

Les robots ménagers permettent de (bien) réaliser toutes les tâches culinaires

Des tests réalisés sur 11 modèles
par *Que Choisir* montrent le contraire...

Les cordons bleus en herbe (de Provence) aimeraient bien disposer d'une telle aide mécanique, leur assurant d'épater la galerie des hors d'oeuvre jusqu'aux desserts. Malheureusement, la réalité est moins réjouissante et la baguette magique en culinaire reste encore à inventer, comme l'ont montré les tests qu'ont fait passer à 11 robots ménagers*, les équipes impartiales du mensuel *Que Choisir*, dont l'indépendance de jugement, le sérieux et l'utilité consumériste sont largement reconnus. Les résultats ont été publiés dans le n° 468 de mars 2009. En voici les morceaux choisis, pris stricto sensu, agrémentés de liant et mixés dans le bol :

La plupart des notices des robots sélectionnés sont lisibles et complètes, à l'exception de celle du **Moulinex**. Alourdie par une traduction en plusieurs langues, elle compte sept pages de schémas confus qui tiennent lieu de descriptif des fonctions. Le manuel qui accompagne le **Philips**, organisé non par langue mais par fonction, est à peine mieux conçu. Une fois l'onglet trouvé, symbolisé par un petit dessin pas très clair, il faut tourner quelques pages avant de tomber sur l'explication en français. À l'opposé, les notices des **Magimix** sont limpides.

* Les appareils passés sur le gril sont les suivants : *Magimix Cuisine Système 5200 XL*, *Morphy Richards Food fusion chop 48950*, *Philips HR7774/90*, *Severin KM3887*, *White & Brown Lunch pro RS81*, *Moulinex Masterchef 8000 FP650*, *Magimix Mini Plus 18200F*, *Kenwood Multipro Compact FP250*, *Kenwood Multipro FP925*, *Krups Prep expert KA850-E41* et le *Seb Store Inn DO2011*.

Les robots, dont l'utilisation ressemblait autrefois à un jeu de Meccano, ont fait des progrès. La mise en place et le verrouillage du bol, ainsi que l'installation des accessoires, se sont simplifiés. Un bémol pour les deux **Kenwood** : l'axe d'entraînement doit être fixé sur l'axe moteur. Etape suivante : la mise en route : le **Krups** se détache du peloton. Les touches en couleur, bien à l'ho-



Food Fusion
Chop 48950
de Morphy Richards

rizontale sur le socle et sans ambiguïté quant à leur signification, se sont avérées très pratiques à l'usage. À l'autre bout du classement, le **Philips** et le **Moulinex** comportent un unique bouton sélecteur chromé, certes assez joli, mais trop lisse : les doigts glissent facilement, surtout s'ils sont un peu gras. Tous les robots sont pourvus de pieds antidérapants ou de ventouses qui les maintiennent en place, même si certains modèles vibrent légèrement. Alors que les nuisances sonores sont de plus en plus dénoncées par les Pouvoirs publics sous

la pression des associations citoyennes et de consommateurs, les robots ne brillent pas par leur silence. Le seul à travailler en toute discrétion est le **Magimix Mini Plus**. Il est suivi de près par l'autre **Magimix**, et par le **Morphy Richards**. Tous trois sont équipés d'un moteur dit « asynchrone » qui fait toute la différence. Le **Krups** peut aussi être recommandé. Les oreilles sensibles éviteront le **White & Brown**, le **Moulinex**, le **Kenwood Multipro Compact** et, surtout, le **Seb**.

Monter des blancs en neige : voilà l'une des opérations culinaires les plus classiques, et qui sert souvent valeur de critères empiriques d'évaluation des ménagères de plus (et moins) de 50 ans. Avec la sélection

des modèles retenus par le magazine, c'est simple ! Les meilleurs résultats s'obtiennent avec les fouets, mais certains modèles mettent en oeuvre avec succès le disque émulsionneur ou le couteau. Au total, les blancs sont parfaitement fermes avec sept appareils sur onze. Fouetter de la crème se révèle en revanche moins convaincant, même si sept robots s'en sortent plus que bien. Le batteur à deux fouets se révèle le plus adapté. Les **Seb** et **Philips** sont moyens et le **Severin** est toujours à la traîne. Le **Magimix Cuisine Système** décroche la palme de la plus belle mayonnaise. La préparation a tenu 24 heures au réfrigérateur sans se liquéfier. Les robots concurrents, un cran en dessous, tiennent bien la route malgré tout. Le **Moulinex** et, surtout, le **White & Brown** n'ont toutefois pas été à la hauteur. Pour préparer une pâte à gâteau pas trop dense, de type quatre-quarts, les robots de notre sélection sont dans leur élément. Les **Morphy Richards**, **Magimix Cuisine Système** et **White & Brown** décrochent même 3 étoiles.

Grâce à un crochet, au mélangeur à pâte ou au couteau multifonctions, les robots pétrissent également de la pâte à pain, mais le rendu est variable. Le **Morphy Richards** et le **Severin** remplissent le contrat en moins d'une minute.

Même rapidité pour le **Seb**, mais le résultat n'est pas aussi bon. Cinq autres robots sont corrects, notamment le **Krups**, évalué sur son pétrissage automatique. Le **Magimix Mini Plus 18 200 F** a été pénalisé par sa faible capacité.

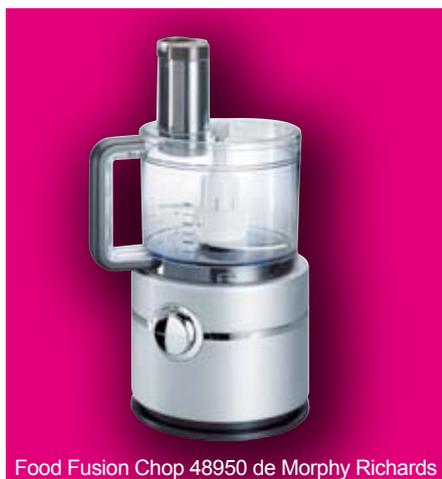
Émincer des concombres, des oignons et des pommes de terre a présenté des ratés. Dans tous les cas, c'est le **Kenwood Multipro Compact** qui s'est distingué. D'autres robots se comportent bien également, comme le **Morphy Richards**, le **Kenwood Multipro FP 925** ou le **Magimix Cuisine Système**. Le **Philips**, à l'inverse, ne s'est pas montré très bon, alors qu'il est le seul à être équipé d'un éminceur innovant à l'épaisseur réglable. Quant au **White & Brown**, il récolte "1 carré" (valeur médiocre) pour les concombres, car des morceaux se coincent dans l'accessoire. En cause : l'éminceur, mal aiguisé.

Au râpage du fromage, des pommes et des carottes, le **Kenwood Multipro Compact FP 250**, là encore premier de la classe, réussit un peu moins bien qu'il n'émince, et il a de la concurrence. À l'inverse, le **White & Brown**, lui, reste constant dans la médiocrité : il râpe relativement bien les carottes, mais se révèle incompetent pour les pommes, dont il fait presque une compote. En revanche, il mixe parfaitement une purée pour bébé à base de légumes et de viande, comme tous les autres modèles testés.

La polyvalence prime lorsqu'il s'agit de broyer, hacher

et piler les aliments. Les robots testés oscillent entre le « moyen » et le « correct ». Broyer des noix ne pose pas de problème, sauf au **Magimix Mini Plus** et au **White & Brown**. Les modèles proposant cette option pilent la glace sans difficulté non plus, même si ceux qui disposent d'un « blender » tirent mieux leur épingle du jeu. Les choses se compliquent avec les oignons, le persil et l'ail, car les petites quantités sont plus difficiles à hacher. C'est pourquoi les produits dotés de petites cuves, comme les **Magimix**, donnent de meilleurs résultats. Le **Krups** aussi s'est bien acquitté de cette tâche, grâce à son broyeur.

Sept robots sont équipés en série de presse-agrumes et obtiennent une bonne appréciation en la matière. Attention, au moment de l'achat, à la forme du cône de pressage, parfois plus adapté aux citrons qu'aux oranges. Avec les modèles **Magimix**, pas de problème, puisqu'ils sont livrés avec deux tailles de cône. Ils ont aussi un couvercle qui permet d'appuyer sur le fruit sans s'en mettre plein les mains. Utile, mais cela rallonge le temps de pressage et râpe parfois la peau du fruit. En revanche, deux robots de la sélection de *Que Choisir* seulement disposent d'une centrifugeuse en série. Ils font des jus de pomme



Food Fusion Chop 48950 de Morphy Richards

parfaits, alors que les carottes, plus dures, leur donnent un peu plus de fil à retordre.

Une fois les préparations accomplies, il faut démonter les appareils, ce qui n'a pas posé de problème particulier aux testeurs. Le nettoyage, non plus, les accessoires de la plupart des robots passant au lave-vaisselle sans s'abîmer. Restait enfin à les ranger : le modèle **Seb** a particulièrement plu, en raison de son tiroir de rangement placé sous le socle et d'un nombre d'accessoires limité. Mais c'est bien le seul à innover. Les accessoires des autres appareils sont encombrants. C'est particulièrement vrai pour le **Kenwood Multipro FP 925**. Quatre modèles, le **Morphy Richards**, le **Moulinex** et les deux **Magimix** limitent tout de même les dégâts avec une boîte de rangement pas trop volumineuse et bien organisée.

Palmarès de ces tests des robots ménagers les plus complets en mars 2009 : vainqueur, le **Food Fusion Chop 48950 de Morphy Richards**, suivi du **Multipro Compact FP 250 de Kenwood**, puis du **Prep expert KA850-E41 de Krups**. Si ce palmarès est susceptible d'être différents en janvier 2010, les tests de *Que Choisir* et surtout leurs résultats conservent le mérite d'avoir révélé des faiblesses souvent occultés par le marketing du secteur, alimentant par défaut certaines idées reçues. Ils montrent ainsi que ce que dernier aime à nommer la « promesse produit » n'était pas pleinement remplie. Jusqu'à preuve du contraire...

Jérôme Alberola