

Ouvrir

2011

n°25

Le magazine de la Conserve pour les professionnels de la RHD

P4

Mathieu Viannay,
«La Mère Brazier»

P5

Les tendances
qui marquent
la restauration

P6

Nos recettes inventives

P10

À la rencontre de 2 spécialistes
de l'Éducation Nationale

la Conserve

Plaisirs illimités.

laconserve.com UPPIA



100%
recyclable

ZÉRO
conservateur

La Miam Box, fournisseur d'accès aux saveurs.

la Conserve

Plaisirs illimités.

Union pour la Promotion des Industries de l'Alimentaire - Paris, SARL au capital de 30000 Euros, RCS Paris B 369463715 - LM 1869 2011
Photos: UPPIA / Nicolas Escoffier - Boudreau - Youle Rainoux - Corbis.



FranceAgriMer

UPPIA  laconserve.com

Rencontre avec Mathieu Viannay,

un Chef pas comme les autres...

Son parcours atypique et son regard sur la cuisine et la conserve font de Mathieu Viannay un Chef pas comme les autres. C'est pourquoi Ouvrir a souhaité lui consacrer ses colonnes.

Après avoir réussi avec succès un baccalauréat scientifique, Mathieu Viannay décide de s'orienter vers la cuisine! Il passe alors un CAP de cuisine, qui lui confirme que cet univers est le sien. Il choisit de parfaire ses connaissances et entre à l'École Supérieure de Cuisine Française Ferrandi. À sa sortie, après l'armée et quelques voyages à l'étranger, il entre en 1992 comme Responsable de production dans le groupe d'alors – Accor/Wagons lits – pour la gare Montparnasse. Deux ans plus tard, il exerce la même fonction mais pour les gares de Lyon Perrache et La Part Dieu. Des sandwicheries, boulangeries aux brasseries et restaurants, il prend la mesure des attentes des clients. 1998 marque une étape importante de son parcours: Mathieu Viannay fait le grand pas et reprend le restaurant Les Oliviers. La région lyonnaise devient sa région d'adoption. En 2001, il ouvre son restaurant éponyme Avenue Foch (Lyon 6^e) où il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004. Il ne s'arrête pas à cette première distinction et gagne sa 1^{re} étoile au guide Michelin l'année suivante. En 2007, il ouvre avec ses amis Christophe Marguin et Frédéric Berthod le restaurant 33 Cité (Cité Internationale Lyon 6^e). En 2008, il reprend La Mère Brazier. Après des mois de travaux, l'établissement réouvre ses portes et offre à sa clientèle le plaisir des grands classiques, qui ont contribué à sa renommée internationale, auxquels il donne une seconde jeunesse. Mathieu Viannay obtient deux étoiles au Guide rouge quelques temps plus tard. Chapeau, Monsieur Viannay !



Un regard différent sur la cuisine

« Toutes les cuisines sont bonnes dès lors que la qualité des produits est là » affirme Mathieu Viannay. « Lorsque j'avais 25 ans, j'étais intransigeant, assis sur mes certitudes, jugeant mes pairs plus anciens comme « ringards ». Aujourd'hui, ayant dépassé la quarantaine, je n'ai plus qu'une seule certitude, la seule qui me dirige: fraîcheur, qualité, cuisson, assaisonnement. Le reste est anecdotique. En vieillissant, je deviens plus curieux, je m'ouvre, j'observe, je teste, je goûte et j'invite les jeunes à en faire autant ».

De la conserve en gastronomie...

« La conserve est utilisée en gastronomie » assure Mathieu Viannay. « Il est temps de cesser de ramener aux seuls raviolis en boîte. Il existe beaucoup de produits très intéressants. Pour citer quelques exemples, les sardines, les maquereaux, les confits de canard, quelques légumes confits comme le piquillos... sont à découvrir. On ne trouvera jamais ce goût exceptionnel de la sardine qu'offre la boîte de conserve (si les sardines utilisées pour ces conserves sont de qualité). Et plus on la garde, meilleure elle est. C'est un produit merveilleux ». Chez La Mère Brazier, Mathieu Viannay travaille à 95 % les produits frais, « pour certaines préparations spécifiques (piquillos, purée de sardines, etc.) nous utilisons la conserve ». « Notre carte, nos menus changent bien sûr à chaque saison. Et pour chaque saison, les menus du déjeuner sont modifiés chaque semaine. Cela ne veut pas dire que les produits appertisés en sont exclus. Là encore, c'est la qualité qui va présider mes choix et les recettes que je vais avoir envie de réaliser. Je n'ai pas de frein dès lors que, je le répète, nous sommes en mesure d'offrir à notre clientèle le meilleur produit au meilleur moment ».

Restauration : les nouvelles tendances alimentaires et la place de l'Appertisé.

La consommation alimentaire, tant à domicile que hors domicile, a beaucoup évolué ces dernières années. En hors foyer : snacking, restauration nomade, restauration rapide ou encore vente à emporter, prennent une place grandissante dans nos habitudes au quotidien. Ce constat illustre des mutations profondes dans les modes de vie et dans les comportements alimentaires, avec pour conséquence des changements organisationnels aussi bien dans l'offre produits que dans la physionomie et les services des établissements de restauration. Dans ce contexte, les produits appertisés ont des atouts à jouer.

La restauration en chiffres

Restauration commerciale (44,7 Mds € CA)
Restauration collective (17,3 Mds € CA)

La Consommation Hors Domicile représente un budget moyen annuel par habitant de 1250 € TTC.

Chaque Français a pris en moyenne hors domicile :

- 145 prestations/an
- soit 12 repas/mois
ou près de 3 repas/semaine

Plus de 15% des repas principaux des Français ont été pris hors domicile, dont un peu moins de 6% des petits-déjeuners.

(Source : CREDOC 2010)

Des nouvelles tendances se dessinent ...

Sur le terrain de la consommation, la période est encline aux changements comportementaux et aux nouvelles attentes. Si la vente à emporter poursuit son envol, cette évolution se fait « made in France ». Des spécificités comportementales « pays » s'affichent de plus en plus au niveau européen, se positionnant en retrait du modèle anglo-saxon. La déstructuration des repas se poursuit dans le service à table (plus que 14% avec la formule entrée, plat, dessert) et a contrario, se restructure dans la restauration rapide. Les consommateurs font désormais une distinction tranchée entre les deux types de restauration : **le repas « sortie festive »** comportant la notion très ancrée de Plaisir et **le repas « quotidien de nécessité »** s'accompagnant quant à lui, des notions de Qualité acceptable, de Rapidité et d'Équilibre.

Pour ce qui est des tendances sociétales de fond, la donne a changé pour les intervenants de l'alimentaire et il faut aujourd'hui satisfaire des consommateurs plus « responsables ». Ainsi, le positionnement de l'offre produits doit s'adapter. En Europe, l'offre est positionnée globalement sur l'axe **plaisir et santé**, si nous zoomons sur la France on constate une nette progression de la **naturalité**.

Le bio fait son chemin, notamment en restauration collective. Un des axes d'actions de la loi « Grenelle 1 » vise à développer l'introduction des produits biologiques dans la restauration collective. L'objectif affiché : 20% de produits biologiques dans les commandes de la restauration collective publique d'ici à 2012. La restauration collective en France représente près de 7 milliards d'euros HT d'achats alimentaires, dont 2,1 milliards pour les produits d'épicerie. Bien qu'encore confidentiel, le bio se développe. Ainsi, la part des établissements de restauration collective proposant du bio, même ponctuellement, a progressé, passant de 36% en 2009 à 40% en 2010. Ce constat est plus marqué dans le secteur public que dans le privé. Le secteur de l'enseignement est le plus dynamique avec 51% des établissements qui déclarent proposer des produits bio, suivi du secteur travail (45%).
(Source Agence Bio, CSA).

Conserve & Tendances

L'appertisé surfe sur les tendances ...

Selon l'étude Xerfi « Le marché des produits appertisés à l'horizon 2011 », les conserves ... font de la résistance ! Une performance à saluer pour un marché mature, qui a célébré ses 200 ans en 2010, dans un contexte d'atonie de la consommation et de la restauration hors foyer. Les conserves demeurent en effet attractives en matière de prix, facilité de préparation et durée de conservation. Selon les prévisions de Xerfi, les ventes en valeur de produits appertisés progresseront ainsi... de 3% à l'horizon 2011 : nouvelles recettes, nouveaux conditionnements, positionnement de niches ou mise en place de labels, mais aussi diversification... Les pistes explorées par les opérateurs sont nombreuses et auront pour objectif principal d'assurer la montée en gamme de l'offre.

Diversité des produits, disponibilité, qualité constante, économie d'énergie, qualités nutritionnelles préservées, coût réduit, DLUO longue, mise en oeuvre facile constituent quelques uns des atouts que présentent les conserves appertisées pour les métiers de la restauration.

L'appertisation est la conservation longue durée des aliments, à température ambiante, obtenue par un procédé associant un traitement thermique à un emballage étanche. Le traitement par la chaleur a pour effet de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part les enzymes, d'autre part les micro-organismes. Les produits appertisés ne nécessitent **aucun ajout de conservateur**.

L'impact de l'appertisation sur les constituants des aliments montrent l'excellente **qualité nutritionnelle** des produits appertisés.

Une fabrication responsable : les aliments en conserve sont simples à transporter, à stocker et à mettre en oeuvre. L'absence de chaîne du froid, de cuisson, le refroidissement en liaison froide limitent de manière très significative la consommation d'énergie. Qui plus est, le métal (acier et aluminium) est recyclable à l'infini sans perte de ses propriétés techniques.

La Conserve surfe sur les tendances de consommation... Produits prêts à l'emploi, diversité alimentaire, santé et plaisir, développement durable et service sont autant de sujets dans lesquels LA CONSERVE s'inscrit avec modernité et, s'il était encore besoin de le prouver, en toute légitimité.

Qualités nutritionnelles des produits appertisés

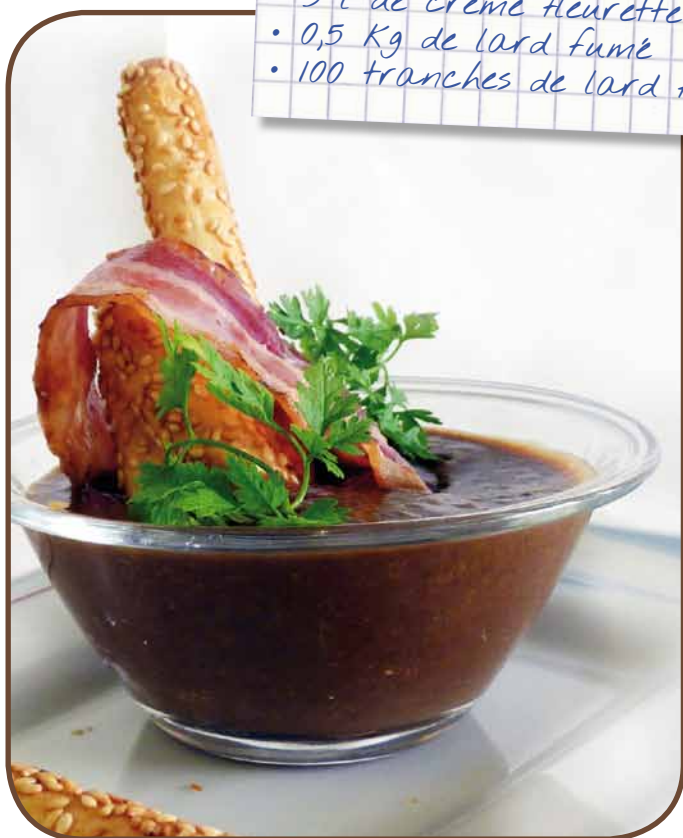
- **Protéines** : la valeur protéinique des aliments appertisés est comparable à celle des aliments cuits de façon classique. Les acides aminés essentiels ne sont pas altérés par le traitement thermique.
- **Lipides** : les températures ne dépassant pas 135°C, il n'y a aucune altération des lipides. Les acides gras indispensables sont parfaitement préservés.
- **Glucides** : les teneurs en ces éléments sont peu modifiées, la digestibilité de certains glucides serait plutôt améliorée.
- **Minéraux** : ils sont affectés par l'opération de blanchiment (à hauteur de 50%) sauf si le blanchiment est réalisé à la vapeur.
- **Vitamines** : grâce à des barèmes de stérilisation de plus en plus fins, les vitamines sont de mieux en mieux protégées. Elles sont globalement, pour les vitamines hydrosolubles, détruites à hauteur de 30% lors de l'appertisation. Cette perte varie entre 10 et 40% lors d'une cuisson classique.
- **Fibres** : l'apport global des fibres (présentes dans les fruits, légumes et légumineuses) reste identique à celui des produits cuits de façon classique.





Pour 100 personnes :

- 4 boîtes de conserve 5L de lentilles
- 4 bottes de coriandre fraîche
- Fond blanc de volaille
- 3 L de crème fleurette
- 0,5 Kg de lard fumé
- 100 tranches de lard fumé



Crème de lentilles à la coriandre façon Capuccino

Crème de lentilles

Mixez le contenu de la boîte de lentilles avec la coriandre fraîche jusqu'à obtenir un mélange lisse. Détendez avec 1 L de crème et un peu de fond blanc si nécessaire.

Chantilly fumée

Portez la crème à ébullition avec le lard fumé coupé en dés. Réduisez d'un tiers pour obtenir une crème fumée. Réservez dans un siphon.

Lard croustillant

Faites sécher les tranches de lard entre deux plaques à pâtisserie dans un four à 150°C.

Conseil de dressage

La crème peut être servie chaude ou froide (selon la saison). Animation au buffet : Siphon.

Dressez la crème dans des assiettes creuses ou dans des tasses à thé. Ajoutez au siphon une rosace de crème fumée. Plantez le croustillant de lard dans la crème et surmontez d'un brin de coriandre fraîche.

Pour 100 personnes :

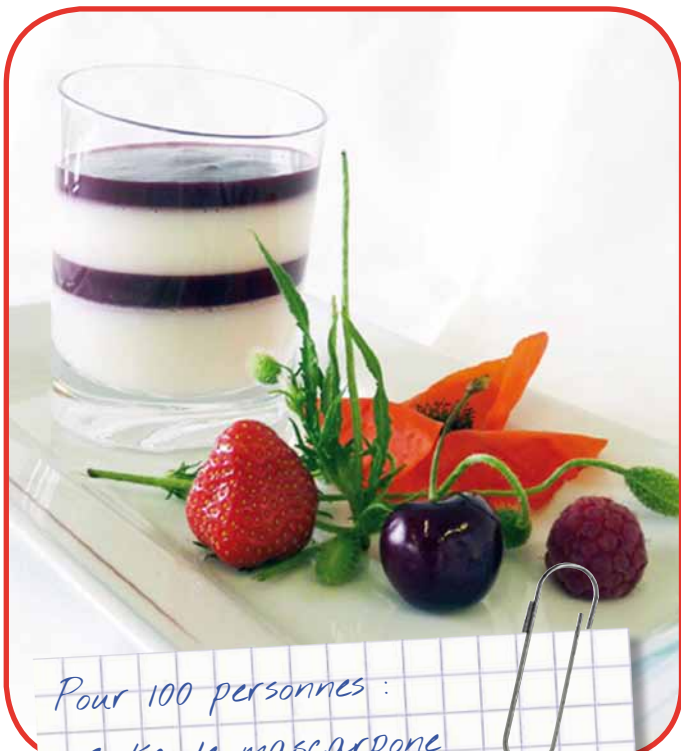
- 9 boîtes (111) de thon au naturel
- 3 boîtes (111) de haricots verts
- 3 boîtes (111) de petits pois
- 3 boîtes (111) d'olives
- 1500 g de crème fraîche
- 5 bottes d'estragon
- 90 feuilles de papier sulfurisé (20X20 cm)
- Sel, poivre du moulin



Aumonière de thon et ses petits légumes

Coupez les haricots verts en 2. Mélangez avec les petits pois, les olives, quelques feuilles d'estragon et le thon émietté. Déposez ce mélange au milieu de chaque carré de feuilles, ajoutez une cuillère de crème fraîche, un tour de moulin à poivre et une pincée de sel. Fermez le tout avec un brin de raffia afin d'obtenir une aumonière. Réchauffez au four à 160°C pendant une dizaine de minutes.

Astuce : le papier peut être remplacé par une crêpe ou une feuille de brick.



Pour 100 personnes :

- 3 Kg de mascarpone
- 48 œufs
- 2,5 Kg de sucre
- 1 boîte de 5L de fraises
- 1 boîte de 5L de framboises
- 1 boîte de 5L de bigarreaux
- 0,750 Kg de sucre semoule
- 0,750 l de liqueur de coquelicot
- Feuilles de gélatine
- 150 biscuits à la cuillère

Fruits rouges et liqueur de coquelicot façon Tiramisu

Coulis de bigarreaux

Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mixez les bigarreaux et le jus jusqu'à obtenir un mélange lisse. Tiédir 1/3 de la masse et y faire fondre les feuilles de gélatine.

Mélangez le tout et réservez.

Sirop de coquelicot

Égouttez les fraises et les framboises. Arrosez avec 2 cl de liqueur de coquelicot.

Ajoutez le sucre au jus et portez à ébullition pour obtenir un sirop léger. À froid, ajoutez la liqueur de coquelicot.

Appareil mascarpone

Faites blanchir les jaunes et le sucre, puis ajoutez le mascarpone. Battez les blancs en neige, serrez avec le sucre. Mélangez les 2 appareils.

Montage dans une verrine

1- Coulis de bigarreaux / 2- Appareil mascarpone / 3- Fruits rouges / 4- Biscuits imbibés de sirop / 5- Appareil mascarpone.



Retrouvez des idées recettes et des conseils sur : www.recettesrhd.com

Conseils d'utilisation

Réception

- Vérifier la conformité extérieure de la boîte métal.

Stockage

- Stocker les conserves en boîtes métal à température ambiante.
- Contrôler la rotation des produits « Premier entré, premier sorti ».

Avant la mise en œuvre

- Vérifier la DLUO. Si celle-ci est dépassée, la consommation du produit est sans danger, toutefois il aura perdu certaines de ses qualités originelles.
- Prélever l'indicateur de traçabilité (vignette ou couvercle).
- Contrôler la propreté du couvercle afin de ne pas risquer de contaminer le contenu.
- Éviter, une fois la boîte ouverte, de soulever le couvercle avec les doigts pour éviter toute blessure. Suivre les recommandations indiquées sur chaque boîte.

Mise en œuvre

- Lire l'étiquette avant de jeter la boîte. Elle indique les informations nécessaires à la bonne mise en œuvre des produits.
- Ne rincer ou égoutter les produits que si l'étiquette le mentionne.
- Conserver le jus de cuisine lorsque sa valeur nutritive est intéressante.
- Respecter le temps de réchauffage indiqué pour préserver la saveur de l'aliment et sa teneur en vitamines.
- Mettre au frais les portions non utilisées après les avoir transvasées dans un récipient propre et hermétiquement fermé.

Notre futur passe par des formations collaboratives

La Restauration professionnelle est et demeure, quoique l'on en dise, un marché où les exigences techniques, sanitaires, économiques et sectorielles (restauration sociale, commerciale, etc.) sont quasiment uniques par leur diversité, leur évolution et leur nombre. C'est à ce défi permanent que l'Éducation Nationale, mais aussi chaque maillon de la profession, doit faire face pour garantir les compétences actuelles et à venir via des formations adaptées.

« Produits frais, réfrigérés, surgelés, appertisés, déshydratés... Sélectionner, acheter, stocker, mettre en œuvre, servir... Le monde des cuisines est de plus en plus vaste, de plus en plus complexe, de plus en plus passionnant. Rappelons l'essentiel: Commerciales ou Collectives, quelles que soient les formes de restauration, chaque cuisinier désirera toujours offrir une production issue d'une volonté de bien faire, d'un désir d'être fidèle à ce qu'il a appris... »

L'Éducation Nationale: « *Mieux savoir pour mieux agir* »

Chaque année, ce sont plus de 40 000 élèves qui, du CAP aux Licences Professionnelles, remplissent les rangs de quelques 500 établissements publics ou privés sous contrat Éducation Nationale. Sous l'impulsion d'une Inspection Générale, dont la mission, entre autres, est d'assurer l'évolution des cursus et leur bonne application, de nombreuses actions innovantes sont conduites dans un souci permanent de défendre, pari difficile, tant l'avenir de la profession que celle de la formation au sein de l'Éducation Nationale.

Malgré des impératifs gouvernementaux actuels difficiles (suppression du BEP comme cycle de formation en deux ans, création de deux bacs professionnels en 3 ans...), une inertie propre à l'institution et une profession exigeant de nombreuses compétences selon la nature des prestations attendues, **Christian Petitcolas, Inspecteur Général** (et interlocuteur privilégié de l'UPPIA dans le cadre de son partenariat Éducation Nationale), **étudie, propose, construit chaque jour, en relation étroite avec la profession** (via les CPC, Commissions Paritaires Consultatives) **de nombreuses actions destinées à adapter la formation des élèves aux réalités de la profession, aussi multiples soient-elles.**

Si je devais ne retenir qu'une seule de ces actions, qui me paraît essentielle à ce jour, ce serait certainement celle qui consiste à vouloir mettre en œuvre de nouvelles pratiques pédagogiques: de celles qui élèvent l'intelligence de chaque élève... **cela au profit « d'une cuisine mieux pensée ».**

Ne plus opposer cuisine commerciale et collective, par exemple, mais les associer dans **une démarche de compréhension des produits et de leur utilisation selon les modes de productions...**

Amener les enseignants à proposer de la connaissance aux élèves avant de leur exiger des répétitions de gestes sans compréhension... En un mot permettre à chaque élève de « comprendre » ce qu'il fait ou va faire, pour chaque produit, chaque technique, et ainsi développer

sa capacité à mieux agir dans une cuisine, quelle qu'elle soit. Voici ici une véritable révolution qui depuis près de 10 ans se met en place sous l'impulsion de l'inspection générale.

La profession: « *Chaque maillon est un acteur de savoirs* »

Depuis 2007, la Collective de l'Appertisé mène avec l'Éducation Nationale, via son inspection générale, une collaboration d'apports de savoirs via **des outils pédagogiques bâtis « avec des enseignants, pour les enseignants ».** D'autres institutions: acteurs de la restauration sociale ou commerciale, mais aussi collectives ou marques industrielles apportent aussi leur soutien en mettant à disposition outils et supports. Ces apports que nous pouvons dénommer **« transferts technologiques »** existent dans de nombreux autres marchés (BTP, Industrie automobile...). En restauration, les contributions sont heureusement nombreuses, mais parfois désordonnées. Toutefois, désormais il n'est plus pensable que le milieu de la formation soit isolé face aux nombreux défis, tant sociaux que techniques ou économiques, de la profession.

Les échanges, les transferts de savoirs doivent vivre, se poursuivre et certainement même se renforcer. Dans un monde où la technologie prend une place de plus en plus importante: **cultiver du lien, associer compétences et savoirs, sont à l'évidence les clés du développement pérenne d'un marché et de ses professions.**

*Patrick CANHAN,
Globale Communication*

*Christian PETITCOLAS,
Inspecteur Général,
Hôtellerie et Restauration,
aux côtés de Nicolas GERALD,
PDG de la commission
CHD de l'UPPIA.*



La Conserve surfe sur les médias...



SUR LES PETITS ÉCRANS...

Vous retrouverez la Miam Box en télévision avec la campagne de publicité « La Conserve. Plaisirs illimités » sur M6, Canal + TMC, NT1 et W9, du 9 octobre au 9 novembre 2011, du dimanche au mardi.

FAN DE « MIAM BOX » SUR FACEBOOK...

La Conserve a son réseau de fans... Invitez vos amis Facebook à dîner en leur envoyant une Miam Box, « l'e-card culinaire » inventée par l'UPPIA! En trois clics, vous envoyez une Miam Box personnalisée à l'un de vos contacts. Des informations produits, recettes... sont également au rendez-vous.



LA CONSERVE SUR IPHONE ET IPAD...

Internet, aujourd'hui, n'est plus uniquement une affaire « d'ordinateur ». L'essor des Smartphone et des tablettes illustre ce constat. La Conserve y a tout naturellement sa place.

L'appli « **La Conserve, des recettes faciles et rapides** » est disponible et téléchargeable pour iPhone et iPad depuis le mois de juin. Déjà, 13 000 adeptes!

Pour télécharger l'appli « La Conserve des recettes faciles et rapides » sur l'Apple Store: visez le code QR ci-contre avec votre téléphone.



Des idées recettes dédiées à la restauration

Une rubrique recettes « À chaque chef, sa recette » est depuis quelques mois à votre disposition sur www.laconserve.com dans la rubrique **Professionnels de la restauration**.



Choisissez en fonction des saisons, du nombre de convives et des produits, les recettes qui vous inspirent.

La boîte en fête en restauration scolaire 2011-12

L'UPPIA organise chaque année l'opération « La boîte en fête » : une animation gratuite à l'attention des municipalités, dont le but est de sensibiliser les enfants de 7 à 11 ans aux bienfaits des aliments en conserve. Dans ce cadre, l'UPPIA met à disposition des restaurants scolaires un kit ludo-éducatif (affiches, guirlandes, livrets jeux).



En 2011, 222 restaurants scolaires ont participé à cette opération, soit plus de 29 000 enfants.

Pour vous renseigner ou vous inscrire* à l'opération « La boîte en fête », contactez l'UPPIA par mail : la-boite-en-fete@uppia.org ou par téléphone au : 01 53 91 44 78

*Clôture des inscriptions le 6 janvier 2012.

Les jeunes de l'appertisé édition 2012

Donner la possibilité aux élèves des lycées hôteliers de laisser libre court à leur créativité, et cela, dans un cadre précis où les contraintes seront un des meilleurs exercices pédagogiques qui soient. Tel est l'objectif du concours des jeunes de l'appertisé. Pour 2012, les inscriptions sont lancées sur la thématique « Tapas et antipasti : de nos Océans à nos Jardins ».



Pour en savoir plus : www.jeunestoquesdelappertise.com



À votre disposition sur simple demande : conserve@uppia.org

BULLETIN D'ABONNEMENT **Ouvrir**

Société: Adresse:

Nom:

Prénom: Fonction:

Je souhaite m'abonner à « OUVRIER »

À envoyer par courrier à l'UPPIA (adresse au verso) ou par mail à conserve@uppia.org



la Conserve

Plaisirs illimités.



laconserve.com **UPPIA** 



Ce magazine est imprimé sur un site labellisé IMPRIM'VERT, avec des encres végétales, sur papier « Cyclus » 100 % recyclé, pour le respect de notre environnement.



Rejoignez-nous
sur Facebook « Miam Box » !

- **Directeur de Publication:** Éric LEDERMANN
- **Rédacteur en Chef:** Laurence SILBERT
- **Conception Graphique:** LM Y&R
- **Impression:** TPI à Betton (35)

Union Interprofessionnelle pour la Promotion
des Industries de la Conserve Appertisée
UPPIA: 44 rue d'Alésia - 75682 Paris Cedex 14
conserve@uppia.org
www.laconserve.com
ISSN 1292-7368