



DOSSIER

DOSSIER RÉALISÉ PAR ISABEL SOUBELET
isoubelet@neorestauration.com

Certains en parlent dès novembre en rêvant aux vins fins et aux mets délicats; d'autres attendent la dernière minute pour choisir le lieu où ils se retrouveront. Pendant les fêtes, comme toute l'année, les restaurateurs sont confrontés aux fluctuations d'une clientèle volatile. Pourtant, cette période est LE moment où les notions de partage et de plaisir prennent tout leur sens. Et la table reste l'endroit où elles s'expriment le mieux. Pour ne pas décevoir leurs clients, les restaurateurs se doivent de mettre à l'honneur des produits de qualité, simples, sublimés par une vaisselle épurée. Nul doute, ils changeront d'année avec brio.

Comment bien préparer les fêtes de fin d'année

Choisir les produits, l'opération qualité à ne pas manquer

Qu'ils soient simples ou de luxe, les produits devront afficher une qualité irréprochable. Car si le client est prêt à effectuer une dépense pour se retrouver en famille ou entre amis, il n'accepte plus d'être trompé et déçu.

Fois gras, homard, truffes noire et blanche, langoustines, boudin blanc, agneau de lait, chapon, poularde de Bresse, Saint-Jacques, dinde rôtie, saumon... Les mets de choix attiseront cette année encore les palais des convives réunis autour des tables de fêtes. Si la cuisine se veut créative toute l'année, elle se doit de rassurer en cette période de fin d'année. «*Nous resterons classiques à Noël en proposant des associations à la fois rustiques et différentes. Les clients ont besoin d'être sécurisés*», affirme Michel Rochedy, propriétaire et chef du Chabichou, à Courchevel. Un défi pour cet établissement de luxe qui, pour l'ouverture de la saison d'hiver, va prendre une nouvelle dimension. Il proposera, en parallèle du restaurant gastronomique rénové, un deuxième site de 300 m². Le Chabotté aura une capacité de 150 couverts dans un décor contemporain savoyard.

Des produits nobles irréprochables

Même s'il est impossible de faire abstraction du contexte économique difficile, les clients qui font le choix d'une dépense pour un repas en famille au restaurant souhaitent plus que jamais ne pas être déçus et retrouver des plats connus qui satisferont leurs exigences de qualité. Une tendance que confirme Philippe Da Silva, chef de l'Hostellerie Les Gorges de Pennafort, à Callas, dans le Var : «*Toute l'année, nous avons à la carte de beaux produits comme le turbot, le homard, la langouste. Pour les fêtes, nous aurons des produits nobles et de luxe dont la qualité sera irréprochable. Les langoustines seront particulièrement charnues, avec trois à quatre pièces au kilo.*» Les deux soirs de réveillon, l'établissement proposera un menu avec dix plats et sept desserts. Il réalise en général 120 couverts et contente surtout une clientèle d'habitues venus pour la qualité des produits. «*C'est une période particulière, nous essayons de faire encore mieux que le reste de l'année. Nous visons l'excellence afin d'apporter du bonheur au client*», confie Philippe Da Silva.

Nous remercions
Guy Martin,
qui nous a accueillis
dans son restaurant
Sensing, à Paris (6^e),
pour réaliser
les photos
de ce dossier.



Si les clients attendent pour les fêtes des produits de qualité, ils recherchent également des valeurs refuges. L'occasion aussi pour les restaurateurs de démontrer leur savoir-faire.

LES PISTES À SUIVRE

- * Choisir des produits de qualité en opérant une sélection minutieuse auprès des fournisseurs
- * Travailler la mise en scène des mets choisis, sans les masquer, et mettre en valeur les saveurs
- * Privilégier l'authenticité et le côté naturel des ingrédients plutôt que leur quantité
- * Sélectionner des produits classiques qui rassurent et apportent du plaisir
- * Soigner les associations avec une pointe de luxe
- * sublimer le caractère exceptionnel en précisant les origines des produits

Du côté des traiteurs, le mot d'ordre est également la qualité. Tous les ans, Fauchon choisit un produit qui sert de fil conducteur durant les fêtes et les équipes s'attachent à le décliner dans de nombreuses recettes. Si 2010 fut l'année du thé, 2011 sera celle du chocolat. Choc gustatif, choc émotionnel... Un programme qui met les papilles en éveil et qui devrait plaire aux adeptes et aux clients occasionnels du traiteur, qui réalise un tiers de son chiffre d'affaires annuel entre fin novembre et fin janvier. « À Noël, c'est vraiment la tradition qui demeure. Nous proposons par exemple douze références de foie gras et cette année, nous avons des recettes qui intègrent le grué de cacao, c'est-à-dire l'éclat de fève torréfié et concassé. Lors des fêtes, les clients viennent pour la qualité intrinsèque de nos produits. Ils cherchent également des valeurs refuges. Noël demeure un moment fort, c'est une fête incontournable pour laquelle les clients font parfois des sacrifices financiers importants. La qualité des produits doit incontestablement être au rendez-vous », explique Jean-Pierre Clément, chef de cuisine et manager produits frais chez Fauchon.

Le retour à l'essentiel, une tendance forte

Pour les clientèles autochtone et internationale, le célèbre traiteur représente « le savoir-faire à la française ». Poularde de Bresse, chapon et gâteau de pommes de terre à la truffe du Périgord, ris de veau aux morilles, tarte fine aux noix de Saint-Jacques, saumon mariné, grué de cacao et mangues, queue de lotte rôtie, vol au vent revisité, homard européen... Un subtil mélange qui allie tradition et créativité. Au Nouvel An, la notion de plaisir prend tout son sens. « L'idée de plats à partager et de tapas gastronomiques où chacun opte pour un mets qui correspond à ses envies est de plus en plus forte », remarque Jean-Pierre Clément. Quel que soit le type d'établissement, la qualité est vraiment le maître mot. Rien de très original quand on parle d'alimen-

tation, surtout en période de crise économique. Une idée qu'exprime avec conviction Alexia Soyeux, directrice associée de CCDessert. « Nous constatons deux tendances fortes pour les fêtes. La première, c'est le retour à l'essentiel, qui implique une véritable attention portée aux produits. Trouver les bons artisans et les fournisseurs pour apporter de la qualité dans l'assiette est une démarche qui prend du temps. La seconde, c'est l'aspect premium, voire exceptionnel des produits choisis, qui permet de sublimer la recette et le plat mis à la carte. » Retour au goût, mention de l'origine, choix de la cueillette, priorité au local, précision géographique : tous ces critères sont mis à l'honneur. Il n'est plus possible de tromper le client. Pour les restaurateurs, c'est aussi la meilleure façon de faire connaître et reconnaître leur savoir-faire et celui de leurs équipes, en cuisine comme en salle. « Quand les temps sont difficiles, les clients souhaitent des produits simples », souligne Gérard Calvet, directeur de Gimm Traiteur. Un jambon ibérique haut de gamme, un excellent saumon, une viande labellisée sont autant de choix opportuns. Simplicité et exception n'ont jamais été autant liées.

Des produits basiques qui deviennent magiques

Pour rencontrer leur public, les restaurateurs ont tout intérêt à miser sur des valeurs sûres en soignant avec précision leur sélection chez les fournisseurs. « Nous vivons une époque où il est important de mettre en avant la facilité de lecture du plat. Nous sommes dans une phase peu culinaire où l'art est moins dans le travail des produits que dans l'assemblage des saveurs. Les clients sont plus sensibles à la qualité des produits qu'à l'art du chef. En 2011, le cuisinier est davantage un metteur en scène qu'un technicien », explique Rémy Lucas, directeur de Cate marketing.

Une cuisine simple, lisible et naturelle qui offre la possibilité de se faire plaisir au cours d'un repas festif. Ce retour aux valeurs passe par la mise en avant de produits basiques, qui, le temps d'un dîner, deviennent magiques. C'est de cette manière que se traduit la dimension exceptionnelle des fêtes. « Le client a besoin de proximité, il souhaite être chouchouté. En lui faisant découvrir des produits de très grande qualité, soigneusement choisis, il se sent intégré dans le cercle des initiés et partage ainsi leurs valeurs », argumente Rémy Lucas. Les produits ne sont pas systématiquement nouveaux, mais ce qui est primordial, c'est leur narration. « Il est nécessaire de les mettre en scène afin de toucher le client », ajoute-t-il. Un convive ne se fera pas forcément plaisir en multipliant les plats, mais plutôt en optant pour des produits vrais et authentiques. Quand les repères s'effondrent, l'individu recherche des éléments de réassurance, dont l'alimentation constitue l'un des premiers marqueurs. ●

Soigner les arts de la table pour sublimer les plats

Reconnus depuis plus de dix ans comme un élément à part entière de l'univers de la gastronomie, les arts de la table sont un moyen de valoriser les plats des chefs. La tendance est aujourd'hui à la sobriété, tandis que la couleur s'utilise avec modération et justesse.



Laëtitia Duarte

Globalement, les restaurateurs ne renouvellent pas leur vaisselle pour les fêtes, mais s'attachent à composer des tables sobres et épurées.

LES TENDANCES

- * Les arts de la table jouent un rôle fondamental pour mettre en valeur les plats créés par les chefs
- * La vaisselle blanche, épurée, aux formes classiques ou originales selon le type d'établissement, est un atout incontestable
- * La couleur s'utilise davantage par petites touches, notamment au travers de la verrerie et des nappages, dans un jeu d'associations et de combinaisons multiples
- * La décoration s'affiche avec sobriété et élégance, les objets s'intègrent dans l'environnement de l'établissement

« **A**ujourd'hui, le choix de la vaisselle se fait davantage avec le chef qu'avec le responsable de salle. Elle est sélectionnée en fonction des plats et de la cuisine de l'établissement afin de les valoriser », explique Valérie Aumont, directrice produits du groupe ECF. Les arts de la table ont donc la vocation de mettre en scène et d'accompagner le travail des cuisiniers. Si dès le mois de novembre, les lecteurs de magazines de décoration et d'art de vivre voient fleurir les bons conseils avec leur éventail d'astuces sur la « déco de Noël originale à moindre coût » ou « la table du réveillon de la Saint-Sylvestre qui épatera vos amis », les restaurateurs sont globalement plus prudents. Il est rare qu'ils changent leur vaisselle pour l'occasion, car cela représente un budget conséquent. En période de crispation économique, la sobriété est donc de rigueur. « Longtemps, les arts de la table ont été considérés comme un élément basique. Aujourd'hui, ils ont pris leur envol et véhiculent un message. En revanche, il est vrai qu'ils ne changent pas aussi radicalement que les produits alimentaires. Le chef souhaite souvent des assiettes blanches pour confirmer son talent », souligne Stéphane Kerdraon, directeur marketing et communication d'Options, société spécialisée depuis trente ans dans la location de matériels pour les réceptions.

Pas de tape-à-l'œil, rien que de l'élégance

Pour Gimm Traiteur, installé dans la région toulousaine, et dont 99 % des clients sont des entreprises, le constat est flagrant. « Pour leurs opérations festives, nos interlocuteurs souhaitent du beau, de l'élégant et surtout pas d'éléments ostentatoires. La décoration demeure sobre, épurée et ne propose rien de tape-à-l'œil », confie son dirigeant Gérard Calvet. Jolie vaisselle blanche aux formes originales, sapin blanc, arbre en métal, boules aérées... Le jeu des couleurs se fait non pas avec les assiettes, mais avec les nappes et les chemins de table, en associant par exemple du chocolat et de l'anis, du noir et du fuchsia, du parme et de l'orange. Pour la société Options, Noël se décline selon >

cinq orientations de décoration : un Noël traditionnel en rouge et vert, un Noël vitaminé qui réactualise les couleurs des « seventies », un Noël polaire argenté et blanc, un Noël excentrique qui joue la carte du rouge à 100 %, et enfin un Noël naturel dans les couleurs taupe et bronze. Ce dernier met en exergue la tendance minimaliste et surfe sur la vague « vintage » en associant des objets anciens avec un coloris plus actuel.

Une gamme étendue qui ne concerne pas les assiettes principales, qui demeurent blanches. Dans le groupe ECF, on ne crée pas de collections spécifiques pour les fêtes de fin d'année et les catalogues sont réalisés une fois par an. « Nous mettons en avant et en valeur une partie de notre offre, notamment les formes irrégulières ou baroques, ainsi qu'un focus sur le noir et blanc », explique Valérie Aumond, la directrice produits du groupe.

Du blanc, du noir brillant et très peu de couleur. En fait, cette dernière s'utilise rarement pour les grosses pièces comme les assiettes et les plats, mais davantage par petites touches avec la verrerie et les objets de décoration, voire les assiettes de présentation. « La couleur est intéressante quand elle est multiple, cela permet de jouer sur les associations », précise Valérie Aumond. Aujourd'hui, la couleur s'est installée dans la vie quotidienne, et la mettre trop en valeur serait dépassé.

Les avantages de la vaisselle à usage unique

Une autre tendance s'invite à la table des fêtes : celle de la vaisselle à usage unique, comme le précise Jean-Marc Fau, directeur de Comatec. « Nos contenants trouvent une place sur les événements festifs. Avec une gamme sobre et classique, cette vaisselle transparente permet de jouer sur les formes. Les chefs en pâtisserie, comme dans l'univers des traiteurs, ont envie que l'on voit leur travail. » Au final, c'est un chiffre d'affaires en hausse en décembre.

Pour les utilisateurs, trois avantages sont à noter : il n'y a plus de casse, la variété des formes facilite la mise en place de buffets visuellement ludiques et attractifs, et le lavage et le coût de la main-d'œuvre pour cette étape sont supprimés. Bien sûr, les établissements haut de gamme disposent souvent d'une vaisselle stylisée entièrement blanche, soulignée d'un filet doré ou d'une couleur qui apportent la touche de solennité nécessaire à l'événement. Pour la prochaine saison d'hiver, le Chabichou mise sur une nouvelle approche. « Nous remettons tout à zéro dans une ambiance plus épurée, plus zen et soignée. Il n'y aura plus d'assiettes de présentation, ce qui implique aussi moins de contraintes et de manutention, et donc un meilleur confort pour le personnel », explique Michel Rochedy. Là aussi, la simplicité chic s'affiche comme une tendance forte.

LE RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN 2012 VU PAR THIERRY VIRVAIRE

DIRECTEUR ARTISTIQUE ET DÉCORATEUR D'INTÉRIEUR

Si je devais servir des poissons fumés...

- ⊙ Nappe et serviette de lin taupe
- ⊙ Grandes sous-assiettes coupées dans un rondin de bois clair
- ⊙ Vaisselle géante blanche
- ⊙ Verrerie teintée ambre clair
- ⊙ Manche des couverts en corne brute
- ⊙ Côté décoration : la fête par l'accumulation. De très nombreux vases, des petits contenants en bambou pour la présentation des fraîcheurs

Si je devais servir des crustacés...

- ⊙ Tout noir
- ⊙ Jouer la matité de la nappe et des sous-assiettes en ardoise avec la brillance de la vaisselle et de la verrerie
- ⊙ Côté décoration : la fête par l'insolite. Des objets de nacre noire esprit cabinet de curiosités et des objets géants, voire impressionnants, pour déguster les mets

Si je devais servir des foies gras...

- ⊙ Tout blanc
- ⊙ Même mixité des mats et des brillants
- ⊙ Grandes sous-assiettes taillées dans des tranches de pain géant... grillées
- ⊙ Des ballons « géantissimes » pour la dégustation des liquoreux
- ⊙ Côté décoration : la fête par l'excès. Se servir d'autres ballons géants pour y déposer en surface bougies et roses rouges

Si je devais servir des rôtis avec leurs fruits des bois, des marrons aux champignons...

- ⊙ Exacerber l'appétence avec une seule couleur travaillée en opulence : rouge ou fuchsia ou anis ou turquoise ou chocolat
- ⊙ Toujours un nappage blanc et la même couleur obsessionnelle pour un chemin de table avec ses bougeoirs et son décor baigné de couleur. On teinte tout : le sel, le poivre, la corbeille de pain, la carte!
- ⊙ Côté décoration : la fête par l'intensité

Si je devais servir des pâtes...

- ⊙ Exactement comme tous les jours, mais en glissant des sous-assiettes en miroir et absolument tout de la salière au dessert sous cloches d'argent et de cristal
- ⊙ Côté décoration : rendre le quotidien fastueux et très officiel