



(12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication :
MA 31271 B1

(51) Cl. internationale :
**A47J 43/18; A47J 36/34;
A47J 36/20; A47J 36/22**

(43) Date de publication :
01.04.2010

(21) N° Dépôt :
31239

(22) Date de Dépôt :
15.09.2008

(71) Demandeur(s) :
**RAJA NAJIA, QUARTIER LA GIRONDE, RESIDENCE ANDALOUS 4, APPARTEMENT
N°5, RUE DE MARGOT CASABLANCA (MA)**

(72) Inventeur(s) :
RAJA NAJIA

(54) Titre : **FILET POUR LA CUISSON DE LA VOLAILLE POLYVALENT.**

(57) Abrégé : LE F.C.V.P EST UN FILET POUR LA CUISSON DE LA VOLAILLE (POULET EN L'OCCURENCE) MIJOTÉE À LA MAROCAINE, D'ABORD DANS SA SAUCE, AU FOND D'UNE MARMITE PUIS RETIRÉE ET RÔTIE ENSUITE. CET OUTIL DE TRAVAIL, DONT LA FORME ET LE MATÉRIAU DE FABRICATION SONT SOIGNEUSEMENT ÉTUDIÉS, EST CONÇU POUR QUE LA CUISSON DU POULET PUISSE ÊTRE UNIFORME ET SANS QUE LA VOLAILLE NE SE DISLOQUE OU PERDRE SA PEAU, CE QUI PORTERAIT PRÉJUDICE À LA PRÉSENTATION FINALE DU PLAT EN QUESTION. DE PLUS LE F.C.V.P EST PARFAITEMENT POLYVALENT DANS LA MESURE OÙ ON POURRAIT TOUT AISÉMENT Y FAIRE MIJOTER DE LA VIANDE SANS QUE SA FORME EXTÉRIEURE NE SE DÉTÉRIORE, NI QU'ELLE COLLÉ AUX PAROIS DE LA MARMITE. DE MÊME, IL POURRAIT SERVIR POUR FAIRE CUIR LES LÉGUMES, DU COUSCOUS OU DU TAGINE SÉPARÉMENT DE LA VIANDE, DANS LE MÊME JUS ET LES RÉCUPÉRER EN FIN DE CUISSON, CUITS MAIS INTACTES (ET NON RÉDUITS EN SOUPE) CE QUI EST IDÉAL POUR LA PRÉSENTATION FINALE DE CES PLATS.

3 1 2 7 1

ABREGE.

01 AVR 2010

VR 2010

Le F.C.V. P est un filet pour la cuisson de la volaille (poulet en l'occurrence), mijotée à la marocaine, d'abord dans sa sauce, au fond d'une marmite puis retirée et rôtie ensuite.

Cet outil de travail, dont la forme et le matériau de fabrication sont soigneusement étudiés, est conçu pour que la cuisson du poulet, puisse être uniforme et sans que la volaille ne se disloque ou perde sa peau, ce qui porterait préjudice à la présentation finale du plat en question .

De plus ,le F.C.V.P est parfaitement polyvalent dans la mesure où on pourrait, tout aisément, y faire mijoter de la viande ,sans que sa forme extérieure ne se détériore , ni qu'elle colle aux parois de la marmite .

De même, il pourrait servir pour faire cuire les légumes ,du couscous ou du tagine séparément de la viande ,dans le même jus et les récupérer en fin de cuisson ,cuits mais intacts(et non réduits en soupe),ce qui est idéal pour la présentation finale de ces plats.

DESCRIPTION.

A-USAGE ET UTILITE .

Selon des statistiques récentes , le poulet industriel serait la viande la plus consommée dans les pays émergents. Le Maroc ne fait pas exception :le poulet en question y est consommé à grande échelle,surtout quand on reçoit. Cette viande blanche est accessible à toutes les bourses, ne fait jamais défaut,offre le calibre désiré (5 livres est le plus sollicité pour les réceptions) . Elle est servie cuisinée à la marocaine ,à toutes les occasions :chez les riches comme chez les moins riches ;en ville comme à la campagne,dans la joie comme dans la douleur.

Pour saisir l'utilité de ce nouvel outil de travail,il faut avoir une idée sur les conditions dans lesquelles travaillent les personnes chargées de préparer le fameux poulet à la marocaine.

Souvent ,ce sont des femmes d'un certain âge,payées à la tâche. Elles doivent faire mijoter un grand nombre de poulets (plusieurs dizaines) dans une seule grande marmite en cuivre(1m de diamètre) installée sur un brasero tout aussi énorme rempli de charbon de bois en braise ,ou bien sur de grands fourneaux marchant au gaz .Elles sont également chargées de veiller à la présentation de la viande sur les larges plats de service,(elle doit être parfaitement cuite,et en profondeur car tout ce qui est saignant n'est pas hallal,la consommation du sang étant interdite par le coran) ; sans pour autant que sa forme extérieur puisse en pâtir. S'il s'agit de viande de bœuf ,ou de mouton ,le dosage équitable,de morceaux leur incombe.(le F.C.V.P pourrait servir de doseur avant la cuisson des ces viandes)

Cependant en ce qui concerne le poulet ces cuisinières se heurtent à un problème d'ordre technique. En effet il est difficile de le faire, mijoter, entier, dans sa sauce épicée, aromatisée acidulée au citron confit, à la manière ancestrale,consacrée jadis à son aïeul ,le bon vieux poulet

« Beldi » à la chair beaucoup plus consistante ,à la peau beaucoup plus résistante à la cuisson.

Beaucoup, optent bien entendu pour la cuisson généreuse, présentant aux convives ;dans de larges plats de service des poulets souvent écorchés , baignant dans de l'huile,(leur sauce et leur suc étant brûlés),s'appuyant les uns sur les autres pour ne pas tomber en ruine.

Les convives ne s'en plaignent que rarement,ils ingurgiteront des litres de boissons gazeuses par compensation à cette chère sauce qui fait cruellement défaut,car bien entendu pour bien cuire la viande il faut se résigner à sacrifier la peau des volatiles ainsi que leur sauce.

Seules les ménagères ,réussissent à sauver le suc de leur viande en Retirant avec plus ou moins de précaution le poulet-obstacle,sachant très bien qu'elles disposent d'une petite échappatoire :ayant déposé la volaille cuite à point, sur son plat de service ,elle la nappe de la sauce qu'elle a pu préserver,et en dernier lieu elles couvrent le tout de patates frites et d'olives vertes.

Les cuisinières professionnelles ,elles n'ont pas cette aubaine ;aucun légume n'étant permis .Seule l'oignon est toléré mais comme condiment qui ne tarde jamais à fondre et disparaître dans la sauce,qui brûlera inexorablement. C'est la tradition qui le veut .

Alors certaines ,mues par le même stress,arrosent outrageusement pendant la cuisson faisant bouillir la volaille et la retirent encore toute belle c'est-à-dire saignante dans ses parties charnues. Malgré son apparence engageante,leur plat sera boudé.

L'idéal serait de pouvoir soustraire la volaille à la cuisson en un temps record, sans peur de se brûler ; la retourner sans crainte que sa forme extérieure ne se détériore,l'écarter le temps d'accéder au fond de la marmite pour le remue ; et enfin l'accrocher intacte, mais bien cuite, aux parois du gigantesque récipient ,le temps qu'elle s'égoutte .

Toutes ces performances,sont désormais rendues possibles grâce au F .C.V.P qui assure ,aussi bien une cuisson convenable qu'une

présentation satisfaisante.

B-FORME ET MESURES.

Comme il est précisé ultérieurement, le F.C.V .P a une forme particulière .Elle est analogue à celle d'un poulet dans son emballage assujetti à sa barquette en mousse plastique,couvert de son film alimentaire protecteur .(voir document n°1-FigureA)

On pourrait opter pour une taille standard ,celle d'un poulet de 5 livres . En effet,c'est le poids communément adopté. Il a en effet le volume et la consistance requis.

Si le poulet est peu volumineux,il est prévu de le maintenir parfaitement immobile,dans le filet, grâce à une petite broche faisant partie des accessoires. (voir document n°2 Figure 2)

Le F.C.V.P se compose de deux éléments de base :

a-La barquette de base :elle est analogue aux supports utilisés dans l'emballage de volailles exposées notamment dans les supermarchés,sauf que c'est un simple filet.(voir document n°1 Figure -B-)

De forme semi cubique ,partiellement rectangulaire :(l'une de ses extrémités,en longueur étant sous forme d'un triangle isocèle,de 7cm de coté à la base,et de 15 cm de coté sur le bord de la barquette.

(voir Figure 1-a,a'et b,b').

La barquette mesure à sa base 17cm de longueur et 11cm de largeur (voir n°1-Figure A .a et Figure,a).

Cette base s'évase ,pour atteindre 4cm plus haut 23cm de longueur et 15cm de largeur.(voir document n°1 Figure A a,b,c)).C'est à cette barquette qu'est fixé un anneau à la partie médiane du coté constituant la largeur du demi cube rectangle(voir document n°1-Figure B-e).Il servira à saisir le filet sans encombrer grâce au crochet fixé à un long manche.

(voir figure n° 2-B-)

b-La partie couvercle est destinée à se rabattre,et se refermer sur le poulet contenu dans la partie (B) précédemment décrite ;en embrassant

la forme (voir document n°1-B). Elle a donc les mêmes dimensions ,que le premier élément décrit,à sa partie sous jacente (celles de la bordure du demi cube)sauf qu'elle est de forme bombée quant à sa partie supérieur. Cette partie bombée du filet couvercle atteint 17 cm à son point culminant , au niveau de la poitrine du poulet,puis ,les arceaux constituant le filet seront rectilignes descendront en pente raide jusqu'à l'extrémité opposée,où seront assujettis le bas des cuisse de la volaille,la hauteur à ce niveau est de 2cm seulement (voir document figure n° 1-Figure B-d et e)

La partie (C) et la partie(B),sont dotées chacune dans leur parties médianes et symétriquement,aux quatres cotes ,la moitié d'un système de fermeture,en dents qui s'emboîtent,au moment ou la première se rabat sur la seconde (voir document n°1, Figures et C- c et c').

C- Matériaux de fabrication et accessoires

Conçu en fils d'aluminium,entrelaces,c'est un simple filet dont les orifices sont espacés de 2 cm environ .Il pourrait toutefois être enrobé de matière anti adhésive ,procédé désormais à la portée vu,le prix de plus en plus avantageux des ustensiles pourvu de cette matière.

Pour les professionnels surtout, trois accessoires sont prévus pour rendre l'utilisation du F.C.V.P encore plus performante.

a- un manche métallique(en aluminium creux car léger) ;doté,à son extrémité d'un crochet qui est destiné à saisir le filet par l'orifice prévu à cet effet (ou par l'un des cerceaux),le déplacer ou l'extraire de la marmite Il mesure 50 cm (voir document n°2 , figure n°-A-a)

b- Un second crochet à placer sur la bordure de la paroi de la marmite le temps que le filet s'égoutte. C'est un simple crochet doté d'une tige suffisamment longue pour,s'adapter,en se pliant à toutes sortes de rebords de marmites (voir document n°2 Figure B-a) .Il sera prévu autant de petits crochets que de filets.

c-Une petite broche destinée à maintenir immobile la volaille,au cas où elle serait de volume inférieur à celui du filet. (voir document n°2 figure C).

REVENDICATIONS.

1-L'innovation intitulée :F.C.V.P est nouveau outil de travail ,sous forme de Filet conçu à l'intention des cuisiniers professionnels ou non .Il est caractérisé en ce qu'il leur permet de réussir la Cuisson de toute Volaille, (ou de toute Viande,d'où sa Polyvalence) ,mijotant dans sa sauce dans une marmite ;puis rôtie au four.

2-Le F.C.V.P selon la revendication n°1 est caractérisé en ce qu'il est multifonctionnel et donc très pratique :

a-il permet de saisir de la volaille d'un geste rapide pour l'extraire du feu au moment voulu.

b- de la retourner sans qu'elle ne se disloque ni perde sa peau.

c- de l'écarter afin d'accéder sans encombres au fond de la marmite pour en remuer la sauce.

d- de suspendre la volaille en fin de cuisson afin qu'elle s'égoutte, sans déperdition de la dite sauce. Tout un dispositif étant prévu à cet effet (voir Elément C :Matériaux de fabrication et accessoires).

e- d'enfourner la volaille et de la retirer du four en toute sécurité.

3-Le F.C.V.P selon la revendication n°1 est caractérisé en ce qu'il permet un usage sécurisé :

a-Il permet d'éviter toute brûlure,l'utilisateur peut sans risque accéder aux filets à l'aide des accessoires prévus à cet effet. Ses mains son visages restants éloignés de la chaleur des fourneaux.

4-Le F.C.V.P selon la revendication n°1 est caractérisé en ce qu'il est peu encombrant ;grâce à sa forme étudiée qui lui permet d'embrasser l a forme du poulet à cuire sans nécessiter plus de place.

5- Le F.C.V.P selon la revendication n°1 est caractérisé en ce qu'il est polyvalent :

a- il pourrait être utilisé aussi bien pour la cuisson de morceaux de viande (Mhamar), dans ce cas il servirait également de doseur (la quantité de viande à servir étant prévue avant la cuisson ,à froid et non au moment de servir .(un filet pouvant contenir plus de deux kg de viande)

b- il pourrait être utilisé pour faire cuire séparément mais dans un même récipient la viande et les légumes et faciliter par ce fait à l'utilisateur la récupération des aliments sans qu'ils soient endommagés (La viande met en général plus de temps à cuire.)

6-Le F.C.V.P selon toutes les revendications énumérées est caractérisé En ce qu'il est d'utilité sanitaire, car c'est un moyen de prévention contre les brûlures.

7-Le F.C.V.P selon la revendication n°1 est caractérisé en ce qu'il pourrait s'adapter en subissant une transformation quant à sa forme et sa taille, afin de servir à la cuisson ,de tout genre de viande (morceau de bœuf, agneaux entiers à y faire cuire à la vapeur puis rôtir au four -le méchoui en l'occurrence- dinde entière préparée de la même manière...) .Il serait pour ces raisons commercialisable à l'échelle internationale

Quelle que soit la forme , la taille, les matériaux utilisés pour la fabrication du F.C.V.P ; j'en revendique le principe , l'idée première, l'invention .

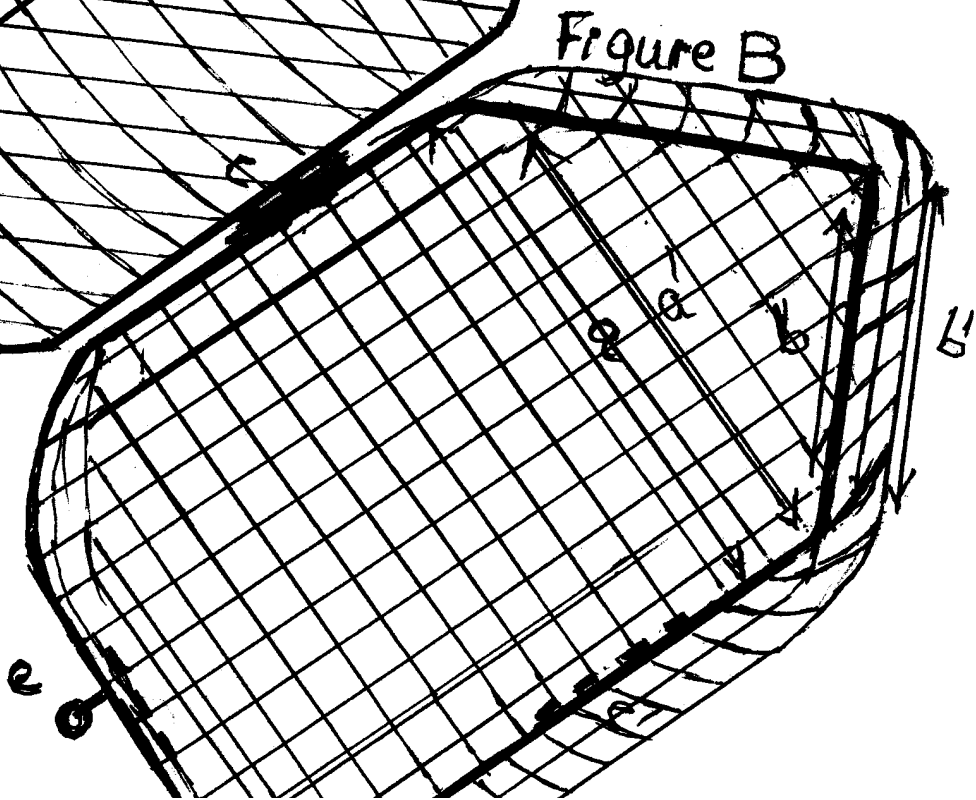
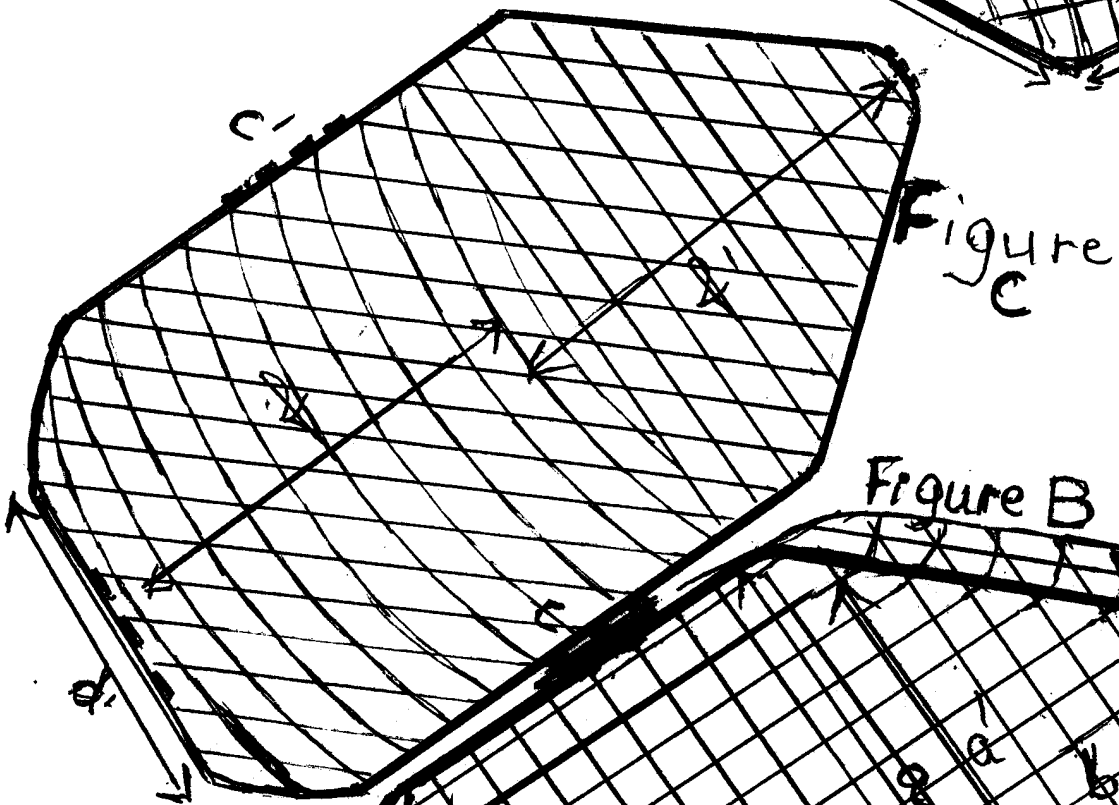
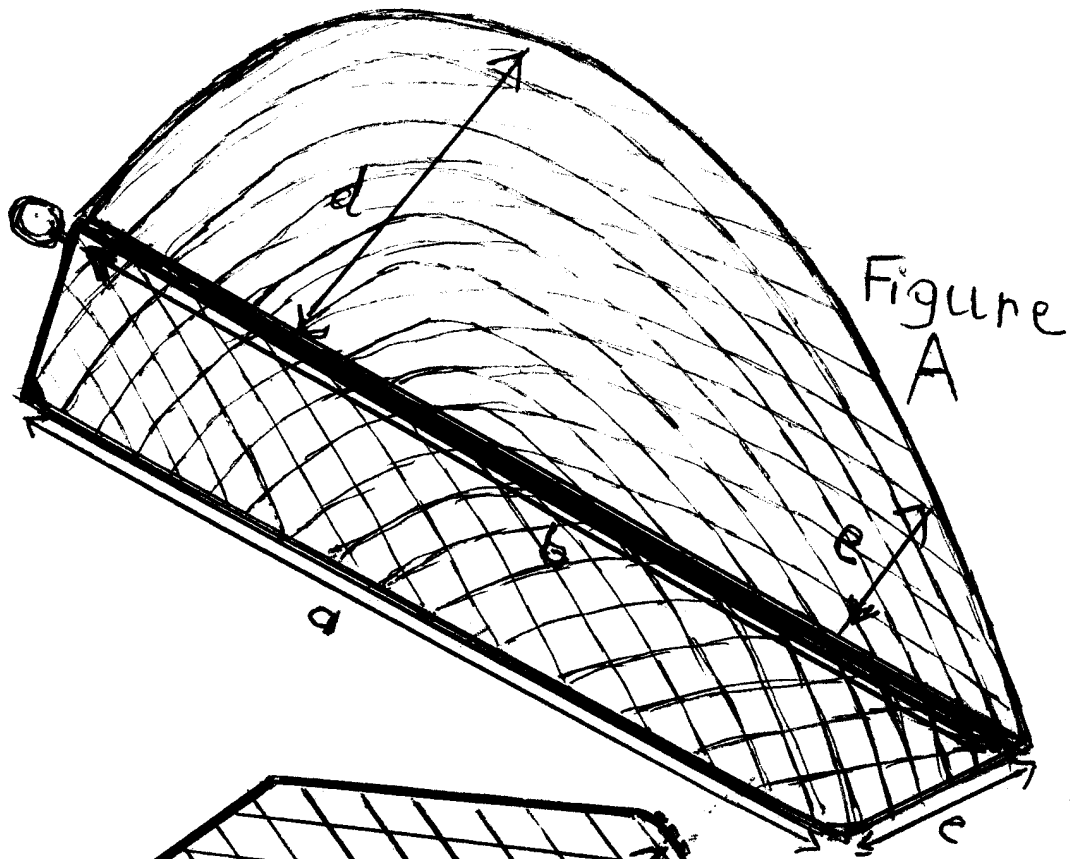


Figure A



Figure B

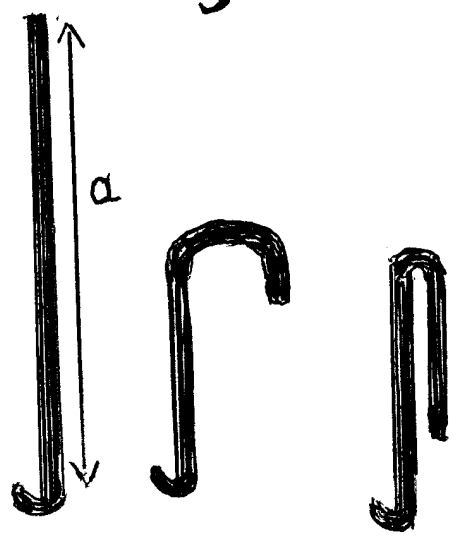


Figure C

