

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 707 459

②1 N° d'enregistrement national :

93 08550

⑤1 Int Cl⁶ : A 23 L 1/01

①2

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 12.07.93.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la demande : 20.01.95 Bulletin 95/03.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du présent fascicule.*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : *NOUZIÈS Didier* — FR.

⑦2 Inventeur(s) : *NOUZIÈS Didier.*

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire : *Abritt.*

⑤4 Procédé de préparation d'un mets pour personne possédant un four de cuisson à unité de programmation.

⑤7 La présente invention concerne les procédés de préparation d'un mets pour une personne possédant un four de cuisson à unité de programmation.

Le procédé se caractérise essentiellement par le fait qu'il consiste, dans une première étape, à réaliser une préparation culinaire à base d'éléments déterminés, à placer la préparation dans un emballage, à déterminer les instructions d'un cycle de cuisson de la préparation culinaire, à transformer ces instructions en une série de signaux de données informatiques, à enregistrer ces signaux de données informatiques dans une mémoire permanente disposée sur un support, à associer le support à l'emballage et, dans une seconde étape, à dissocier le support de l'emballage, à placer la préparation dans le four de cuisson, à programmer l'unité de programmation du four au moyen des données informatiques enregistrées sur le support et à commander la marche du four programmé pour le cycle de cuisson, la préparation culinaire étant apte à être consommée à la fin du cycle.

FR 2 707 459 - A1



La présente invention concerne les procédés de préparation d'un mets pour une personne possédant un four de cuisson à unité de programmation, quel que soit le type de ce four, à convection, à chaleur tournante, micro-ondes, four-grill, etc, sachant que ces différents modes de cuisson pourront être indifféremment pris isolément ou en combinaison.

Actuellement, les personnes qui sont très occupées par différentes activités, de travail, de loisir ou autre, n'ont pas assez de temps pour préparer correctement des plats cuisinés selon les recettes traditionnelles. Des entreprises se sont ainsi spécialisées dans la réalisation de plats cuisinés qu'elles conditionnent selon le type de leur conservation, conserve stérilisée, surgélation-congélation, réfrigération, etc. Le consommateur a même un choix de plus en plus vaste de comestibles et de plats cuisinés qui n'ont besoin que d'être décongelés et/ou réchauffés avant d'être utilisés pour d'autres préparations ou directement consommés. Les plats cuisinés existants sont généralement de bonne qualité, mais certains consommateurs cherchent à retrouver la saveur des plats préparés, cuits, et même mijotés, juste avant leur dégustation.

La présente invention a ainsi pour but de mettre en œuvre un procédé de préparation d'un mets pour une personne possédant un four de cuisson à unité de programmation, avec des produits qu'elle pourra faire cuire elle-même, mais avec un minimum d'interventions de sa part.

Plus précisément, la présente invention a pour objet un procédé de préparation d'un mets pour une personne possédant un four de cuisson à unité de programmation, caractérisé par le fait qu'il consiste,

- 25 - dans une première étape:
 - à réaliser une préparation culinaire à base d'éléments déterminés,
 - à placer ladite préparation dans un emballage,
 - à déterminer les instructions d'un cycle de cuisson de la préparation culinaire,
- 30 - à transformer ces instructions en une série de signaux de données informatiques,
 - à enregistrer ces signaux de données informatiques dans une mémoire permanente disposée sur un support, et
 - à associer ledit support audit emballage,
- 35 - dans une seconde étape:
 - à dissocier ledit support dudit emballage,
 - à placer ladite préparation dans ledit four de cuisson,

- à programmer l'unité de programmation dudit four au moyen des données informatiques enregistrées sur ledit support, et

5 - à commander la marche dudit four programmé pour le cycle de cuisson, la préparation culinaire étant apte à être consommée à la fin dudit cycle.

Selon une autre caractéristique de la présente invention, ledit support est constitué par une plaque réalisée dans l'un des matériaux suivants: matière plastique, carton, papier, feuille métallique.

10 Selon une autre caractéristique de la présente invention, les moyens de mémoire permanente sont constitués par l'un des moyens suivants: piste magnétique, puce électronique, piste optique.

Selon une autre caractéristique de la présente invention, ladite plaque est réalisée en association avec ledit emballage.

15 Selon une autre caractéristique de la présente invention, ladite plaque est dissociable dudit emballage par l'une des opérations suivantes: arrachement, déchirement, décollement.

Selon une autre caractéristique de la présente invention ladite plaque est réalisée dans le même matériau que ledit emballage en une seule opération.

20 D'autres caractéristiques et avantages de la présente invention apparaîtront au cours de la description suivante donnée d'un exemple de mise en œuvre du procédé selon l'invention, de préparation d'un mets pour une personne possédant un four de cuisson à unité de programmation.

25 La présente invention concerne un procédé de préparation d'un mets pour une personne possédant un four de cuisson à unité de programmation, par exemple un plat cuisiné semblable à l'un de ceux qui sont préparés de façon industrielle, permettant à cette personne d'effectuer elle-même la cuisson du plat cuisiné.

30 Il est bien entendu que, dans la présente description, on entend par préparation culinaire toute préparation crue ou précuite apte à être consommée directement ou indirectement après cuisson, ou utilisée directement ou indirectement pour la préparation d'un mets final.

35 Le procédé consiste, dans une première étape, à réaliser une préparation culinaire à base d'éléments déterminés. Par exemple, on commence par rassembler tous les ingrédients qui sont nécessaires à la préparation d'un plat cuisiné. Ces ingrédients sont nettoyés, épluchés, mélangés, ou pas, ou même éventuellement précuits, et rassemblés selon les

doses et les caractéristiques d'une recette relative au plat que l'on veut obtenir, puis placés dans des récipients en fonction de la nature de la préparation elle-même, du mode de cuisson, etc.

5 Les récipients sont eux-mêmes enfermés dans un emballage qui peut servir à conserver la préparation et à la présenter à la vente, par exemple dans des armoires de congélation ou analogues.

Bien entendu, pour que cette préparation soit consommable, il faut la faire cuire suivant un cycle d'opérations bien déterminées. Dans ce but, une série d'instructions du cycle de cuisson de la préparation culinaire est établie,
10 ces instructions correspondant en fait à la partie cuisson de la recette qui permet d'obtenir le plat cuisiné souhaité bon pour être consommé. Ces instructions sont, par exemple, les durées des différentes séquences de cuisson et la valeur de la température de cuisson pour chaque séquence, les phases
15 d'intervention de l'utilisateur, par exemple pour ajouter une sauce ou pour mélanger, les combinaisons et/ou ordonnancements de ces séquences entre elles, etc.

Lorsque ces instructions sont bien déterminées, elles sont transformées, par exemple au moyen d'un logiciel et/ou d'un matériel de paramétrage, en une série de signaux de données informatiques qui sont
20 enregistrées dans une mémoire permanente disposée sur un support.

Dans un mode de réalisation avantageux, le support est constitué par une plaque, par exemple une carte ou analogue réalisée dans un matériau comme de la matière plastique, du carton, du papier avantageusement assez rigide, une feuille métallique ou analogue. Quant aux moyens de mémoire
25 permanente, ils sont constitués par l'un des moyens suivants: piste magnétique, puce électronique, piste optique, par exemple des moyens de mémoire du même type que ceux que l'on trouve sur les cartes bancaires ou analogues. Cette technique est bien connue en elle-même et ne sera donc pas plus amplement décrite ici.

30 Quand les données relatives au cycle de cuisson sont mises en mémoire et que l'ensemble support-mémoire permanente est ainsi prêt, il est associé à l'emballage contenant la préparation décrite ci-dessus. Bien entendu, cette association peut se faire de différentes façons. Par exemple, la carte peut être tout simplement placée dans l'emballage. Mais elle peut aussi être placée
35 dans une poche réalisée à cet effet et associée à l'emballage par tout moyen. Elle peut aussi être réalisée dans le matériau de l'emballage lui-même, en une seule opération avec l'emballage. Dans ce cas, par exemple des points de

faiblesse sépareront la plaque proprement dite de l'emballage pour que, comme explicité ci-après, la plaque puisse être séparée facilement de l'emballage, par exemple par arrachement, déchirement, etc. Ces points de faiblesse peuvent être des perforations, un amincissement de la matière, etc.

5 Ou bien, la plaque peut être munie d'une colle ou d'un adhésif lui permettant d'être associée à l'emballage et décollée relativement facilement lorsqu'on le souhaite.

Il est bien évident que ces préparations culinaires peuvent être préparées en grandes quantités de façon industrielle pour minimiser les coûts
10 de fabrication, et à proximité des lieux de production des produits ou ingrédients pour profiter au mieux de leur qualité et de leur fraîcheur. Cependant, dès que la préparation culinaire est prête, elle doit être aussitôt traitée pour une bonne conservation, par exemple mise sous vide et/ou en congélation ou analogue. Les préparations culinaires emballées et munies des
15 cartes contenant en mémoire les données de leurs cycles de cuisson sont généralement acheminées en véhicules frigorifiques ou analogues vers les lieux de stockage et/ou de distribution comme les magasins qui les conservent, eux aussi, dans des agencements adaptés.

Quand une personne veut consommer un mets déterminé, elle peut
20 ainsi acheter la préparation culinaire correspondante qui lui est proposée dans un magasin ou analogue, puis procéder comme suit.

En effet, le procédé selon l'invention consiste, dans une seconde étape et lorsque le consommateur s'est procuré la préparation culinaire correspondant au mets qu'il souhaite déguster, tout d'abord à dissocier le
25 support de l'emballage. Selon les instructions qui sont mentionnées sur l'emballage, l'utilisateur enlève ensuite la préparation culinaire de son emballage, ou non, et la place dans son four de cuisson muni d'une unité de programmation.

Il introduit le support dans l'entrée de lecture de l'unité de
30 programmation du four de cuisson pour, par exemple, transférer le programme enregistré dans la mémoire du support, relatif au cycle de cuisson nécessaire pour obtenir le mets qu'il désire obtenir, dans la mémoire de l'unité du programmeur du four s'il en comporte une. Sinon, c'est la mémoire du support qui sert de mémoire pour l'unité de programmation.

35 L'utilisateur commande alors la mise en marche du four, cette commande pouvant d'ailleurs être obtenue par l'introduction du support dans l'unité de programmation, et le four suit le programme d'instructions qui lui

est donné, en émettant éventuellement, selon les données de la recette, des signaux d'alarme pour l'avertir de l'instant d'une opération pour laquelle il doit intervenir, par exemple ajouter une sauce, mélanger, remuer, assaisonner, etc. A la fin du cycle de cuisson, un signal spécifique indique à l'utilisateur que la préparation culinaire est parfaitement cuite et que le mets peut être consommé.

Le procédé est intéressant car il permet d'utiliser en totalité les différentes techniques de cuisson existantes à ce jour et, surtout, de jouer avec les différentes possibilités de type de cuisson pour obtenir automatiquement un mets ayant les mêmes qualités gustatives finales que s'il avait été réalisé, cuit et constamment surveillé par une personne comme un cuisinier.

REVENDICATIONS

1. Procédé de préparation d'un mets pour une personne possédant un four de cuisson à unité de programmation, caractérisé par le fait qu'il consiste,
- 5 - dans une première étape:
- à réaliser une préparation culinaire à base d'éléments déterminés,
 - à placer ladite préparation dans un emballage,
 - à déterminer les instructions d'un cycle de cuisson de la
- 10 préparation culinaire,
- à transformer ces instructions en une série de signaux de données informatiques,
 - à enregistrer ces signaux de données informatiques dans une mémoire permanente disposée sur un support, et
 - à associer ledit support audit emballage,
- 15 - dans une seconde étape:
- à dissocier ledit support dudit emballage,
 - à placer ladite préparation dans ledit four de cuisson,
 - à programmer l'unité de programmation dudit four au moyen des
- 20 données informatiques enregistrées sur ledit support, et
- à commander la marche dudit four programmé pour le cycle de cuisson, la préparation culinaire étant apte à être consommée à la fin dudit cycle.
2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé par le fait que ledit support est constitué par une plaque réalisée dans l'un des matériaux suivants:
- 25 matière plastique, carton, papier, feuille métallique.
3. Procédé selon l'une des revendications 1 et 2, caractérisé par le fait que les moyens de mémoire permanente sont constitués par l'un des moyens suivants: piste magnétique, puce électronique, piste optique.
4. Procédé selon l'une des revendications 2 et 3, caractérisé par le
- 30 fait que ladite plaque est réalisée en association avec ledit emballage.
5. Procédé selon la revendication 4, caractérisé par le fait que ladite plaque est dissociable dudit emballage par l'une des opérations suivantes: arrachement, déchirement, décollement.
6. Procédé selon la revendication 4, caractérisé par le fait que ladite
- 35 plaque est réalisée dans le même matériau que ledit emballage en une seule opération.

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
E	FR-A-2 691 615 (FRIMED S.A.) * page 6 - page 7; revendications 1-6 * ---	1-5
Y	US-A-4 323 773 (LITTON SYSTEMS INC.) * colonne 1; revendication 1 * ---	2-5
Y	FR-A-2 201 797 (J. DE VIEILLEVIGNE) * le document en entier * ---	2-5
A	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 014, no. 076 (P-1005)13 Février 1990 & JP-A-01 292 594 (SANDEN CORP.) 24 Novembre 1989 * abrégé * ---	1-4
A	US-A-4 297 568 (TOKYO SHIBAURA DENKI KK) * colonne 2, alinéa 2; revendication 1 * * colonne 6, alinéa 3 * ---	1-3
A	WO-A-92 16083 (JCD INGENIERIE) * page 3, alinéa 2; revendications 1,10 * -----	1,3,4,6
		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.Cl.5)
		A23L
Date d'achèvement de la recherche		Examineur
4 Mars 1994		Kanbier, D
<p>CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES</p> <p>X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'encontre d'au moins une revendication ou arrière-plan technologique général O : divulgation non-écrite P : document intercalaire</p> <p>T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant</p>		

1
EPO FORM 1503 01.82 (PMCL5)