

# Protection bactériologique du bois



© 2002 - Radio-canada.ca / Nouvelles

Heure de diffusion : mardi à 19 h 30 et à RDI

## BANC D'ESSAI

### LES PLANCHES À DÉCOUPER

*Il existe aujourd'hui sur le marché une variété importante de planches à découper. Certaines sont en bois, mais d'autres sont en plastique et même en verre. L'épicerie a soumis cinq planches à découper à trois chefs de l'Académie culinaire de Montréal.*

*Voici donc ce qu'en pensent François Martel (directeur), Pierre-Guy Bluteau (chef-professeur) et Steeve Bergeron (chef-professeur).*



- La planche **Michigan Maple** est **la meilleure de toutes**, de l'avis unanime des trois chefs.
- «Ce que j'aime le plus, c'est ma bonne vieille planche de bois. C'est la planche qu'il faut avoir pour hacher, travailler au couteau. Directement sur l'érable, ça ne bouge pas, tu sens que la lame ne se brise pas en arrivant directement dans le bois. Ça va très-très bien», croit Steeve Bergeron.
- «Le ministère de l'Agriculture avait déconseillé à un moment donné le bois. Ils ont exigé en restauration et en hostellerie de travailler avec le plastique. Ils se sont rétractés avec une décision que, oui, le bois, c'est bon. Ils ont fait des tests bactériologiques et ils se sont aperçus que, sur l'érable, le développement bactériologique se faisait moins rapidement que sur le plastique. Donc, 100 % érable, c'est un must en cuisine», ajoute François Martel.