

# LA LIAISON FROIDE, invité

**Maîtrise du résultat final, gain de temps et de productivité**, économies de personnel, meilleure gestion des marchandises, la liaison froide présente des avantages, en collectivité comme en banqueting. Démonstration.

**T**rois médaillons de viande et leur sauce moutarde au nord, un gratin de pommes de terre à l'ouest, un kouglof de légumes au sud et une purée de carotte à l'est, le tout surmonté d'une gaufrette incrustée de sésame et accompagné d'une sauce délicatement relevée à la moutarde de Meaux... Dans l'assiette, la présentation fait son effet ! Difficile de veiller à tout au moment d'envoyer 350 couverts en simultané pour son banquet de 350 convives. La solution, Frédéric Nef, le chef du Paris Marriott Rive Gauche, dans le XIV<sup>e</sup> arrondissement, la pratique depuis plusieurs années : effectuer le dressage des assiettes en amont, la veille ou l'avant-veille en liaison froide, puis régénérer au moment du service. L'organisation est bien huilée.

Cinq jours avant le banquet, le chef commande les morceaux de viande déjà portionnés. À J-2, il prépare le gratin de pommes de terre ainsi que le kouglof de légumes à l'estragon et la purée de carottes. Immédiatement après la cuisson, les accompagnements sont refroidis dans la cellule de re-

froidissement Bonnet Biotronic et réservés en chambre froide à 8 °C. La veille du banquet au matin, le chef cuisine la volaille, elle aussi refroidie en cellule. Une fois la température de 2 °C atteinte, les chariots de viande sont placés en chambre froide. Le même jour vers midi, les grenadins de veau sont cuits à la poêle. Et après un passage de 30 à 40 minutes en cellule, ils atteignent la température de consigne : 2 °C à cœur et patientent eux aussi en froid à 8 °C.

## PRODUITS À JUS SUR LIT DE LÉGUMES

C'est à cette température que les cuisiniers procèdent au dressage des assiettes. Les viandes et les accompagnements sont rassemblés et disposés dans les assiettes selon une présentation préalablement définie par le chef. L'expérience de la technique permet ensuite d'affiner les mariages de produits pour disposer d'un rendu optimal. Frédéric Nef place par exemple les viandes et poissons, qui ont tendance à perdre du jus lors de la régénération, sur un lit de légumes (oignons, champignons, poireaux...). Ce dernier pourra épon-

ger l'excès de jus tout en permettant une meilleure circulation de l'air chaud sous le produit qui évitera par la même occasion d'accrocher, à l'assiette.

Une fois dressées, les assiettes sont recouvertes d'un film en cellophane et replacées sur des chariots. Le lendemain matin, les cuisiniers se consacrent à la pré-

## GRENADIN DE VEAU OU DE MAGRET ET SA SAUCE CITRONNÉE ACCOMPAGNÉS DE SA GARNITURE



À J-1 le matin, alors que le gratin de pommes de terre et le kouglof de légumes ont été préparés la veille et placés en chambre froide, la viande est cuite à 42 °C à cœur. Lorsque la sonde détecte que la température à cœur est atteinte, le four sonne et suspend la cuisson.

À peine sortie du four, la viande est placée en cellule de refroidissement. En moins de 40 minutes, elle passe de 42 °C à 2 °C à cœur.

## LES AVANTAGES

- Optimisation du personnel en cuisine : économie de personnel le jour J
- Constance du résultat et de la présentation dans les assiettes
- Réduction du stress au moment du coup de feu
- Diminution du temps de service
- Convives servis juste à temps



paration des sauces et des accompagnements décoratifs. Alors que les convives dégustent leur entrée, le chef est alerté une vingtaine de minutes avant le service. Il procède alors à l'étape de régénération. Les chariots sont sortis de la salle réfrigérée et placés un à un pendant 9 à 10 minutes dans les fours Frima Combi Clim possédant une fonction régénération. Le Marriott Rive Gauche dispose de trois fours permettant de cuire ou de régénérer des chariots de 50 ou 65 assiettes et d'un grand four acceptant les chariots de 100 assiettes.

La technique de la liaison froide permet de réduire le temps de service mais aussi et surtout l'effectif lors de l'envoi grâce à des préparations en amont. C'est vrai en res-

tauration de banquet, ça l'est d'autant plus en restauration collective. « Le passage à la liaison froide a permis à l'hôpital de Caen, qui confectionne 7 500 repas par jour, de réduire considérablement son effectif, de concentrer sur une journée la préparation de trois repas et d'éviter ainsi de faire travailler le personnel de cuisine le samedi et le dimanche », note François Hauton, PDG du Crea. Désormais, seul le personnel de service doit être présent le week-end.

## RÈGLES SANITAIRES POINTUES

Si toutes les règles sont respectées, la liaison froide garantit une sécurité sanitaire des aliments irréprochable. La méthode HACCP préconise un passage de 63 °C à 10 °C

## QU'EST-CE QUE LE FINISHING ?

Dans certains restaurants, l'étape de cuisson primaire est volontairement inachevée pour être prolongée de quelques minutes lors de la régénération. C'est le finishing. Cette technique, qui permet d'obtenir un résultat optimal, n'est réalisable qu'à condition d'être équipé d'un four adéquat. Parmi les nouvelles générations fours, le Cooking Center de Frima permet de stopper la cuisson quelques minutes avant d'atteindre la température idéale à cœur du produit. La cuisson parfaite est obtenue lors de l'étape de finishing. De son côté, le président du Crea précise qu'un simple marquage sans cuisson totale ne permet pas une conservation des produits plus de 24 heures.

# tée d'honneur au banquet

**SA SAUCE MOUTARDE ET SUPRÊME DE VOLAILLE FARCI AU CÉLERI À LA CRÈME NI TURE.** Une recette de Frédéric Nef, chef du Paris Marriott Rive Gauche (pour un banquet de 350 personnes).

Le portionnage et le dressage des assiettes sont effectués dans une pièce froide où la température est maintenue à 8 °C.



Les assiettes une fois préparées, sont placées sur chariots en chambre froide jusqu'au lendemain. Une vingtaine de minutes avant le service, les assiettes sont sorties de la chambre froide. Elles sont passées au four en mode régénération.



La présentation des assiettes tout juste sorties du four est finalisée. La viande est nappée de la sauce préparée le jour même et les cuisiniers apportent la touche décorative finale avant de replacer le tout sur les chariots recouverts d'une couverture thermique. Tout est prêt pour le service !



Sitôt remises en température, les assiettes sur chariot sont maintenues au chaud au moyen d'une housse isotherme pour être acheminées jusqu'au lieu de service.

des aliments cuits en moins de deux heures puis un maintien à basse température jusqu'à la régénération à 63 °C intervenant juste avant le service et ne devant pas excéder une heure. « Cependant, il est possible de déroger à ces règles à conditions de démontrer que toutes les étapes de la liaison froide garantissent une conservation parfaite des produits. En pratique, les chefs continuent d'appliquer ces règles avec un degré d'exigence souvent bien supérieur aux obligations réglementaires », rappelle François Hauton qui alerte sur les risques d'un refroidissement trop rapide : « Il faut absolument éviter toute cristallisation du produit en surface qui ralentirait la baisse de température à cœur ». Tout en sou-

lignant la sévérité de la réglementation française au regard de la réglementation internationale qui accepte un délai de quatre heures.

## GARE AUX MARIAGES MALHEUREUX !

Si elle présente de nombreux avantages, la liaison froide est parfois accusée d'« endormir » les saveurs. « L'étape de refroidissement atténue l'arôme de certains aliments et exhausse au contraire certaines saveurs comme le poivre. Les cuisiniers habitués aux transformations organoleptiques veillent à ne pas trop assaisonner. Résul-

tat : certains mets paraissent fades », explique François Hauton. En outre, la régénération ne s'applique pas à tous les produits. Enfin, il convient de soigner les assemblages afin de ne pas associer des produits nécessitant des températures ou des niveaux d'hygrométrie très différents lors de la régénération. Ainsi, une viande à rôti qui doit être régénérée en am-

bianche plutôt sèche ne peut pas être remise en température en même temps que du riz ou des légumes verts qui nécessitent un taux d'hygrométrie élevé. On préférera donc associer une viande ayant besoin de peu d'humidité à un gratin de pommes de terre et de la volaille ou du poisson à des légumes verts ou à du riz. ♦

Pascale Decressac

## LES PRODUITS INADAPTÉS À LA RÉGÉNÉRATION

- ✓ Les viandes rouges qui ressortent trop cuites.
- ✓ Les feuilletages et les produits mêlant une pâte à de la viande, du poisson ou des légumes, car la pâte devrait être réchauffée à sec alors que la garniture a besoin d'humidité.
- ✓ Les produits fragiles comme le foie gras sont très délicats à régénérer.
- ✓ Les soufflés perdent leur consistance.
- ✓ Les produits frits ou panés ramollissent.