



# La patate a la frite !

**Le plus célèbre des tubercules a toujours su au cours de l'histoire se montrer sous son meilleur jour en temps de crise. Aujourd'hui encore, la pomme de terre rappelle tous ses atouts et nous prouve qu'elle a toujours la patate !**

**C**harlotte, Amandine, Claudia, Rosa... sous ces charmants prénoms se cache une multitude de variétés de pommes-de-terre puisqu'il en existerait pas moins de 5 000. La pomme de terre tient une place importante dans l'alimentation des Français avec près de 30 kg consommés par habitant par an, primeurs comprises. Il faut y ajouter quelque 27 kg sous forme de produits transformés (chips, frites...). Les industries de transformation utilisent près de 1 200 000 tonnes de la production dont les 2/3 sont destinées à la fabrication de frites surgelées et de purées en flocons.

## Un succès historique

Née dans la Cordillère des Andes, la pomme de terre accompagnait les guerriers Incas dans leurs expé-

ditions, son caractère nomade se révèle déjà ! Il faudra attendre 1535 pour que Pedro de Cieza l'introduise en Espagne. Mais ce n'est qu'avec la terrible famine de 1769 en France que la pomme de terre devient un légume courant grâce à Parmentier qui souhaitait remporter le prix créé par l'académie de Besançon « pour récompenser la mémoire de celui qui ferait connaître la substance végétale susceptible de remplacer le pain ». Un aliment qu'il avait découvert à ses dépens durant sa captivité en Allemagne au moment de la guerre de Sept Ans. C'est donc en temps de crise que la pomme de terre a su révéler ses atouts. Et c'est aussi avec la crise actuelle que la pomme de terre revient sur le devant de la scène. En effet, ingrédient peu coûteux, la pomme de terre se prête à de très nombreuses recettes nour-

rissantes et peut se consommer sous différentes formes : gratins, frites, chips, purées, vapeur, en sauce... et de nouveaux concepts créés autour de la pomme de terre voient le jour, tant en restauration traditionnelle à thème qu'en restauration rapide.

## La patate sur toute la ligne

Avec la prise de conscience de l'importance de l'équilibre alimentaire, la pomme de terre revient sur le devant de la scène. En effet, avec une valeur calorique légère (80kcal pour 100g cuit à l'eau), la pomme de terre trouve sa place dans le repas à condition de limiter les autres sources de féculents. La pomme de terre se révèle riche en glucides complexes sous forme d'amidon, source de fibres, de vitamines, de fer et de potassium. Ces vitamines et minéraux se trou-



vent principalement dans la peau. Elle est donc source d'énergie, de fibres et de satiété. Il faut toutefois se méfier de certaines préparations comme les frites ou les chips où la pomme de terre absorbera alors une partie de l'huile, multipliant par 3 ou 4 sa valeur calorique.

## La patate se balade

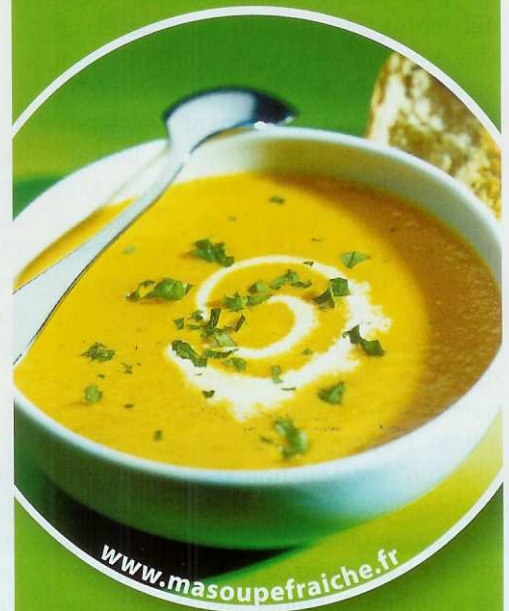
On n'y pense pas toujours, mais la pomme de terre a toute sa place dans la restauration rapide et la vente à emporter, en dehors de sa présentation sous forme de frites ou de chips. Dans certains pays c'est même une place historique de la restauration nomade que tient la pomme-de-terre. Ainsi, si le cornet de frites est la forme la plus connue et la plus plébiscitée pour manger de la pomme de terre de manière nomade, la jacket potato (grosse pomme de terre au four garnie) est très populaire en Grande Bretagne depuis des lustres. En effet, vers le milieu du XIXe siècle, les jacket potatoes étaient vendues dans les rues pendant les mois d'automne et d'hiver. Une consommation toute nomade ! Avec le retour de la restauration rapide vers une alimentation plus diététique, la pomme de terre au four fait son come-back dans les rues du Royaume-Uni, que ce soit dans des baraques mobiles ou dans des restaurants. Dans d'autres pays la pomme de terre au four est toute aussi nomade. Ainsi, en Turquie, la kumpir est un met populaire de la restauration rapide. Dans leur forme basique, les pommes-de-terre

sont enveloppées dans du papier aluminium et cuites dans des fours spéciaux. Elles sont ensuite coupées en deux et la chair est mixée avec du beurre et du kasseri (fromage) et toutes sortes d'ingrédients peuvent être ajoutés.

En France, cette forme de pomme de terre fait a fait ses premières apparitions dans des enseignes du types Courtepaille, Buffalo Grill et Hippopotamus pour accompagner le plat, mais aujourd'hui elle apparait en tant que plat, comme en Grande-Bretagne, dans certains établissements tant de restauration traditionnelle que de restauration rapide. Ainsi, Un amour de pomme de terre, possède 3 établissements de restauration à thème centré sur la pomme de terre cuisinée sous toutes ses formes. Dès 1996, La Pataterie a placé la pomme de terre sous toutes ses formes au cœur de son concept. La Pataterie qui affiche quelque 62 restaurants à travers la France, se développe en franchise depuis 2003 et vise l'objectif des 100 restaurants d'ici 2012. Ce restaurant à thème prévoit une formule spéciale pour le midi autour d'une Formule Express à 8,70 euros (un plat à l'instar de la Pom'au four + un café gourmand) exclusivement servie le midi en semaine afin de répondre aux besoins de rapidité, dans certains cas, les plats peuvent également être emportés. Aujourd'hui, la restauration rapide s'y met véritablement avec des concepts dédiés. C'est le cas de Pop'Tatoes, un tout jeune concept né en mars dernier qui propose une grosse pomme de terre d'environ 350g en cœur d'assiette garnie de fromage râpé et d'une à quatre garnitures à choisir parmi 14 propositions ce qui permet 24024 combinaisons possibles. Les garnitures déclinées autour de recettes à base de viande, de poisson ou de



NEW  
COVENT GARDEN  
FOOD CO



**Vous aussi,**  
prenez part à la  
« **success story** »  
New Covent Garden,

n°1

à Londres  
et à Paris  
(source Nielsen)

- Kit pratique de mise en œuvre  
pour la restauration  
(soupières, gobelets, briques)



Toutes les informations  
sur simple demande à  
[laurent@bergams.com](mailto:laurent@bergams.com)

New Covent Garden est distribué  
en exclusivité par bergams  
[www.bergams.com](http://www.bergams.com)



légumes ont été élaborées pour être aussi bien servies chaudes (réchauffement par contact avec la pomme de terre) que froide dans la Pop'Salade. Ces garnitures sont en frais sous vide pasteurisé présentées en poche de 300g, ce qui représente environ 6 portions. Le concept Pop'Tatoes se décline aussi bien comme une offre complémentaire au sein d'un établissement de restauration rapide (sandwicherie, boulangerie, traiteur... souhaitant capter une nouvelle clientèle) que sur un concept mobile (camionnette) selon les emplacements ou pour des sites événementiels. Deux formats de kiosques sont en cours de création. Les formules se déclinent simplement en fonction du nombre d'ingrédients (de 4,70 à 6,40 euros). La pomme de terre retrouve ici tout son caractère nomade.

Roller Chips, de son côté, aborde la pomme de terre autrement et la transforme en snacking de rue à grignoter en se promenant. France Kebab distribue ce concept original et ludique de guirlande de pomme de terre frite présentée sur un bâtonnet. Pour la réalisation, rien de plus simple, il suffit d'enfiler la pomme de terre sur le bâtonnet, de la placer dans la machine Roller Chips qui va la découper en spirale.



Il suffit alors de la faire cuire en friteuse et de la saupoudrer de l'une des 19 saveurs au choix (fromage, ail& fines herbes, tex-mex, barbecue...). Roller Chips offre donc une mise en œuvre théâtralisée pour une dégustation parfaitement nomade de la pomme-de-terre.

## Les frites se remettent en question

Recette très appréciée de petits et grands, les frites sont très faciles à manger de manière nomade dans un cornet ou dans une barquette. Elles s'avèrent également très rapide à mettre en œuvre pour la restauration rapide. Toutefois, elles sont pointées du doigt par tous les nutritionnistes et diététiciens en raison de leur taux de matières grasses. Aussi, McCain France, leader des produits surgelés à base de pomme de terre, a-t-il signé

en mai dernier avec le ministère de la Santé et des sports une Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel, dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS). Au travers de cette charte McCain souhaite s'associer aux pouvoirs publics pour promouvoir une alimentation équilibrée. Ainsi, McCain s'engage notamment à poursuivre l'amélioration de la qualité nutritionnelle de son huile en augmentant la part des acides gras insaturés d'ici 2012 ; à réduire le taux de sel jusqu'à un maximum de 0,6g/100g pour les spécialités à base de purées de pomme de terre ; et développer des gammes de produits non pré-frits à base de pomme-de-terre.

## Elle en voit de toutes les couleurs avec les chips

L'autre forme de pomme de terre la plus couramment croisée en restauration rapide et en vente à emporter et la chips. Pratique à consommer, pratique à stocker, la chips se décline aujourd'hui dans de très nombreuses saveurs. Innovante, elle joue aussi bien la carte du bio, que du light. Elle se montre aussi colorée avec des variétés préparées à base de pomme de terre Vitelotte ou d'autres variétés rares et exotiques, mais toutes aussi colorées.

## Un brin de fraîcheur dans la frite !

Méconnue dans notre Hexagone, la frite fraîche est pourtant la reine au Bénélux. En effet, en France les professionnels de la restauration rapide et de la vente à emporter connaissent bien la frite surgelée et les avantages qu'elle offre. La frite fraîche présente pourtant un certain nombre d'avantages.

En matière de frite, il en va comme pour tout produit transformé, la mise en œuvre du produit joue un rôle capital dans le résultat final et dans le goût du plat servi. Ainsi, combien de fois les clients se sont-ils vus servir des frites mal cuites ou trop huileuses ? La faute en incombe souvent à l'huile de friture mal réglée. « Dans la pratique, une frite surgelée est souvent à -18°C lorsqu'elle arrive dans l'huile de friture, elle fait donc automatiquement baisser cette température et dégage en outre de l'eau. Les chaînes de fastfood ont un très bon équipement qui leur permet de servir de très bonnes frites surgelées car leur équipement est à même de gérer ce saut de température. Toutefois, ce n'est pas toujours le cas d'un

établissement indépendant qui n'aura pas nécessairement des friteuses aussi performantes à sa disposition. Une frite fraîche, elle, arrive dans l'huile à +4°C, il n'y a donc pas un tel saut de température à gérer ce qui permet de préserver la qualité de l'huile de friture et de faire en sorte qu'elle dure plus longtemps » nous explique Gideon Hofstede, responsable marketing RHF de Farm Frites France et Belgique. En termes de goût, la frite fraîche développe un goût plus naturel de la pomme de terre, notamment en raison de sa coupe généralement plus épaisse et qui permet de retrouver le goût et la qualité de la frite belge. Enfin, du côté du stockage, la frite fraîche se conserve au réfrigérateur à 4°C et offre une DLC de 21 jours.

Si la frite fraîche peut nécessiter en général un temps de cuisson à peine plus long que celui de la frite surgelée, il existe cependant des produits à cuisson rapide. Il en est ainsi de Fast Fry développée par Farm Frites qui propose des pommes frites fraîches de 9mm d'épaisseur nécessitant un temps de cuisson d'1mn30 à 2 mn seulement. Fast Fry est disponible en sac de 4kg.

