

CHEZ LES CHEFS ET DANS LES CHAÎNES

## L'offensive 'pasta'

Les Français sont aussi fans de pâtes que de pizzas. Certes, pas autant que les Italiens, mais suffisamment pour que la 'pasta' soit de plus en plus en vedette sur les cartes. Certains ont même franchi le pas en lançant des concepts de pâtes.

La passion des pâtes est commune à beaucoup de chefs. Guy Martin, Savoyard qui n'a pas oublié sa proximité avec l'Italie, en sert au Grand Vefour. Il s'est même consacré à l'écriture d'une sorte de bible des pâtes (1). Depuis quelques semaines, ce sont 2 grands cuisiniers proches d'Alain Ducasse, Francesco Berardinelli et Christophe Moret, qui dévoilent dans *Le livre des pâtes* 160 recettes originales déclinées non seulement en plats, mais également en apéritif, en entrée, en version sucrée (2). Les restaurants Pizza Del Arte en font ainsi un thème régulier d'animation de leur carte. Périodiquement, les clients peuvent découvrir une nouvelle recette comme les Tagliatelles aux crevettes et courgettes ou les Paccheri (pâtes sèches) aux Saint-Jacques. Bistro Romain fait également des pâtes l'une de ses vedettes.

### Variété et qualité fidélisent

La nouvelle carte des restaurants Pizza Pino propose, pour sa part, 18 recettes différentes de pâtes, presque autant que de pizzas. Les pâtes représentent déjà 15 % du chiffre d'affaires des établissements. "Je pense que les clients recherchent de l'innovation dans un plat comme les pâtes, c'est pourquoi nous proposons un mélange de recettes traditionnelles et originales. La diversité associée à la qualité amène une meilleure fidélisation et une fréquentation accrue", constate avec satisfaction Jean-Michel Texier, directeur général du groupe.

Cette montée en gamme des pâtes explique leur succès grandissant. "La clientèle commence à être suffisamment avertie, observe Dominique Luciani, directeur des ventes de Carniato Europe, fournisseur de pâtes fraîches italiennes. Aujourd'hui, il n'est plus difficile de manger de bonnes pâtes, grâce à l'émergence d'un créneau de brasseries à l'italienne positionnées sur le haut de gamme." Comme pour d'autres produits, les clients apprécient surtout ce qu'ils ne trouvent pas facilement au supermarché ou ce qu'ils ne savent pas préparer. D'où ce succès particulier pour les pâtes farcies qui demandent du savoir-faire.

### Progrès technologiques

Les pâtes continuent d'inspirer et de plaire, et beaucoup de restaurants qui proposent des pâtes de qualité bénéficient en fait de l'avancée des technologies alimentaires, car peu confectionnent eux-mêmes les pâtes ou les sauces, qu'il s'agisse de pâtes classiques ou fourrées. Même si la pasta est un produit simple, faire ses pâtes nécessite non seulement une machine mais une certaine habileté et le respect strict des règles d'hygiène. D'où le succès aujourd'hui des pâtes 'à réchauffer' qui allient simplicité et rapidité et qui, pour beaucoup, sont d'excellente qualité. Elles séduisent en tout cas de plus



en plus de restaurants ou brasseries qui souhaitent mettre des pâtes à leur carte. La première avancée, c'est que ces dernières peuvent être désormais cuites en un temps record. Elles sont également de plus en plus souvent précuites et surgelées. Ceci permet de servir des clients en moins de 2 à 3 minutes. En outre, quelques fournisseurs proposent des pâtes farcies de grande qualité avec une DLC de 21 jours, ce qui est bien entendu pratique et économique. Même évolution pour les sauces. On les trouve surgelées, de plus en plus souvent portionnées ou présentées sous forme de petits cubes que l'on fait fondre directement dans la poêle avec les pâtes. Rien d'étonnant à ce que ces 'facilités' aient donné l'idée à certains de créer des concepts de restauration rapide de pasta que l'on voit fleurir ici et là (lire encadré...). D'autres continuent à croire que les pâtes et sauces faites 'entièrement maison' ont encore un bel avenir. Ces artisans de la pasta demeurent encore nombreux. À voir.

Patrice Fleurent

“ Les pâtes représentent déjà 15 % du CA des unités Pizza Pino. ”

(1) Les pâtes de Guy Martin aux Éditions du Chêne.

(2) *Le livre des pâtes*, par Francesco Berardinelli et Christophe Moret, photographies Thomas Duval, aux Éditions Alain Ducasse.

## Des cuissons minutes automatisées

Les pâtes se retrouvent de plus en plus dans les brasseries ou dans les lieux de petite restauration. Cela grâce à l'apparition de pâtes précuites et sauces surgelées, ainsi qu'à des cuiseurs compacts dotés d'un récupérateur de vapeur, pouvant s'intégrer dans n'importe quelle cuisine ou prendre place sur un comptoir. Tradi-qual, avec Pasta-Presto, a été le premier à offrir un système

complet clés en main. "Les pâtes et sauces étant en portions individuelles, et nos cuiseurs étant programmés pour chaque type de pâtes, le restaurateur ne met que 3 min à servir les pâtes et évite ainsi toute perte. Vous pouvez assurer en même temps 5 ou 6 commandes différentes. Il vous suffit de choisir les pâtes et les cubes de sauce prêts à être réchauffés", explique Pascal Blouin, le p.-d.g. de Tradi-qual. Pour lui, la

précision des machines associée aux produits surgelés garantit une qualité constante. "C'est ce que recherchent les consommateurs", argumente Pascal Blouin, qui convainc de plus en plus de professionnels d'élargir leur carte "à un produit que les Français aiment bien", cela sans embauche de personnel supplémentaire puisqu'aucune compétence culinaire n'est nécessaire.