

Plats à emporter: présentation, finition et recettes

C'est bien connu: on mange aussi avec les yeux et un bel emballage pousse à l'achat. La présentation est donc un élément dont le boucher doit absolument tenir compte. Si nous examinons l'évolution de la présentation dans la boucherie, les choses ont bien changé au fil des ans. On s'écarte de plus en plus de la présentation stricte des produits pour travailler directement sur la plaque réfrigérée, surtout pour les grands morceaux de viande. Le mode de présentation est variable. Vous pouvez présenter en fonction du prix (de cher à bon marché), selon l'espèce animale, ou de clair à sombre. Vous pouvez utiliser des plats attirant les regards, comme des planches à tapas, mais il y en a trop pour les citer. Vous pouvez mettre une étiquette de prix sur vos produits et y indiquer clairement les allergènes et éventuellement une suggestion de préparation ou d'accompagnement. Mais l'important, c'est que la viande ait l'air appétissante, fraîche et soignée. Il faut en outre veiller strictement à tout bien séparer, pour éviter la contamination croisée. La meilleure règle pour vérifier si votre comptoir est en ordre, c'est encore toujours d'aller vous mettre à la place des clients et de tout regarder d'un œil critique.

MOYENS AUXILIAIRES

Pour la présentation des plats à emporter, vous pouvez utiliser différents types de matériel.

- Les plats de présentation pour comptoir existent actuellement en diverses versions. Vous avez le choix entre l'inox et le plastique.
- Si vous voulez des plats bons conducteurs du froid, choisissez des plats en inox. Vous trouverez dans le commerce des modèles spéciaux, grâce auxquels le plat et la viande qui s'y trouve ne congèlent pas.
- Si vous prenez des plats en matière plastique, vous avez le choix entre divers coloris, le temps des plats blancs étant révolu. L'important, c'est que la couleur de la viande ressorte bien. Vous pouvez aussi choisir différentes couleurs pour différents groupes de produits.
- Outre les divers types de plats, vous avez aussi le choix entre un assortiment de porte-cuillers ou de porte-louches, utilisés pour éviter que la cuiller nage dans le plat.
- Si vous voulez mettre certains produits mieux en évidence, il y a également, à côté des plats en inox ou en plastique, des planches à tapas ou

des petites planches à buffet.

- Pour donner une meilleure vue d'ensemble dans le comptoir, vous pouvez travailler avec différents niveaux. Pour créer ces différences de niveau en surélevant certains produits, il existe différents moyens: petites estrades ou plates-formes, récipients renversés, etc...

PRÉSENTATION.

On dit souvent qu'on reconnaît un bon boucher à son haché: c'est la carte de visite de sa boucherie. Il va de soi que le comptoir joue aussi un rôle important. Beaucoup de boucheries optent pour une présentation en blocs, en présentant les différents groupes et espèces de viande en blocs: bœuf, porc, poulet, plats à emporter, salades, etc ...

Pour présenter la viande de bœuf, on travaille souvent sur de grands plats ou directement sur la plaque réfrigérée. Ceci n'est toutefois possible que si on vend beaucoup. Pour présenter la viande de porc, de veau ou d'agneau, on travaille avec des plats. Ici aussi, on peut bien sûr travailler avec des différences de niveau, en surélevant certains produits qu'on veut mettre en évidence. Attention: les produits doivent rester sous la ligne de

froid.

Pour la volaille, il faut tenir compte du risque bien connu de contamination croisée. Le mieux ici est de faire une présentation en blocs et d'installer une séparation en plexi.

La présentation d'un comptoir peut aussi se faire en fonction d'un thème, comme p.ex. le barbecue, le gibier, le football, etc..., chaque occasion étant bonne pour donner un autre look à votre comptoir.

C'est chouette pour les clients de découvrir régulièrement une nouvelle présentation.

Les possibilités de présentation sont tellement variées que vous pouvez régulièrement essayer quelque chose de nouveau. Par exemple, pour présenter des petites saucisses sèches ou des boulettes de haché, vous pouvez utiliser des mini-sachets à frites et une planche percée de trous ronds, où vous placez les sachets. Et n'oubliez surtout pas que l'éclairage joue un rôle important dans la présentation, le choix du bon éclairage vous permettant de présenter les produits de la manière la plus appétissante possible. Tenez aussi compte du fait que l'éclairage du magasin influence l'éclairage du comptoir.

IMAGE DE MARQUE

La manière dont vous présentez vos produits va aussi montrer au client quel type de boucherie vous avez. Optez-vous pour un grand nombre de produits dans votre comptoir ou pour de grands morceaux de viande ?

En faisant ressortir certains produits dans la présentation de votre comptoir, vous pouvez montrer que vous êtes fier de l'artisanat que vous exercez.

Il va de soi qu'en tant que boucher, vous devez connaître vos clients. Chaque boucherie étant différente, il est important que vous sachiez qui vient dans votre boucherie. Si ce sont des clients aisés, vous pouvez mettre l'accent sur des produits exclusifs. Si votre clientèle se compose principalement de personnes aux revenus moins élevés, mettez plutôt l'accent sur des produits meilleur marché.

FINITION

La finition de la présentation est un autre élément important de votre comptoir. Un comptoir soigné peut faire toute la différence. Prenez p.ex. les cuillers, les fourchettes et les pinces à viande que vous utilisez: en les mettant toutes dans le même sens, vous obtenez un effet plus soigné. Veillez aussi à ce que tout le matériel soit bien propre et intact: l'utilisation de cuillers cassées ou de plats abîmés donne une image négligée.

Il ressort d'une enquête récente du VLAM que le Belge apprécie un morceau de viande de chez nous et que la saveur, l'habitude et l'aspect nourrissant sont les principaux moteurs de notre consommation de viande. Ajoutons à cela que la variété des morceaux est telle qu'il est parfaitement possible d'éviter toute monotonie dans notre modèle alimentaire quotidien. Pour la viande fraîche consommée en 2018, on a noté pour la 1ère fois depuis des années une stabilisation de la consommation à domicile de viande de bœuf et de porc, avec respectivement 4,4 et 5,6 kg par personne. La consommation des mélanges de viandes (e.a. haché mélangé) et des autres espèces de viande a continué à baisser, ce qui a fait monter la part de volume du porc et du bœuf en 2018. À un peu plus long terme, c'est surtout la part de la viande de porc qui a augmenté dans le panier de viande. C'est pour cela que dans ces recettes, je veux surtout utiliser des viandes pures, parmi lesquelles des morceaux moins courants, purs ou combinés avec des produits de haché.

RECETTES

BŒUF :



SPINALIS DORSI

Le spinalis dorsi est le muscle qui se trouve sur la balle des six-côtes. Bien pelé, il peut avoir différentes destinations. Cuisez-le comme il faut cuire un steak et vous aurez un délicieux morceau de viande, à accompagner d'une sauce chimichurri. Si vous voulez faire mariner le spinalis dorsi, préparez une marinade au gin.

Sauce Chimichurri:

200 ml d'huile d'olive
8 gousses d'ail (pressées)
1 oignon (émincé)
2 petits piments rouges (épépinés ou non)
6 c à s de vinaigre de vin rouge
4 c à s d'origan frais
20 gr de persil frais
sel
poivre

Marinade au gin:

120 gr de cassonade
2 c à t de moutarde gros grains
2 c à s d'huile d'olive
2 c à t de poivre noir moulu
2 c à t de graines de moutarde
8 cl de gin

Spirale de spinalis dorsi:

- Roulez le spinalis dorsi sur le long côté et ficelez-le.
- Coupez ensuite de beaux morceaux de viande ronds de la roulade.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez faire mariner les roulades dans la marinade au gin.
- Conseillez au client de cuire cette

viande comme un steak.



Roulade de spinalis dorsi:

- Enduisez la viande d'un fromage aux herbes.
- Déposez-y de jeunes épinards.
- Roulez le spinalis dorsi sur le long côté et fixez-le avec des petites piques ou ficelez-le.

VEAU:

SALTIMBOCCA:

- Coupez des escalopes de veau de 130 gr, mettez-les sous une feuille de film fraîcheur et aplatissez-les.
- Mettez sur chaque escalope un morceau de jambon et roulez le tout.
- Garnissez d'une feuille de sauge et fixez-la avec une pique.

Suggestion clients: enlevez la viande de la poêle, ajoutez un peu de beurre et laissez fondre à feu vif. Déglacez avec du Marsala ou du vin blanc et détachez les sucs de cuisson avec une spatule. Laissez mijoter 1 min. et servez avec des pâtes.

INVOLTINI (ROULADES DE VEAU FARCIES):

- Coupez de fines escalopes de veau et aplatissez-les éventuellement entre 2



- feuilles de film fraîcheur.
- Mettez sur chaque escalope une tranche de mortadelle avec une asperge verte blanchie.
- Mettez l'asperge au milieu et laissez la pointe légèrement dépasser.
- Roulez fermement l'escalope et fixez avec une ficelle ou une pique.

PORC:

MINI-ROULADE DE MIGNONNETTE VERSION 1:



- Prenez un morceau de mignonnette de ± 2 kg.
- Coupez-le de manière à avoir 2 longs morceaux.
- Garnissez ces morceaux de porc d'une garniture au choix (légumes ou fruits).
- Enveloppez le tout dans une crêpe de porc.
- Présentez le tout dans de petites barquettes rectangulaires en alu.

MINI-ROULADE DE MIGNONNETTE VERSION 2:

- Prenez un morceau de mignonnette de ± 2 kg.
- Coupez-le de manière à avoir 2 longs morceaux.
- Faites une incision dans le dessus du morceau et remplissez-la de fromage râpé et de lard fumé.
- Fixez le tout avec quelques piques ou une ficelle.
- Garnissez de roquette.

TRESSE (SATÉ):



- Coupez des escalopes dans le cul de filet (min. 1 cm d'épaisseur).
- Divisez chaque escalope en 3 bandes

étroites en y laissant le dessus.

- Tressez le tout et fixez avec un bâtonnet à saté.
- Badigeonnez le tout d'une marinade bien choisie.

Suggestion: nommez la tresse du nom de votre localité.

POULET:

POULET ORLOFF:



- Prenez des filets de poulet et faites de petites incisions sur le dessus.
- Mettez dans chaque incision un petit morceau de tomate, de fromage et de jambon.
- Présentez le tout dans des barquettes en alu.

CITROUILLE DE POULET:



- Prenez des filets de poulet et donnez-leur la forme d'une boule.
- Enveloppez les filets de poulet de lard fumé et ficellez-les en leur donnant la forme d'une citrouille.
- Disposez une garniture verte sur le dessus.

HACHÉ:

BURGER FAMILIAL:



- Faites des boulettes de 300 gr de haché (composition de votre choix).
- Utilisez une grande presse à burgers et faites des burgers.
- Présentez-les sur un sous-verre en papier et badigeonnez le dessus d'une marinade.
- Garnissez le burger d'une garniture au choix:
À la grecque: cubes de feta et cubes de courgette.
À l'italienne: mozzarella, tomates séchées au soleil et feuilles de basilic.
Pizzaburger: badigeonnez le burger d'une fine couche de sauce tomate et garnissez le tout de salami piquant, d'olives et de fromage râpé.

ROSE DE HACHÉ:



- Faites des boulettes de haché de 25 gr et pressez-les avec un petit appareil.
- Coupez des rondelles de pâte feuilletée du même diamètre.
- Garnissez chaque rondelle d'un fin burger.
- Formez des petites roses avec les paires pâte feuilletée/haché.

Suggestion: conseillez au client de cuire la rose de haché au four pendant 20 min. à 180°C.