

Jouer avec le feu

Le flambage est actuellement en pleine renaissance. Tiago Silva, champion du service 2016, et Lisa-Marie Fricke, championne junior du service 2016, nous expliquent comment donner en salle la dernière touche aux plats de viande.

PHOTOS
Claudia Link

TEXTE
Riccarda Frei

A

utrefois, le flambage faisait partie du répertoire standard de tous les bons restaurants. Mais avec la généralisation du service à l'assiette, qui permet de faire gagner du temps au personnel, cette technique pratiquée devant le client a pratiquement disparu.

Aujourd'hui, il semblerait que les clients soient à nouveau disposés à patienter pour bien manger, si bien que le tranchage et le flambage en salle font un come-back remarqué. Claudia Dünner, directrice de la Société professionnelle de la restauration (spr) s'en félicite: «Le flambage est très efficace en termes de marketing et il contribue à faire augmenter le chiffre d'affaires. Les clients apprécient le spectacle et plébiscitent la saveur des mets flambés. De plus, il incite les autres clients à commander eux aussi un plat flambé, soit tout de suite, soit lors de leur prochaine sortie au restaurant.»

Le fait de terminer la cuisson en salle présente également d'autres avantages. Cela permet en effet de répondre aux at-

tentes individuelles de chaque convive et de mettre en valeur la fraîcheur du mets. De plus, les professionnels aguerris profitent de cette occasion pour engager la conversation avec leurs clients et pour leur vanter les mérites de leurs autres spécialités.

Priorité à la sécurité

Pour pouvoir jouer avec le feu sans prendre de risque, il faut une bonne mise en place, de l'habileté et un peu de courage. «Le flambage n'est pas dangereux, à condition de respecter quelques règles simples», explique Esther Peter-Bauert. Elle anime pour le compte de la spr le cours de formation continue «Flamber et trancher», qui est organisé chaque printemps et chaque automne. La prochaine session aura du reste lieu le 30 novembre 2016.

Lors de son dernier cours en date, qui s'est déroulé en mars à l'hôtel Balsthal, à Balsthal, Esther Peter-Bauert a donné aux six participants les conseils suivants:

- Avant le flambage, repérer la couverture anti-feu la plus proche.
- Eviter de flamber à proximité d'un détecteur de fumée ou d'un gicleur d'incendie. S'assurer que la flamme ne pourra en aucun cas atteindre le plafond ou des matériaux inflammables.
- S'attacher les cheveux s'ils sont longs, retirer son foulard et bien fixer sa cravate.
- Porter des sous-vêtements en coton. Lorsqu'ils prennent feu, les tissus synthétiques s'incrument dans la peau, alors que les habits en coton peuvent être retirés rapidement.
- Penser à la sécurité de ses collègues et de ses clients. Demander aux parents d'éloigner leurs enfants pendant la durée du flambage.
- Dès que l'alcool commence à brûler, travailler en se penchant vers l'arrière.

«Lorsque l'on flambe, le plus important est de garder son calme et d'être patient. La précipitation peut engendrer des situations dangereuses», souligne la spécialiste. C'est pourquoi la mise en place est cruciale. Tout doit être disposé de manière à ce que l'on ne doive ni passer sa main au-dessus du feu, ni s'éloigner du réchaud. Cette dernière règle est une obligation: tant que la flamme brûle, on reste sur place.

Gros plan



LIVRE

«Restaurant-Service Skills-Trainingbook»
Concept: Martin Erlacher

Ce livre destiné aux professionnels privilégie la pratique. Sa présentation est très claire et chaque tâche est expliquée de façon simple et détaillée. Les textes sont illustrés par des photos et l'ouvrage est accompagné d'un DVD pour encore plus de clarté.

374 pages

ISBN 978-3-906121-02-4

Publié par ReNovium, Berne

CHF 87,- (en librairie)

CHF 75,- pour les membres de Hotel & Gastro Union qui commandent le livre en ligne.

www.hgu-shop.ch

Pour obtenir de bons résultats, il est également indispensable d'utiliser exclusivement des ingrédients frais de qualité irréprochable et de choisir un alcool qui se marie bien au mets que l'on souhaite flamber.

Pour s'exercer, il est conseillé de commencer avec des crevettes ou de la viande, des produits plus faciles à flamber que les fruits ou les crêpes. Esther Peter-Bauert précise que, pour bien brûler, l'alcool doit être assez chaud. «Or cette chaleur est plus facile à atteindre avec de la viande qu'avec des fruits par exemple.»

Pour le flambage, il est par ailleurs indiqué d'utiliser des poêles en cuivre. Celles-ci conduisent en effet très bien la chaleur, qui est dès lors bien répartie. Au cours de ses formations, Esther Peter-Bauert met pourtant à la disposition des participants des poêles en argent. Un peu plus lourdes que celles en cuivre, elles conduisent la chaleur plus lentement, ce qui facilite la tâche de ses six élèves, qui sont là pour apprendre et se perfectionner. Parmi eux, on trouve des apprentis qui souhaitent prendre de l'assurance devant les clients, de futurs responsables de la restauration qui se préparent à passer un examen et des professionnels du service qui ont réalisé que le flambage était à nouveau au goût du jour et qu'il faisait un retour en force. →



Lisa-Marie Fricke

J'aime bien flamber toutes sortes de mets, mais au quotidien, je n'en ai encore que rarement l'occasion. Chez moi, je flambe surtout des fruits, car j'adore en manger. Flamber la viande me tente beaucoup, car cela exige une vraie maîtrise. Les restaurateurs qui souhaitent se lancer dans le flambage ne doivent pas oublier que cette technique exige du temps et du personnel et qu'il faut bien former ses collaborateurs.

Mes conseils:

Placer les ingrédients dans l'ordre dans lequel ils seront utilisés.

Se tenir bien droit, rester calme, sourire et ne pas avoir peur.



STROGANOFF FLAMBÉ

Ingrédients pour 1 personne

- 80 g de filet de bœuf découpé en lamelles ou en dés
- 1 cs d'huile d'arachide
- 1/2 cs de beurre
- 1 cs de poivrons en lamelles blanchis et pelés
- 1 cs d'oignons hachés
- 1 cs de champignons en lamelles
- 1 cs de cornichons en lamelles pelés
- 1/2 ct de paprika doux
- 3 cs de vin blanc ou rouge
- 3 cs de demi-glace
- 3 cs de crème aigre
- 2 cl de cognac

Préparation

- 1-3 Effectuer la mise en place. Faire chauffer l'huile et saisir les morceaux de filet. Ajouter le cognac.
- 4 Pour faire s'enflammer l'alcool, pencher la poêle en direction du réchaud et faire passer la flamme dans la poêle avec un geste élégant de la main tout en veillant à ne pas se brûler.
- 5-6 Une fois la flamme éteinte, retirer la viande de la poêle et la réserver au chaud. Mettre le beurre dans la poêle, faire revenir les oignons et les poivrons, ajouter les champignons et les cornichons. Déglicer avec le vin, ajouter la demi-glace et la crème aigre. Laisser mijoter quelques instants, assaisonner la sauce, y déposer la viande, la retourner deux ou trois fois et servir.



Tiago Silva

Le come-back du flambage m'enchant. Car c'est une technique qui permet aux restaurants de se distinguer de leurs concurrents et de la restauration rapide. Flamber devant le client est un véritable artisanat qui exige un savoir-faire professionnel. On ne peut rien dissimuler, le convive voit tout et sait ce qu'il va manger. Or, pour bénéficier de ce privilège, il est prêt à payer son plat un peu plus cher.

Mes conseils:

Faire très attention à la cuisson demandée par le client et ne pas oublier que, sous l'effet de la flamme, la viande sera soumise à une chaleur encore plus importante.

Toujours utiliser des ingrédients de première fraîcheur. Il existe une différence de goût majeure par exemple entre une orange pressée et du jus d'orange pasteurisé.



FILET DE PORC GUILLAUME TELL

Ingrédients pour 1 personne

- 2 médaillons de filet de porc de 60 g chacun
- 1,5 cl de kirsch
- 1 ct de beurre
- 1 cs de jambon en petits dés
- 1 cs de fromage en petits dés
- 5 cl de vin blanc
- 5 cl de demi-glace
- 5 cl de crème entière
- 2 fines tranches de pomme épépinée et pelée

Préparation

- 1 Effectuer la mise en place.
- 2 Faire fondre un peu de beurre dans la poêle et faire cuire les médaillons pendant 3 minutes de chaque côté.
- 3-4 Verser le kirsch dans la poêle. Pencher la poêle en direction du réchaud et faire passer la flamme dans la poêle avec un geste élégant de la main. Faire bouger un peu la poêle pour que la flamme soit plus grande. Une fois la flamme éteinte, retirer la viande de la poêle et la réserver au chaud.
- 5-6 Déposer le reste du beurre dans la poêle, ajouter les tranches de pomme, le jambon et le fromage, puis déglacer avec le vin. Ajouter la demi-glace et la crème. Porter rapidement à ébullition, assaisonner la sauce, y déposer les médaillons, les laisser chauffer un peu et servir.