

LA CUISSON DE NUIT

La cuisson de nuit se démocratise dans le secteur de la restauration commerciale. Gain de temps, préservation des qualités organoleptiques des aliments, amélioration du confort de travail. Analyse des conséquences du choix de ce mode de cuisson.

«**N**ous travaillons sur la cuisson de nuit depuis de nombreuses années, déclare François Hauton, dirigeant du Centre de Recherche et d'Etudes pour l'Alimentation (CREA). Nous l'avons appliquée pour la première fois il y a dix ans au centre hospitalier de Mulhouse.» D'autant plus utile quand les volumes de production

matériel d'enregistrement pour répondre à l'obligation de tracer. Soit ce dispositif est intégré dans le matériel lui-même, soit il s'agit d'un dispositif externe à ajouter.» Cette nécessité de tracer constitue l'élément qui arrête certains professionnels alors que le matériel d'enregistrement externe ne coûte pas plus de 2000 euros, une somme rapidement amortie.

LE COUPLE TEMPS/TEMPÉRATURE

«Techniquement, pour chaque famille de produits, il existe un couple temps/température idéal et pour être à juste température il faudrait très souvent cuire les aliments à moins de 68°C ce qui nécessiterait un temps considérable. Nous inversons donc l'équation en partant de l'amplitude horaire disponible pour calculer la température à laquelle on peut cuire l'aliment. Les bienfaits de la cuisson de nuit se ressentent à deux niveaux : au niveau économique avec un rendement meilleur et au niveau gustatif grâce à une qualité organoleptique supérieure des aliments», résume le dirigeant du CREA.

PLUS DE SAVEURS

Frédéric Berthod a fait le choix de la cuisson de nuit depuis longtemps pour les grosses pièces de viande comme le quasi de veau et le jambon. Le chef de la Brasserie de l'Ouest à Lyon, restaurant de Paul Bocuse, insiste sur le côté pratique de cette cuisson qui évite de «bloquer un four

Plus les volumes de production sont importants, plus la cuisson de nuit est une solution efficace.



© K. AVERY

toute la journée» et sur ses conséquences qualitatives : «Les saveurs sont mieux conservées, on attaque moins la viande qui garde plus de sa couleur». La Brasserie de l'Ouest est équipée d'un four avec sonde à cœur intégrée. La viande cuit environ de minuit à 8h30 à moins de 65°C.

UN CONFORT DE TRAVAIL

A La Closerie des Lilas à Paris, Jean-Pierre Cassagne a opté pour ce mode de cuisson il y a un an, après l'acquisition d'un nouveau four. Le restaurant sert entre 400 et 450 couverts par jour et la brigade est composée de 28 personnes. Le chef n'utilise la cuisson de nuit que pour les plats du jour et pour quelques mets de la carte brasserie. Pour le restaurant, tous les plats sont faits «minute».

«Pour les plats du jour comme les civets, les joues de bœuf, le navarin d'agneau par exemple, c'est très pratique, affirme le chef. Je mets 30 à 35 portions dans le four qui cuisent en général à 50°C environ avant d'être placées en cellule de refroidissement le matin. La cuisson est bien meilleure et le confort de travail aussi.» François Hauton prédit un bel avenir à la cuisson de nuit car elle peut s'adapter à tout type de produits, même aux rôtis et aux pièces saignantes, et qu'elle permet de pallier certains problèmes de personnel liés par exemple à la durée du temps de travail.

Sandrine de Tassigny

La Brasserie de l'Ouest est équipée d'un four avec sonde à cœur intégrée.



sont importants, la cuisson de nuit a d'abord été utilisée par les cuisines collectives et investit peu à peu les cuisines des restaurants commerciaux.

«Ce process nécessite un matériel techniquement fiable permettant une régulation précise de la température. Aujourd'hui, la plupart des marques en fabrique, explique François Hauton. Il faut aussi s'équiper d'un

A La Closerie des Lilas, Jean-Pierre Cassagne utilise la cuisson de nuit pour certains plats du jour.

