

Préparations de base: du fait maison à l'avance

La gestion du temps et des coûts sont des facteurs importants à la bonne marche d'un restaurant.

Le prêt à manger maison peut être une gageure à ce niveau, mais présente des avantages intéressants.

TEXTE GABRIEL MARTY — PHOTOS DANIEL WINKLER

René Widmer, que d'aucuns voient comme le cuisinier le mieux réseauté d'Europe, évoque volontiers son enfance de fils de cuisinier à l'hôtel Helvetia de Rorschach (SG): «Je donnais souvent un coup de main pour peler les pommes de terre, et la cuisine était déjà mon élément.»

Sont venues ensuite les années 1970 et 1980 inaugurant le boom du tout prêt, le «Convenience food» auquel son paternel allait malheureusement succomber, à l'instar de beaucoup d'autres. René Widmer était lui moins enthousiaste: «Les spätzlis étaient par exemple bien trop durs et n'avaient rien à voir avec les produits maison», se souvient-il en comprenant qu'on puisse miser sur des plats précuisinés, dont la qualité est du reste désormais nettement meilleure que par le passé.

Des tomates à la pelle

René Widmer, âgé aujourd'hui de 62 ans, a lui aussi embrassé le métier de cuisinier. Après sa formation à l'hôtel Walhalla de Saint-Gall, il a d'abord posé ses valises au Dolder Grand de Zurich où il allait à nouveau se frotter aux plats précuisinés, mais pas à ceux qu'il connaissait déjà. Plutôt que de sortir tout droit du congélateur, ces derniers étaient en effet produits sur place (on parlait alors d'«Inhouse Convenience»), et René Widmer se souvient d'une soupe à la crème neutre enrichie au gré des commandes, avec par exemple une glace aux asperges au printemps. Les tomates bien mûres arrivaient elles par tonnes pour finir en tomates concassées. «Il fallait les éplucher, les épépiner, les couper en dés puis les mettre en conserve. On pouvait les utiliser de l'automne à l'hiver, et tout recommençait au retour du printemps.»

Expert en technologies de cuisine

René Widmer a ensuite toujours profité de son expérience de l'«Inhouse Convenience» glanée au Dolder, y compris lorsqu'il a repris l'Helvetia à la suite de son père. Il n'y servait que des pâtes maison permettant des temps de cuisson nettement plus courts que pour les produits industriels. Plus avantageuses aussi, celles-ci attiraient de nombreux clients faisant

tout spécialement le détour pour ses spaghettis dont la pâte attendait leur arrivée pour être pétrie. Au bout de quatre années à la tête de l'établissement, notre homme s'est rendu compte que sa place était en cuisine et qu'il souhaitait transmettre ses connaissances à d'autres professionnels. Il s'est alors tourné vers les technologies de restauration et de cuisine, développant dans la foulée des programmes de formation. Après dix ans d'activité auprès de la société Menu System, Hugentobler und Franke, il a ensuite éprouvé le besoin de se mettre à son compte dans ce nouveau domaine. Depuis, des auberges de campagne classiques et des fleurons de la gastronomie sollicitent ses conseils pour ce qui est des technologies de la restauration ou de la planification de grandes cuisines, et il initie de même ses interlocuteurs aux équipements et aux techniques qui leur sont liés.

René Widmer n'en est pas moins resté un ardent défenseur du fait maison, et il va par exemple aider ses clients à produire le plus possible eux-mêmes au moyen d'instruments adéquats. Il s'est également exprimé au sujet de l'«Inhouse Convenience» lors de la manifestation «Hochgenuss» de cette année en révélant entre autres comment produire des fruits lyophilisés.

Beaucoup dans la branche continuent de croire que seules des entreprises dotées de machines des plus coûteuses sont à même de produire du prêt à manger fait maison. René Widmer rejette cette idée avec véhémence, et selon lui on n'a besoin dans la plupart des cas que d'un four à vapeur combiné plutôt que de divers appareils plus sophistiqués les uns que les autres: «C'est alors surtout une question d'huile de coude et de travail assidu.»

Des bœufs en veux-tu en voilà

Yvonne et Pedro Egli confirment les propos de René Widmer. Depuis 25 ans, le couple dirige à Gossau dans le canton de Saint-Gall le restaurant Egli où les regards sont inmanquablement attirés par de nombreux bœufs de conserves. «Nous remplissons quelque 1400 bœufs par an», déclare Pedro Egli



Dans le restaurant d'Yvonne et Pedro Egli, les bocaux s'empilent par dizaines.

Le chef René Widmer connaît les équipements de cuisine et leur potentiel comme personne.



qui s'occupe principalement de la cuisine et des achats. Les produits ainsi mis en conserve vont du jus de veau à la gelée de coings et à bien d'autres choses encore en passant par les cornichons au vinaigre. Six semaines durant, Pedro Egli ainsi que ses dix employés vont mettre en conserve environ 700 kilos de ces petits concombres. Yvonne, l'épouse de Pedro qui se consacre en premier lieu aux clients dans le cadre du service ainsi qu'aux tâches administratives, étiquette alors chaque bocal à la main.

Les cornichons en conserve peuvent se garder deux ans sans perte de qualité si on ne les ouvre pas, mais tel n'est en fait jamais le cas. «Pedro n'aime pas que j'insiste trop lourdement pour vendre nos cornichons, car les bocaux sur nos étagères servent finalement aussi de décoration», confie Yvonne Egli avec un sourire. Les produits en conserve sont donc en premier lieu utilisés pour la cuisine du restaurant.

Profiter des «temps morts»

Le couple et ses neuf salariés ne font pas d'heures supplémentaires pour assurer l'«Inhouse Convenience» du restaurant ainsi que la vente aux clients. On profite en fait des moments de calme, notamment entre 14 et 16 heures, ou encore le soir après 22 heures. «Il s'agit là plutôt d'un travail de nuit, mais cela ne me dérange pas outre mesure car je ne suis pas du genre toujours m'installer auprès des clients afin de trinquer avec eux», considère Pedro Egli. Le temps moyen consacré aux préparations se monte ainsi à environ huit heures par semaine, et pas besoin d'ailleurs de passer toute la nuit en cuisine pour un jus. «On peut sans autre le laisser mijoter pendant la nuit avant de remplir les bocaux le lendemain matin.»

Plus-value et identité

L'«Inhouse Convenience» n'est pas une nouveauté au restaurant Egli où on a dès le début produit à l'avance pour la cuisine, et où la vente aux clients se fait depuis déjà vingt ans, suite à la demande d'un client particulièrement intéressé par les cornichons au vinaigre. «Ces produits sont la preuve vivante que nous faisons tout nous-mêmes, et nous pouvons les vendre à nos clients lorsqu'ils en éprouvent le désir, avec à la clef une plus-value bienvenue pour notre restaurant», constate Yvonne Egli.

Le fait maison gagne du terrain en Suisse romande

L'identité associée au produit gagne de plus en plus de terrain en Suisse romande, où le label «Fait maison» a justement été lancé à l'automne 2017 afin de distinguer les établissements préférant le fait sur place aux produits déjà prêts. Le label demande de plus aux restaurants concernés de signaler sur la carte si un produit ne répond pas aux exigences du cahier des charges. Près de 300 établissements ont déjà obtenu ce label, et on retrouve parmi eux le restaurant La Pinte Vaudoise, à Pully, dont le chef est Gaël Brandy. Tout y est fait maison, y compris les aliments pré-cuisinés. Parmi eux, les plats en sauce, comme les ragouts. Il en va de même pour les sauces en

général, ainsi que pour les frites qui sont pré-cuites dans de l'huile avant d'être passées à la friteuse à la minute. Mais quelles sont les raisons qui justifient un tel travail en amont? «L'authenticité, la diversité, la flexibilité et la traçabilité», répond Gaël Brandy. Le chef et formateur à GastroVaud développe: «Ainsi, on peut remonter les filières et assurer le suivi de toutes nos préparations. Aussi, le fait de préparer des aliments à l'avance permet de gagner du temps. Je dirais même qu'il vaut mieux préparer un maximum de choses à l'avance plutôt que de tout vouloir faire à la minute, car le risque de se retrouver débordé est élevé.» L'aspect financier est lui aussi décisif, car tout ce qui n'est pas fait maison doit être acheté à l'extérieur et revient par conséquent plus cher. Gaël Brandy est par ailleurs convaincu que la demande de produits faits maison va continuer à augmenter auprès des clients.

LES ATOUTS DU PRÉ-CUISINÉ MAISON

La production de prêt à manger maison requiert une certaine planification ainsi qu'un travail supplémentaire selon la situation. Il n'empêche qu'on peut gagner du temps et réaliser des économies. Les préparations pré-cuisinées maison s'avèrent de plus financièrement lucratives, car les produits en question peuvent s'acheter à des conditions avantageuses au rythme des saisons. On renforce ainsi son autonomie, son authenticité ainsi que sa traçabilité en tant qu'entreprise. Celui qui décide d'utiliser ses produits à des fins décoratives dans son restaurant et de les vendre également à sa clientèle augmente son degré de reconnaissance tout en s'assurant un revenu d'appoint.