



## Le soufflé

Le gonflement des soufflés résulte principalement de l'évaporation de l'eau présente dans l'appareil au fond du moule<sup>1</sup>. Qui dit soufflé dit : tours de main, dictons, pratiques, méthodes, trucs, comme pour bon nombre de plats et de recettes. Ces différentes indications permettent d'acquérir l'expérience nécessaire pour réussir la recette<sup>2</sup>.

Regroupées sous le terme de "précisions", ces ajouts, en facilitent la réussite.

Il y a certes la chance du débutant. Robert Lugeon, que j'ai

eu le privilège de côtoyer au quotidien durant 20 ans, aimait à dire que le soufflé monte toujours au tableau noir. Dans un caquelon à fondue c'est plutôt inhabituel, mais c'est possible, la preuve !!! Mais le papillon alors ?

- Minute, je vous explique !

Le facteur temps, est l'une des particularités du soufflé.

Les restaurants qui choisissent de le mettre sur leur carte en dessert ou en premier plat chaud, indiquent aux clients qu'il est prudent de le commander à l'avance, ou pour le moins qu'il y aura un délai d'attente. Vous avez sans doute déjà entendu l'expression "*Minute papillon*" que certains traduiraient par : "*y'a pas l'feu au lac*".

Minute Papillon<sup>3</sup> proviendrait d'un bistrot et du nom d'un serveur qu'on hélait pour se faire servir. Comme tout bon garçon de café, ce dernier répondait "*minute*" à qui l'interpellait pour commander de quoi étancher sa pépie. Avec le temps, les clients facétieux auraient pris l'habitude de l'apostropher en lui disant "*minute Papillon*" désarmant le bougre débordé et sa réponse toute prête. L'histoire ne dit pas si pour autant les assoiffés étaient servis plus vite.



<sup>1</sup> Voir Hervé THIS <https://www.youtube.com/watch?v=v4lRGKRbcBY>

<sup>2</sup> Pour une autre recette tout aussi « technique ». La première édition du Larousse Gastronomique (1938) précise sous le mot Omelette : La difficulté de préparation de l'omelette est plus apparente que réelle. On la réussira toujours si l'on observe les points suivants : Avoir un feu très ardent ; opérer avec une poêle rigoureusement propre et ne servant qu'à cet usage ; battre modérément les œufs ; Enfin, « avoir confiance en soi ».

<sup>3</sup> <https://www.mots-surannes.fr/?p=9500>