques, l'induction ne chauffe qu'au contact du récipient. Les risques de brûlures ou d'incendies sont considérablement réduits », indique Jean-Marie Plunian, directeur des ventes en Île-de-France chez Enedis. La plupart des plaques disposent en outre de verrouillages et de systèmes d'arrêt automatique en cas de surchauffe.

Cette précision de chauffe encourage une consommation raisonnée d'énergie. Jérôme Villeret évalue ce gain : « 90% de l'énergie générée par induction chauffe réellement le récipient. Avec le gaz ce rendement tombe à 50 %. » En cause, la déperdition de chaleur de part et d'autre de la casserole. Ce gain de temps se retrouve aussi après le coup de feu. « Là où il faut démonter les brûleurs, nettoyer le piano en profondeur,

avec l'induction, un simple coup d'éponge sur la surface vitrée suffit », se réjouit Pascal Joly. Pas de combustion, c'est aussi moins de suie sur les récipients et les hottes. Encore un bon point pour l'hygiène et l'entretien au quotidien du matériel.

Des frais avant de réaliser des économies d'énergie

Dans le match avec le gaz, si l'induction séduit largement, quelques points de vigilance doivent cependant être observés. S'équiper peut s'avérer plus onéreux que d'autres modes de cuisson, surtout pour une installation fixe. L'induction nécessite un compteur électrique plus puissant que la moyenne en raison des charges plus élevées requises. Il faut donc une installation adaptée. « Le devis du raccordement peut faire exploser la facture », prévient Pascal Joly. Coût du matériel et travaux par le gestionnaire du réseau, Enedis (anciennement ERDF), doivent donc être étudiés finement. Enfin, sans surprise, l'induction ne peut fonctionner qu'avec une batterie de cuisine adaptée. Pour que les ondes produites par l'induction chauffent le récipient, il faudra s'équiper de casseroles en fonte, en acier, ou équipées d'un disque ferromagnétique. Adieu casseroles en cuivre ou en aluminium.

La transition entre ces deux modes de cuisson exige par ailleurs de modifier sa façon de faire. « C'est un coup de main à prendre. Rôtir, faire colorer, cuire... Il m'a fallu trois ou quatre mois pour maîtriser parfaitement l'induction. Une fois que le pli est pris, ça n'a rien à voir avec le gaz », avoue Amélie Maurin, définitivement convertie à ce mode de cuisson.

Eberhardt : 4^e génération d'équipementiers

L'histoire de Eberhardt débute en 1912 par la production de chauffe-eau et lessiveuses. Aujourd'hui, fort de 185 collaborateurs, Eberhardt est l'expert français de l'équipement de grandes cuisines, de bars et de l'entretien du textile grâce à ses marques spécialisées Giorik, Brema, Moretti, Schulthess... Attachée au « made in Europe », la marque alsacienne propose autour de l'induction des plaques, des fourneaux ou du show-cooking.

En savoir plus : www.eberhardt.fr/

