

FOOD SERVICE

Quelle image pour les surgelés en restauration ?

A l'occasion du Sirha, Le Monde du Surgelé s'est entretenu avec Alban Rousseau et Charlie Lesellier, restaurateurs et co-fondateurs du cabinet de conseil rousseaulesellier.

Les deux chefs abordent l'image et le rôle du surgelé chez les professionnels, sur fond de débat actuel autour des pratiques en restauration.



LMDS : En tant que professionnels de la restauration, comment percevez-vous aujourd'hui les produits surgelés ?

Charlie Lesellier : Le surgelé se définit avant tout comme un procédé permettant de conserver les denrées alimentaires. Mais les progrès dans la maîtrise de la production de froid à basse température sont tels qu'aujourd'hui, pour certains produits, il est très difficile de faire la différence d'avec le frais. Surtout, ce mode de conservation assume un rôle primordial dans la mise en œuvre des demandes sanitaires actuelles. Et a fortiori, au regard de ces contraintes qui ne cessent de se renforcer, le surgelé offre indéniablement des éléments de réponse pour la restauration.

LMDS : Justement, vous arrive-t-il de recourir à cette technologie au sein de vos activités ?

Alban Rousseau : Oui mais pas directement. Au sein des acteurs pour lesquels nous poursuivons une activité de conseil, nous connaissons des cas où le surgelé est véritablement la colonne vertébrale de leur activité. Dans ce cas, nous appliquons nos conseils à cette technologie. Pour d'autres, le surgelé est entré dans leurs activités suite à nos conseils.

LMDS : Sentez-vous, au sein de la restauration, une certaine dédramatisation de ce type de produits ?

Charlie Lesellier : Indéniablement, de très nombreuses maisons ont recours aux produits surgelés, tant pour des raisons de coûts (pertes matières minimisées, prix d'achats mieux maîtrisés et moins soumis aux variations de cours) qu'en raison d'obligations sanitaires (fabrication de glaces ou de produits

pâtisseries dans des pièces séparées, réfrigérées). D'autres encore font le choix d'opérer eux-mêmes la surgélation avec les outils performants d'aujourd'hui, lors d'opportunités d'achats, ou parce que leurs réalisations culinaires l'exigent.

La surgélation n'est donc pas « tabou » dans les cuisines, elle l'est en revanche pour la relation clients et vendeurs, puisque le public consommateur est encore convaincu que le surgelé sous-entend une mauvaise qualité.

Un gros travail reste donc à faire pour rompre avec cette image. Dans ce domaine, une question simple serait à poser : préférons-nous un produit surgelé de bonne qualité lors de sa mise en condition « grand froid », ou plutôt un mauvais produit frais, qui traîne dans la chambre froide depuis plusieurs jours... ?

LMDS : Certains types de produits sont-ils mieux adaptés à la surgélation selon vous ?

Alban Rousseau : Les légumes, les



fruits, les champignons crus sont, en règles générales, plus sensibles à la surgélation. Au contraire, les produits cuisinés riches en matière grasse, réagissent très bien.

LMDS : En tant que chefs, comment réagissez-vous aux différents débats sur la question de transparence des pratiques en restauration, portant notamment sur la nature des produits utilisés au sein des établissements ?*

Alban Rousseau : Le produit frais est dans une logique culinaire, à la base de ce métier qu'est la restauration. Nous, les chefs, avons appris à cuisiner avec des produits frais le plus possible. Cependant, certaines denrées ne peuvent être approvisionnées en frais, comme les crevettes, les escargots, ou les glaces... pour diverses raisons. Donc, le principe même de faire un tel distinguo va faire un croche-pied à la restauration. Si les produits de conserves, sous-vide, surgelés sont pointés du doigt, quid alors de la salaison, produit de conservation ancestrale, que cela soit le salage sec ou le salage par saumure ? Mais aussi, quid du fumage ?

Il faudrait quand même comprendre une fois pour toutes que l'ensemble de ces techniques, le surgelé compris, sont avant tout des moyens de ralentir le vieillissement des produits frais, et non une volonté de nuire aux consommateurs. La conserve, le sous-vide, le surgelé constituent des moyens modernes de conservation, résultant des évolutions technologiques.

Charlie Lesellier : A titre d'exemple, si la glace est devenue naturellement un produit servi en restauration, faisant partie intégrante de la carte d'un restaurant, elle n'est en revanche quasiment plus fabriquée sur place, mais externalisée, pour les raisons sanitaires que nous avons évoquées ! D'ailleurs, les marques de glaciers s'affichent clairement auprès des consommateurs, avec des supports fournis pas les marques. Alors quid des glaces et dérivés ? Seront-ils inscrits dans ce projet de réforme, ou alors par défaut, cette famille de produit bénéficiera-t-elle de sa propre loi ?

Alban Rousseau : Autre exemple illustrant le non sens d'un tel projet de réforme, la cuisson sous vide basse température est un procédé qui apporte un véritable plus pour la qualité gustative de certains aliments et recettes comme le foie gras par exemple. Elle devient également et en même temps un produit de conservation efficace, en permettant de minimiser les pertes des produits pendant et après la cuisson. Dès lors, quid des grandes maisons qui usent de ce procédé, qui ont peut-être construit leurs réputations sur des cuissons sous-vide, vont-elles

(*) : L'idée proposée par certains parlementaires est d'établir un distinguo auprès des consommateurs entre d'un côté les recettes élaborées avec des produits frais, et de l'autre, celles confectionnées à partir du sous-vide, de la conserve et du surgelé.

Leur parcours

Alban Rousseau

Depuis 19 ans dans le monde de la restauration.

1993 Bac et BTS Hôtelier à la Rochelle ; BEP CAP cuisine

1996-2002 Chef second exécutif, ayant collaboré dans plusieurs établissements prestigieux. *Etats-Unis* : Pierre ** ; Payard ***

(François Payard) ; France : Le Cinq *** (Philippe Legendre) ; la Braisière Paris * ; Alain Ducasse *** au Plaza Athénée.

2002 Responsable sourcing et développement produits pour le groupe Alain Ducasse.

2003 Directeur d'exploitation chez un leader de la distribution et la transformation de volailles à Rungis.

2005 Conseiller culinaire pour Le Delas à Rungis

2006-2009 Conseiller design et création culinaire pour Arc International

Depuis 2010 Co-fondateur de la société de conseil en affaire et gestion rousseaulesellier



Charlie Lesellier

Depuis 26 ans dans le monde de la restauration.

Années 80 Cuisinier de formation, en Normandie.

1990-2000 Réalisation de divers événements pour un T.O.R. (Traiteur Organisateur de réception), leader du marché parisien, puis intégration de l'équipe des achats.

2000-2003 Responsable des achats sur le site Aéroport Charles De Gaulle pour l'un des leaders du marché du Catering aérien mondial.

2003-2009 Responsable des achats produits alimentaires pour le groupe Alain Ducasse.

Depuis 2010 Co-fondateur de la société de conseil en affaire et gestion rousseaulesellier

Pour en savoir plus : www.rousseaulesellier.com



devoir rendre leurs titres, leurs honneurs, récompenses, parce qu'elles ont cuisiné « sous-vide » ?

LMDS : En guise de conclusion, quelle est à votre avis la méthode pour bien cuisiner les surgelés en restauration ?

Charlie Lesellier : La décongélation préalable des produits, idéalement au froid positif. A l'exception tout de même des légumes crus, qu'il est préférable de plonger dans l'eau bouillante, encore surgelés !

■ Propos recueillis par JFA