

Préface	1
Chapitre 1	Préparations froides
1	13
1.1	13
1.1.1	13
1.1.2	14
1.1.2.1	14
1.1.2.2	14
1.1.2.3	14
1.1.2.4	15
1.1.2.5	16
1.2	16
1.3	17
1.4	18
1.4.1	18
2	18
2.1	18
2.2	19
2.2.1	19
2.2.2	19
2.2.3	20
2.2.4	20
2.2.5	21
2.2.6	21
2.2.7	21
2.2.8	21
2.2.9	21
2.2.10	22
2.2.11	22
2.2.12	22
2.2.13	22
2.2.14	22
2.2.15	23
2.3	23
2.3.1	23
2.3.2	23
2.3.3	23
2.3.4	23
2.3.5	24
3	24
3.1	24
3.1.1	24
3.1.1.1	24
3.1.1.2	25
3.1.1.3	25
3.1.2	26
3.1.3	27
3.1.4	27
3.1.5	28

4	Autres possibilités de plats préparés froids	28
4.1	Plats froids	28
4.1.1	Sortes de plats froids	28
4.1.1.1	Possibilités	28
4.1.1.2	Conseils pour la réalisation de plats froids	29
4.2	Petits pains fourrés: un marché en pleine expansion!	30
4.2.1	Pourquoi le consommateur opte-t-il pour les petits pains fourrés?	30
4.2.2	Quelques conseils pour la fabrication et la vente de petits pains	30
4.2.3	Les six règles d'or pour un bon petit pain	31
4.2.3.1	La cuisson	31
4.2.3.2	La garniture	31
4.2.3.3	L'emballage	31
4.2.3.4	L'hygiène (HACCP) et l'ordre	32
4.2.3.5	Le prix de revient	32
4.2.3.6	Le service à la clientèle	32
4.2.4	La cuisson correcte d'un petit pain précuit	32
4.2.5	Points à prendre en considération quand on travaille avec des petits pains congelés	32
4.2.6	Ordre chronologique des opérations pour la préparation d'un petit pain!	32
4.2.7	Idées de petits pains	33
5	La réalisation de buffets	35
5.1	Introduction	35
5.2	Pour essayer d'éviter tout cela: quelques règles d'or (purement théoriques)	36
5.2.1	Le produit à consommer doit être irréprochable.	36
5.2.2	Les produits/ingrédients utilisés doivent être comestibles, même s'ils ne sont pas toujours destinés à se retrouver dans l'assiette du client.	36
5.2.3	La décoration d'un produit doit être à ce point raffinée qu'elle ne cache pas le produit à garnir.	37
5.2.4	Au niveau du coût, la garniture utilisée doit être en rapport avec le produit à décorer.	37
5.2.5	N'utilisez pour la décoration que du matériel non-poreux, bien lavable.	37
5.2.6	Ne couvrez jamais le bord d'une assiette ou d'un plat.	37
5.2.7	Utilisez toujours la gelée adéquate pour lustre.	37
5.2.8	Veillez toujours à ce que les parties plus hautes se trouvent à l'arrière du plat.	37
5.2.9	La décoration doit, si possible, être choisie parmi les produits déjà utilisés dans la préparation précédente.	37
5.2.10	L'ensemble (assiette/plat) doit être ordonné et propre. Veillez à avoir une découpe régulière et un montage correct.	38
5.2.11	Les nombres impairs de garnitures sont préférables.	38
5.2.12	Le fait de travailler vers l'extérieur sur les plats donne un effet d'espace.	38
5.2.13	N'utilisez pas de gélatine sur la viande et le poisson frais.	39
5.2.14	Essayez, lorsque vous composez des pièces florales à partir de fruits et de légumes, de former un triangle.	39
5.2.15	N'utilisez pas de produits colorés artificiellement.	39
5.2.16	N'utilisez pas de légumes-feuilles crus sur des plats-buffet.	39
5.2.17	Les combinaisons réalisées doivent répondre aux normes nutritives actuellement en vigueur.	39
5.2.18	Veillez à avoir une finition reconnaissable.	39

5.2.19	La viande doit toujours être cuite à point (dans les cas bien entendu où on peut choisir soi-même l'à-point de cuisson).	39
5.2.20	Toujours dresser les œufs cuits durs sur un fond.	39
5.2.21	Évitez un entassement excessif, mettez plutôt les surplus sur le côté.	39
5.2.22	Le matériel de fantaisie doit correspondre au plat présenté (un plat en forme de saumon pour du jambon fumé?)	39
5.2.23	Soignez toujours l'équilibre entre la garniture de coin et les garnitures d'accompagnement (combinaison de fruits montée en hauteur/petites garnitures de fruits comme accompagnement).	39
5.2.24	Essayez d'arriver à ce que le nombre de garnitures d'accompagnement corresponde au produit principal, 20 portions 20 garnitures.	39
5.2.25	Essayez de travailler le plus possible en lignes. Cela augmente fortement l'aspect visuel-attractif, certainement s'il s'agit d'un travail avec de grands plats.	39
5.2.26	Évitez d'employer trop de socles, ne répétez pas sans cesse le travail en hauteur.	39
5.2.27	Présentation du buffet froid	40
5.2.28	L'utilisation de sauces	40
6	Conseils client: quelques conseils pour une conservation optimale de produits frais	40

Chapitre 2	Préparations chaudes	43
1	Sauces chaudes	43
1.1	Principes de base	43
1.1.1	Le goût	43
1.1.2	La consistance (ou épaisseur)	44
1.2	Techniques de préparation des sauces	44
1.2.1	Technique classique (avec liquide FROID)	44
1.2.2	Méthode rapide	44
1.3	Classification et sortes	45
1.3.1	Sauces blanches	45
1.3.1.1	Sauce Béchamel	46
1.3.1.2	Sauces veloutées	46
1.3.1.3	Sauce tomate	49
1.3.2	Sauces brunes	52
1.3.3	Sauces au beurre (aux œufs ou battues)	55
1.3.3.1	Sauce hollandaise	56
1.3.3.2	Sauce béarnaise	57
2	Les plats préparés	59
2.1	Plats mijotés	59
2.1.1	Vol-au-vent	59
2.1.2	Goulash hongroise	59
2.1.3	Osso bucco	60
2.1.4	Hoche-pot à la flamande	61
2.1.5	Carbonnades flamandes	62
2.1.6	Blanquette/Fricassée de veau aux champignons	63
2.1.7	Fricassée de veau ménagère	63
2.2	Plats de fête	65
2.2.1	Amuse-gueules	65

	2.2.1.1	Tournedos de jambon séché aux rillettes (pour 8 amuse-gueules)	65
	2.2.1.2	Corolles (quiches) au lard, jambon et petits légumes de printemps (pour 60 amuse-gueules)	65
	2.2.1.3	Croquette Breydel à la sauce moutarde (pour 1 amuse-gueule)	65
	2.2.1.4	Duobelle au pâté de gibier et 2 sortes de confitures d'oignon (pour 1 amuse-gueule)	65
	2.2.1.5	Verrine à la mousse de légumes, rillons et cervelle de porc cuite (pour 50 amuse-gueules)	66
	2.2.1.6	Canelitos à la mousse de jambon et pipette au porto (pour 80 amuse-gueules)	66
	2.2.2	Rôti Orloff à la sauce au fromage	66
	2.2.3	Filets de poulet farcis	67
	2.2.4	Filet mignon de porc à la Bulgare	68
	2.2.5	Filet mignon de porc légèrement fumé, sauce-crème aux champignons	68
2.3		Cuisine du monde	70
	2.3.1	Cannelloni tri colore	70
	2.3.2	Nasi goreng	71
	2.3.3	Bami goreng	71
	2.3.4	Chili con carne	72
	2.3.5	Dés de porc sauce aigre-douce	73
	2.3.6	Dés de poulet sauce soja	73
	2.3.7	Moussaka	74
	2.3.8	Tajine d'agneau aux haricots verts	75
2.4		Préparations de gibier	77
	2.4.1	Filet de sanglier aux poires pochées	77
	2.4.2	Filet de lièvre à la sauce poivrade	77
	2.4.3	Magret de canard sauce aux trois poivres et garniture de légumes méridionaux	78
	2.4.4	Civet de lièvre	79
	2.4.5	Filet d'autruche au sirop de gingembre et au flan de légumes	80
2.5		Préparations de poisson	82
	2.5.1	Loup de mer mariné aux pommes de terre provençales	82
	2.5.2	Scampi cuits sauce à l'ail	82
	2.5.3	Sandre en croûte de tapenade	83
	2.5.4	Waterzooi de poissons de rivière	84
2.6		Pizza, lasagne, spaghetti	84
	2.6.1	Sauce de base	84
	2.6.2	Pizza à la viande (20 à 30 pièces)	85
	2.6.3	Lasagne	85
	2.6.4	Lasagne verte	86
	2.6.5	Préparations de poisson pizza, lasagne	86
	2.6.5.1	Sauce de base	86
	2.6.5.2	Pizza au poisson	86
	2.6.5.3	Lasagne aux fruits de mer	86
2.7		Les soupes et potages	87
	2.7.1	Introduction	87
	2.7.2	La subdivision des soupes et potages	87
	2.7.3	Les recettes des diverses sortes de soupes	88
	2.7.3.1	Bouillon de viande	88

	2.7.3.2	Consommé	89
	2.7.3.3	Crème Agnes Sorel	89
	2.7.3.4	Velouté Rossini	90
	2.7.3.5	Crème de broccoli	90
	2.7.3.6	Soupe aux carottes	90
	2.7.3.7	Soupe aux pois hivernale au poulet (peut être servie comme soupe-repas)	91
	2.7.3.8	Soupe froide de concombre au saumon fumé	91
	2.7.3.9	Gazpacho doré (soupe froide)	92
	2.7.3.10	Zarzuela espagnole	92
	2.7.3.11	Hochebots	93
	2.7.3.12	Hochebot gantois	93
	2.7.3.1	Waterzooi gantois de poulet	94
3		Conseils pour le client	95
	3.1	Conseils pour réchauffer les plats préparés	95
	3.2	Conseils pour la cuisson de dinde farcie	95

Chapitre 3 Techniques de préparation culinaires 99

1		Techniques de cuisson	99
	1.1	Influence de la chaleur de cuisson sur la viande	99
		1.1.1 Chaleur et saveur	99
		1.1.2 Chaleur et couleur	100
		1.1.3 Chaleur et structure (texture)	100
		1.1.3.1 50 °C	100
		1.1.3.2 60 °C	100
		1.1.3.3 65 °C	101
		1.1.3.4 70 °C	101
		1.1.3.5 90 °C	101
	1.2	Le mode de préparation idéal	101
		1.2.1 La méthode dépend de la viande	101
		1.2.2 L'importance des assiettes préchauffées	101
	1.3	Méthodes de cuisson au four et à la poêle	102
		1.3.1 L'importance de terminer la cuisson à feu doux	102
		1.3.2 Appréciation du degré de cuisson	102
		1.3.2.1 Bleu	102
		1.3.2.2 Saignant	102
		1.3.2.3 A point	103
		1.3.2.4 Bien cuit	103
	1.4	Fonds et bouillons	103
	1.5	Préparation de la viande	104
		1.5.1 Moudre, hacher, battre	104
		1.5.2 Larder	104
		1.5.3 Les attendrisseurs de viande	104
		1.5.4 Couper en petits morceaux	104
		1.5.5 Saumurer	104
		1.5.6 Mariner	105
	1.6	Garnitures et sauces	105
		1.6.1 La garniture	105
		1.6.2 Sauces	106

2	Poêler	106
2.1	Méthode	107
2.2	Encore quelques conseils	107
3	Rôtir au four	108
3.1	Encore quelques conseils	109
3.2	Volaille	109
3.3	Méthode	110
4	Cuire à l'étouffée	110
4.1	Four à micro-ondes	111
5	Etuver	111
5.1	Encore quelques conseils	112
5.2	En papillote	112
5.3	Méthode	112
6	Cuisson à basse température	113
6.1	Confire	114
7	Pocher	114
7.1	Méthode	114
7.2	Encore quelques conseils	115
7.3	Le pochage des grosses pièces	115
8	Mijoter	115
8.1	Encore quelques conseils	116
9	Barbecue	116
9.1	L'origine du barbecue	117
9.2	Le combustible	117
9.3	La grille	117
9.4	Quelques règles importantes en matière de barbecue	117
9.4.1	Allumer un feu au charbon de bois	117
9.4.2	Favoriser le goût et l'arôme	117
9.4.3	A quoi faut-il faire attention pour la vente?	118
9.4.4	Comment faire des barbecues sains et en toute sécurité?	118
9.4.5	Évitez la contamination croisée	118
9.4.6	Pourquoi certains prétendent-ils que le BBQ est nuisible pour la santé?	118
9.4.7	Barbecue pierre de lave	119
9.4.8	Quelques temps de cuisson (approximatifs)	119
9.4.9	Après le barbecue	120
9.4.10	Concours	120
9.4.11	Quelques exemples de délicieuses combinaisons de viandes pour un mixed grill	120
9.4.12	Dans la marinade	121
9.4.13	Recettes de barbecue	121
9.4.13.1	Jambonneau grillé	121
9.4.13.2	Plats de viande prêts à manger	121
9.4.13.3	Filets mignons de porc marinés	121
9.4.13.4	Brochette Mexico	122
9.4.13.5	Sauce à la crème aigre avec purée à la ciboulette	122
10	Wok	122
10.1	Historique	123
10.2	Préparation d'un wok	123

10.3	Utilisation d'un wok	123
10.3.1	Faire sauter	123
10.3.2	Frيره	124
10.3.3	Mijoter	125
10.3.4	Préparations	125
10.3.5	Nettoyage du wok	125
10.3.6	Miniwok	125
10.3.7	Recettes pour wok	126
10.3.7.1	Lamelles d'agneau aux cinq-épices	126
10.3.7.2	Tranches de veau aux ris	126
10.3.7.3	Petites escalopes de b uf chinoises	126
10.3.7.4	Lamelles de porc	126
10.3.7.5	Poulet et dinde	127
11	Teppanyaki	128
12	Gourmet	129
13	Fondue	131
14	Cuisson sous vide	132
14.1	Qu'est-ce que la cuisson sous vide?	132
14.2	Comment procéder?	132
14.3	A quoi faut-il faire attention pour la cuisson sous vide?	133
14.4	Formule pour déterminer le temps de pasteurisation	134
14.5	Conseils pour la cuisson sous vide	135
15	Convenience cooking – Convenience food	137
15.1	De quoi s'agit-il?	137
15.2	L'application	138
15.3	La pré-préparation	138

Chapitre 4	Autres produits et leurs applications culinaires en boucherie	141
1	Fromage	141
1.1	Introduction	141
1.2	Qu'est-ce que le fromage?	141
1.3	La fabrication du fromage	141
1.4	Classification des fromages	142
1.5	La qualité du fromage	142
1.5.1	La teneur en matière grasse	142
1.5.2	La qualité du lait	142
1.5.3	La conservation du fromage	142
1.5.4	La découpe du fromage	142
1.6	Le fromage dans la boucherie	144
1.7	Conseils pour le boucher-traiteur	144
1.8	Plateau de fromages et garnitures: portions, disposition, composition	144
1.8.1	Quantités	144
1.8.3	Quelques éléments à prendre en considération pour la composition	144
1.8.3	Choix des sortes de fromage	145
1.8.4	Accompagnements adéquats	145
1.8.5	Vin et fromage	146
1.8.6	Bière et fromage	146

1.8.7	Recettes de fromage	147
1.8.7.1	Les classiques: raclette, fondue, croquettes au fromage, tartiflette	147
1.8.7.2	Autres recettes	147
2	Les légumes	148
2.1	Introduction	148
2.2	La classification des légumes	149
2.2.1	Selon le type de culture	149
2.2.2	Selon la famille	149
2.2.2.1	Légumes-feuilles	149
2.2.2.2	Légumes-tubercules	149
2.2.2.3	Légumes-fruits	149
2.2.2.4	Légumes-racines	149
2.2.2.5	Légumes-fleurs	150
2.2.2.6	Légumes secs	150
2.2.2.7	Légumes-tiges	150
2.2.2.8	Champignons	150
2.3	La qualité des légumes	150
2.4	La conservation des légumes	151
2.5	Le calendrier des légumes	151
2.6	Recettes pour le salad-bar	154
2.7	Légumes courants	155
2.8	Utilisation des légumes de saison dans les plats chauds	156
2.9	Portionner les légumes	156
2.9.1	Légumes accompagnant un buffet froid ou un barbecue	156
2.9.2	Légumes en accompagnement d'un repas chaud	157
3	Les fruits	157
3.1	Introduction	157
3.2	La classification des fruits	157
3.2.1	En fonction du type	157
3.2.2	En fonction de l'origine	157
3.2.3	En fonction du traitement	157
3.3	La qualité des fruits	158
3.4	La conservation des fruits	158
3.5	Le calendrier des fruits	158
3.6	L'utilisation des fruits en boucherie-magasin traiteur	159
3.6.1	Dans les préparations froides	159
3.6.2	Dans les préparations chaudes	159
4	Connaissances de base poisson	160
4.1	Introduction	160
4.2	Achat et transformation	160
4.2.1	Caractéristiques et fraîcheur	160
4.2.2	Préparation et transformation du poisson	160
4.3	Les principales subdivisions	161
4.3.1	Les poissons plats	161
4.3.1.1	Les soles	161
4.3.2	Les poissons ronds	162
4.4	Le glaçage du poisson	163
4.4.1	Pourquoi glacer?	163
4.4.2	Comment glacer?	163
4.4.3	Mesure du taux de glaçage	163

4.4.4	Calcul de la formule	164
4.5	Le saumon et la truite saumonée dans la cuisine	164
4.5.1	Différence saumon/truite saumonée	164
4.5.2	Comment pocher?	164
4.5.3	Terminaison-garniture	164
4.6	La préparation des darnes de saumon dans la gelée clarifiée	165
4.6.1	Méthode	165
4.7	Poissons exotiques	165
Chapitre 5	Marketing dans la boucherie moderne	169
1	Qu'est-ce que le marketing?	169
1.1	L'entreprise tournée vers le marché	169
1.2	Le marketingmix	169
2	Présentation et accroches	170
2.1	Généralités	170
2.2	Accroches	171
2.3	Veillez à ce que tout ce que vous utilisez comme accroche soit comestible	173

CHAPITRE 1 PRÉPARATIONS FROIDES

I Les sauces froides

Classification des sauces froides			
Ingrédients de base	<ul style="list-style-type: none"> 1 litre d'huile 4 jaunes d'œufs Moutarde Vinaigre ou jus de citron Poivre et sel 	<ul style="list-style-type: none"> 3 parts d'huile 1 part de vinaigre Poivre, sel Oignon/Echalotte haché Evtl. ail Herbes potagères (persil, cerfeuil, estragon, ciboulette, câpres) 	<ul style="list-style-type: none"> Mayonnaise. Crème fraîche (allégée ou entière). Fromage frais (maigre). Yaourt (maigre/entier). Jus de légumes ou de fruits liés. Purées de légumes ou de fruits (coulis). <p>Ces sauces peuvent être mélangées avec (variation):</p> <ul style="list-style-type: none"> Vinaigrette. Vin ou distillats. Herbes fraîches et épices (exotiques). Légumes et fruits de saison coupés fins Extraits d'épices
	↓	↓	↓
Sauces de base ou sauces mères	Sauce mayonnaise	Sauce vinaigrette	Dressings/ Sauces pour salade/ Sauces spéciales
	↓	↓	↓
Sauces dérivées	<ul style="list-style-type: none"> Sauce cocktail Sauce rémoulade Sauce tartare 	<ul style="list-style-type: none"> Sauce ravigote Sauce norvégienne Sauce pêcheur 	<ul style="list-style-type: none"> Dressing français (French dressing) Dressing à la moutarde (mustard -dressing) Dressing à la crème (cream-dressing)

1.1 Mayonnaise

1.1.1 Introduction

La dénomination mayonnaise ne peut être utilisée que pour les sauces émulsionnées, composées exclusivement d'au moins 7,5 % de jaune d'œuf de poule et d'au moins 80 % d'huile alimentaire végétale avec des condiments. La véritable mayonnaise a donc une teneur en graisse élevée et est dès lors souvent remplacée par une sauce pour salade. Il s'agit d'une mayonnaise à laquelle on a ajouté des épaississants (e.a. fécule ou gélatine) et qu'on appelle dressing.

La mayonnaise et ses dérivés ne sont pas des plats en soi.

Les buts de l'utilisation de mayonnaise ou d'un de ses dérivés peuvent être très différents.

Exemples:

- Abaisser le prix de revient d'un produit pour obtenir plus de bénéfice.
- Donner la liaison nécessaire à divers éléments composant des salades.
- Donner plus de goût à certains ingrédients, p.ex. bouilli cuit.
- Apporter de la variation dans des plats fréquemment utilisés, p.ex. sauces pour salade.

4.2.7 Idées de petits pains



Petit pain au jambon fumé

- Baguette grise ou autre petit pain.
- Jambon fumé coupé fin.
- Tomates séchées au soleil.
- Copeaux de parmesan.
- Salade roquette.

Ciabatta méridionale

- Huile d'olive (pour mouiller le petit pain).
- Tranches de fromage à pâte molle (brie, camembert, chèvre, etc.).
- tomate, courgette ou concombre, petites lamelles de poivron et d'oignon.
- Quelques gouttes de vinaigre balsamique.
- Poivre, sel et paprika.

Bruschetta chaude

- Enduire d'une gousse d'ail des tranches de pain gris et les griller.
- Tranches de gorgonzola.
- Mettre sous le grill jusqu'à ce que le fromage fonde.
- Garnir de figues séchées coupées fines.
- Mouiller de vinaigrette et de quelques gouttes de vinaigre balsamique.
- Sel et poivre.
- Roquette et un peu de persil.

Petit pain tapa

- Tranche de baguette ou autre petit pain enduit d'une tapenade verte.
- Tranche de brie, de camembert ou de chèvre.
- Fine tranche de jambon fumé, séché quelques instants au four.

On parle parfois aussi de salades simples et de salades composées:

- Une salade simple est un mélange d'un seul légume et d'une seule sauce froide ou dérivée.
- Exemples: salades simples à base de tomates, de haricots, de salade, de salade d'automne, de chicon, de concombre, de chou fleur, de céleri, de pommes de terre, de betteraves rouges, de chou rouge, de petits pois, d'asperges, de broccoli, etc.
- Une salade composée est un ensemble harmonieux d'une sauce froide et de divers ingrédients comme de la viande, de la charcuterie, de la volaille, du gibier, du poisson, des crustacés et coquillages, des fruits, des légumes, des pâtes, du riz, du fromage, des noix, des champignons, des œufs, etc.
- Exemples: salades de viande, de volaille, de poisson, de fromage, de légumes, de fruits, de pâtes, de coquillages et crustacés.

2.2 Sortes de salades

2.2.1 Salade de viande

Composition

- 1,5 kg de charcuteries cuites, comme du jambon, du saucisson cuit, du rôti de porc, etc. (le tout coupé en fines lamelles)
- 1,5 kg de mayonnaise
- 150 g de cornichons aigres-doux en lamelles
- 50 g d'oignon coupé en petits morceaux
- Eventuellement un peu d'échalotte
- Persil
- Epices à volonté

Garniture: petits éventails de cornichon, tomate, persil

Remarque: Selon l'Arrêté royal (du 8 juin 1983) relatif à la fabrication et au commerce de la viande préparée et des préparations de viande, la salade de viande doit contenir au moins 40 % de morceaux de viande.

2.2.2 Salade de jambon

Composition

- 1 kg de jambon cuit
- 400 g de mayonnaise
- 150 g de poireau blanchi en julienne
- 150 g de carottes râpées
- 150 g de cornichons aigres-doux
- Epices à volonté

Garniture: anneaux de poireau, jambon cuit

Remarque: en cas de préemballage, il faut toujours mentionner le % de jambon sur l'étiquette.

Petit pain au poulet

- Baguette grise.
- Enduire légèrement de mango chutney et de beurre.
- Garnir de salade et par-dessus de fines tranches de filet ou de blanc de poulet.
- Parsemer de petits morceaux de mangue.
- Poivre du moulin et une feuille de basilic.

Petit pain au thon

- Enduire légèrement une ciabatta de mayonnaise au citron.
- Garnir de feuilles de salade.
- Ajouter des petits morceaux de thon en boîte émietté, mélangé à de la vinaigrette à la moutarde.
- Parsemer de petits morceaux d'olive et de tomate.
- Poivre et sel.
- Roquette.

Petit pain pizza

- Petit pain rond italien.
- Enduire de sauce pizza.
- Garnir d'un mélange de lamelles de jambon cuit, d'oignon et de poivron et par-dessus de fines tranches de chorizo.
- Parsemer de parmesan.
- Cuire au four.

5 La réalisation de buffets**5.1 Introduction**

Lorsque nous parlons de cuisine froide, nous pensons à toute une gamme de plats (poisson, viande, gibier, volaille, fromage, potage, etc.), qui doivent être avant tout appétissants, mais également bien présentés.

Il s'ensuit que la garniture ou décoration, c.à.d. la mise sur assiette, sur plat ou sur miroir des plats froids est, après la qualité de ceux-ci, l'élément principal pour cette famille de plats.

La décoration est un travail créatif, offrant au professionnel la possibilité de s'exprimer avec les moyens les plus divers. On ne peut toutefois être créatif que quand on maîtrise la technique et qu'on connaît le pourquoi des choses. Outre les aspects techniques, le dressage exige également d'avoir le sens des formes et des couleurs et d'avoir bon goût. La décoration doit flatter aussi bien l'œil que le palais. Elle peut être simple ou compliquée, mais dans tous les cas, il faut avoir des connaissances et un sens artistique. Avant de passer à la pratique, il convient de maîtriser les principes de base. Et dans ce domaine, beaucoup d'erreurs sont encore commises. Nous pensons ici aux plats et assiettes



surchargés, à la réalisation de combinaisons 'impossibles', à la priorité donnée à l'œil', aux montages difficiles à servir, etc.

5.2 Pour essayer d'éviter tout cela: quelques règles d'or (purement théoriques)

Avec immédiatement à l'esprit le dicton: 'les goûts et les couleurs ne se discutent pas'.



5.2.1 Le produit à consommer doit être irréprochable.

Cette règle ne souffre aucune exception. Si le produit principal n'est pas irréprochable, aucune garniture, quelle qu'elle soit, ne permettra d'améliorer ce produit.

5.2.2 Les produits/ingrédients utilisés doivent être comestibles, même s'ils ne sont pas toujours destinés à se retrouver dans l'assiette du client.

Ici, il faut bien faire la distinction entre les produits destinés à être mangés (comestibles par nature ou rendus comestibles par l'une ou l'autre transformation) et ceux remplissant exclusivement une fonction décorative (graisse utilisée comme 'accroche', pièces décoratives, ...)

Une exception à cette règle est l'utilisation de pièces auxiliaires non-comestibles pour le montage ou le soutien d'accroches (pour gagner de la solidité et de la hauteur), mais seulement si ces supports sont soustraits à la vue par des matières premières comestibles.

Les garnitures utilisées doivent être en harmonie avec le produit principal à présenter. Ne commencez pas à décorer 'au petit bonheur la chance': ayez toujours à l'esprit le résultat à atteindre.

Les combinaisons justifiées et reconnaissables font d'ailleurs un meilleur effet sur ce qui est présenté.

PRÉPARATIONS DE GIBIER

Filet de sanglier aux poires pochées

Filet de lièvre à la sauce poivrade

Magret de canard sauce aux trois poivres
et garniture de légumes méridionaux

Civet de lièvre

Filet d'autruche au sirop de gingembre et
au flan de légumes





PRÉPARATIONS DE POISSON

Loup de mer mariné aux pommes de terre provençales

Scampi cuits sauce à l'ail

Sandre en croûte de tapenade

Waterzooi de poissons de rivière

2.7 Les soupes et potages



2.7.1 Introduction

La préparation de soupes n'a rien de nouveau en boucherie.

Normalement, le boucher dispose de suffisamment de bouillon de poulets cuits ou de langues de bœuf. Il peut très bien utiliser le liquide de cuisson du bouilli qu'il a employé pour la préparation de sa salade de bouilli. Il dispose aussi de suffisamment d'os et de tendons. Cette matière première de base pour la préparation de délicieuses soupes est une richesse qualitative en soi.

2.7.2 La subdivision des soupes et potages

Les soupes et potages se subdivisent en quatre grands groupes:

- les potages clairs;
- les potages liés;
- les soupes spéciales;
- les soupes nationales.

Les **potages clairs** se subdivisent à leur tour en:

- bouillon de viande;
- consommé.

Les bouillons et consommés tirés de la volaille, de la viande de bœuf et du poisson font partie des potages clairs.

Les **potages liés** se subdivisent à leur tour en:

- crèmes et veloutés;
- soupes de légumes;
- soupes purées.

Les crèmes sont faites à partir de sauce béchamel.

CHAPITRE 3 TECHNIQUES DE PREPARATION CULINAIRES

I Techniques de cuisson



1.1 Influence de la chaleur de cuisson sur la viande

Il y a plusieurs raisons importantes de cuire la viande. En dehors des aspects de sécurité alimentaire, la viande soumise à la chaleur est surtout plus savoureuse, plus juteuse et plus digeste.

Selon certaines théories, nos ancêtres primitifs auraient pu se distinguer des autres primates en découvrant le feu et en l'utilisant pour la préparation de la viande. C'est par une meilleure digestion de la viande préparée riche en protéines qu'ils auraient pu utiliser davantage d'énergie pour le développement du cerveau et de l'intelligence humaine.

1.1.1 Chaleur et saveur

La viande crue a peut-être du goût, mais ce goût n'est pas intense. Votre langue capte les sels, le goût relevé des acides aminés et une légère acidité, mais il y a peu d'arômes dégagés.

La fait de chauffer la viande renforce le goût charnu en décomposant les protéines des fibres musculaires et renforce l'arôme en décomposant les graisses. Si la viande ne dépasse jamais la température de 100 °C, p.ex. en cas de pochage ou de cuisson à basse température, le goût est principalement déterminé par ces produits de décomposition.

La viande rôtie, poêlée et grillée développe une croûte au goût beaucoup plus intense. Sous l'effet de la forte chaleur, la surface de la viande perd toute l'eau de ses cellules; elle se dessèche et devient suffisamment chaude pour provoquer la réaction de Maillard ou réaction de brunissage. Cette réaction a besoin d'une température de 120 et 180 °C et s'accélère au fur et à mesure que monte la température. Il s'agit d'une réaction complexe entre les hydrates de carbone ou glucides (sucres) et les acides aminés (protéines), qui permet de libérer toute une série de saveurs et d'arômes.

CHAPITRE 4 AUTRES PRODUITS ET LEURS APPLICATIONS CULINAIRES EN BOUCHERIE

I Fromage



1.1 Introduction

Le fromage donne une plus-value à la boucherie-magasin traiteur.

A côté des charcuteries traditionnelles, les gens aiment mettre du fromage sur leurs tartines.

Le boucher-traiteur prépare de plus en plus de plats avec du fromage ou utilise celui-ci comme finition.

Si la plus grosse part du marché du fromage est aux mains des supermarchés, où sont vendus le plus de fromages préemballés et à la découpe, le boucher dispose quand même d'un sérieux atout: le conseil personnalisé au client.

1.2 Qu'est-ce que le fromage?

Pour fabriquer 1 kg de fromage, il faut environ 10 litres de lait.

Le lait le plus utilisé est celui de la vache, mais les fromages de chèvre, de brebis et de bufflonne sont aussi couramment utilisés pour la fabrication du fromage.

1.3 La fabrication du fromage

Lait frais ayant subi un test de qualité. Détermination de la teneur exacte en graisse.

Centrifugation du lait. Pasteurisation du lait pour tuer les bactéries nocives.

Adjonction de présure.

La masse de fromage est coupée. Le caillé est la partie solide, le petit-lait la partie liquide.

Pressage dans des moules à fromage.

Saumurage dans un bain de sel. Favorise la fermeté et la formation de la croûte.

Maturation du fromage.

- Fromage jeune: 5 semaines de maturation.
- Fromage jeune affiné: 8 semaines de maturation.
- Fromage affiné: 16 semaines de maturation.
- Fromage extra affiné: 7 mois de maturation.
- Fromage vieux: 1 an et plus de maturation.

2.8 Utilisation des légumes de saison dans les plats chauds



Panaïs



Chou blanc



Céleri-rave



Salsifis



Chicon



Fenouil



Rutabaga

AUTOMNE/HIVER

Panaïs dans le hoche-pot

Plat mijoté au chou blanc

Céleri-rave cuit

Céleri-rave sauce tomate

Navets au gratin

Navets et céleri étuvés

Purées de légumes

Feuilles de chou vert farcies

Salsifis cuits

Salsifis à la sauce au fromage

Oignons farcis

Tarte aux oignons

Chicon farci au haché

PRINTEMPS/ÉTÉ

Waterzooi aux légumes printaniers, mange-tout, jeunes carottes, haricots, petits pois

Légumes farcis p.ex. aubergine, courgette

Rutabaga en tranches, cubes, étuvé, cuit

Plat au four à base de chou-fleur

Chou-fleur au beurre aux herbes

Chou-fleur cuit

Champignons farcis

Légumes grillés, p.ex. courgette, tomate, aubergine, épi de maïs, champignons, poivron

Fenouil aux tomates

Fenouil à la sauce au fromage

Haricots aux tomates

Légumes méridionaux dans une ratatouille

Pommes de terre primeurs au beurre de persil

Chou pointu dans les plats au wok

Haricots à couper étuvés

Jeunes navets, navets au beurre glacés

2.9 Portionner les légumes

2.9.1 Légumes accompagnant un buffet froid ou un barbecue

La quantité de légumes est de ± 150 g, en fonction de la quantité de poisson et/ou de viande servie.

Les poids ci-dessous sont un guide. Ils varient en fonction de la taille de l'assortiment, du nombre de personnes et du groupe-cible.



Carottes



Concombre



Pommes de terre

SALADE

POIDS

Carottes	30 à 50 g par personne
Céleri-rave	30 à 50 g, 1 céleri pour + 25 personnes
Concombre	1 pièce pour 20 personnes, selon la taille et le mode de préparation
Tomates	1 par personne
Pommes de terre	Terminé 75 g
Laitue	1 pièce pour 10 personnes
Chou (rouge ou blanc)	20 g
Chou-fleur	1 pièce (selon la taille) pour 20 personnes
Betterave rouge	20 g par personne
Chicon	20 g par personne

4.3 Les principales subdivisions

4.3.1 Les poissons plats

4.3.1.1 Les soles

La sole de la mer du Nord

Elle a une chair ferme, blanche et fine.

Les têtes et arêtes sont idéales pour préparer un fumet de poisson.

Si on les roule après avoir levé les filets, toujours enrôler avec le côté peau à l'intérieur.

Les prix dépendent de l'arrivée, de la saison et surtout du format (3/4 sera plus cher que 5/6).

Les grandes soles servent surtout à l'exportation, p.ex. pour les Etats-Unis.



La sole atlantique

Ressemble à la sole de la Mer du Nord, mais avec une plus petite tête et une couleur plus claire. La structure de cette sorte meilleur marché n'est pas aussi ferme et ressemble plus à celle de la plie ou de la sole-limande.

La plie

Se reconnaît aux nombreuses taches oranges sur l'avant brun-gris.

Sa chair un peu plus aqueuse a bon goût, surtout poêlée.



Le flétan

Sa réputation culinaire n'est pas très grande. Il a le goût le moins fin des poissons plats et se reconnaît à sa peau rugueuse brun foncé.



Le turbot

Le turbot est un poisson plat circulaire. Son dos brun est recouvert de tubercules osseux: il n'a donc pas d'écailles. Le petit turbot ou turbotin pèse de 0,5 à 2 kg, le turbot moyen de 2 à 4 kg, et les exemplaires de plus de 10 kg ne sont pas rares.

D'un grand turbot, il ne reste après transformation que la moitié du poids initial.

Sa chair est blanche, ferme et maigre.

Pour préparer et servir un turbot entier, il existe une poêle spéciale, la turbotière, comme il existe une saumonière.



CHAPITRE 5 MARKETING DANS LA BOUCHERIE MODERNE

I Qu'est-ce que le marketing?

Il est impossible de tout dire du marketing en quelques pages, alors que des professeurs de renommée internationale et des chefs d'entreprise à la carrière fructueuse y ont sacrifié de longues années.

Le marketing n'est pas un monopole des grandes entreprises. Les petites entreprises, comme les boucheries, doivent également apprendre à penser en termes de marché.

On confond souvent le marketing avec la promotion et la publicité, ces 2 éléments ne représentant qu'une partie du marketing d'une entreprise.

1.1 L'entreprise tournée vers le marché

Diriger une entreprise tournée vers le marché est la véritable essence de la discipline marketing.

Une première approche consiste à connaître le marché et donc les besoins du consommateur. De nos jours, on va plus loin: le chef d'entreprise va jusqu'à créer lui-même des besoins pour le consommateur. Dans le secteur alimentaire, pensez simplement à la 'convenience food'.

L'entreprise fixe ses objectifs dans un 'business-plan'. En complément de ce plan, il faut un plan financier, qui va examiner si le business-plan est réalisable financièrement. A côté de cela, il convient d'établir un plan de vente, plan détaillé de la manière dont les ventes seront organisées concrètement, ainsi qu'un plan de marketing.

Dans une petite entreprise, c'est l'expert-comptable ou éventuellement le conseiller financier qui va assister le chef d'entreprise dans l'établissement de son plan financier; c'est généralement la même personne qui va s'occuper du marketing et des ventes, souvent aussi de la direction générale (dans beaucoup de cas, il s'agira du propriétaire).

1.2 Le marketingmix

Le marketing, c'est donc l'entreprise à l'écoute du marché. Pour cela, nous allons réfléchir à une série d'éléments, que nous allons fusionner dans un plan stratégique. Le mélange de ces différents éléments, c'est ce qu'on appelle le **marketingmix**.

Traditionnellement, on y parle des 4 P: **P**lace, **P**romotion, **P**rix et **P**roduit.

- Une implantation exacte de votre **produit** est importante. Vous devez savoir avec précision ce que vous allez mettre sur le marché. Existe-t-il un marché ou puis-je créer moi-même un marché pour mon (mes) produit(s)? Vous ne pouvez pas tout vendre, vous devrez faire des choix. Cherchez vous-même quelques formules pour définir vos produits ou services (ex. service traiteur) par rapport à une boucherie moderne.
- Une fois que nous savons ce que nous allons vendre, nous devons fixer un **prix** pour chaque produit. Pour cela, nous tiendrons compte du prix du marché, mais aussi du positionnement sur le marché. Déterminez vous-même le positionnement des prix de nos supermarchés connus: Aldi, Carrefour, Colruyt, Delhaize et Lidl. Dans les boucheries aussi, il y a des entreprises 'discount' (prix bas, gros débit et assortiment plutôt limité) et des entreprises plus exclusives, avec une gamme de produits de qualité à la valeur ajoutée élevée. La plupart des boucheries se situent entre ces deux extrémités.
- La **place** mentionnée dans le marketingmix vise d'une part l'établissement, la localisation de l'entreprise (dans quel quartier vais-je installer mon entreprise?), d'autre part le mode de distribution: on peut distribuer soi-même ses produits (c'est le cas de la plupart des bouchers) ou passer par d'autres canaux de distribution pour

