

## Restauration collective



Le centre psychiatrique de la région de Bâle (PBL) assure avec différents dispensaires, cliniques et antennes spécialisées

PBL, Liestal :

# Sous le signe de la confiance

Dans le cadre du PBL, 1000 salariés s'occupent chaque année d'environ 10 000 personnes souffrant de troubles ou maladies psychiques, tous âges confondus. En 2014, le PBL a célébré un double anniversaire. Il n'y a pas que pendant les festivités et événements que le rythme en cuisine est très soutenu, mais aussi au quotidien. Pour y faire face, le chef Christian Adam a choisi les nouvelles « Express Frites » de Kadi SA.

Texte : Daniela Dambach, photos : Rolf Neeser et zVg

Le centre psychiatrique de la région de Bâle (PBL) s'élève avec ses nombreux bâtiments à Liestal, au cœur d'une nature intacte, à proximité immédiate du parc animalier de Weihermätteli et de la forêt du Stierenwald.

Dès le matin, le personnel soignant se hâte d'une maison à l'autre, les patients flânent le long des sentiers du parc ou





une prise en charge psychiatrique complète des habitants de toutes les classes d'âge de la région de Bâle.

boivent un cappuccino avec leurs proches à la cafeteria « Binetäli ». Le PBL propose une offre thérapeutique complète aux patients pour la guérison de leurs troubles et maladies psychiques, ainsi qu'une prise en charge de leurs proches. Tous les habitants de la région et au-delà y trouvent sur place ou à l'extérieur une aide permettant de soulager les crises et pathologies psychiques les plus variées – même lorsque « la situation paraît désespérée ». Le principe « Comprendre, Faire confiance » préside au mode de traitement relationnel appliqué par le PBL.

### Une cuisine méditerranéenne

Grâce à ses différents sites - Liestal, Bruderholz, Münchenstein, Reinach, Laufen, Allschwil, Niederdorf et Bâle -, le PBL est présent là où des personnes de toutes classes d'âge en ont besoin, que ce soit pour du repos, des traitements d'urgence, des cures de désintoxication ou de rééducation. A l'été 1999, le site de la clinique de psychiatrie et psychothérapie de Liestal a été déclaré « parc naturel » - un sigle décerné aux espaces proches de la nature. La nature sauvage et les espaces de vie très agréables ne sont pas les seuls à favoriser la guérison des patients à laquelle contribue également un service d'hôtellerie hors pair. Depuis quatre ans et demi, c'est le chef Christian Adam qui est en charge de l'offre culinaire. Avec son équipe de 31 personnes, dont 5 apprentis, il ne compte plus ses pas pour amener les quelque 550 déjeuners des casseroles de la grande cuisine de la clinique jusque sur les tablettes. Il s'agit de

faire cuire, frire et griller les trois menus du jour aussi bien pour les visiteurs, que pour les patients hospitalisés ou ambulatoires, les membres de la Croix Rouge et les prisonniers de la maison d'arrêt de Liestal. A cela viennent s'ajouter les plats de régime et l'offre à la carte. Christian Adam privilégie les produits frais ainsi que les fournisseurs locaux, agrémentés les plats d'huiles de qualité supérieure et d'épices





Cette clinique moderne accueille chaque année environ 10 000 personnes, dont 2000 patients hospitalisés et 8000 en ambulatoire. Jusqu'à début janvier 2015, l'exposition-anniversaire « Vorsicht!Einsicht » offrait une approche intéressante aux visiteurs.

italiennes – il a donc opté pour une cuisine d'inspiration méditerranéenne.

### Un double anniversaire

Après sa formation de cuisinier en Allemagne et de premières expériences dans la restauration – qui l'ont mené du calme de la Forêt Noire à l'agitation londonienne – ainsi qu'un poste au « Chesa Pirani » de St. Moritz, Christian Adam est passé à la restauration collective. Il a ainsi occupé pendant dix ans les fonctions de chef adjoint chargé des plats de régime à l'hôpital Bethesda de Bâle.

Aujourd'hui, il met ses compétences professionnelles et gustatives au service du PBL, sa mission allant bien au-delà de la restauration des patients et du personnel au quotidien : lui-même et son équipe préparent des repas aussi bien pour le buffet du déjeuner que pour le dîner pour parfois 400 personnes. La brigade de cuisine a été particulièrement sollicitée lors des festivités d'anniversaire l'été dernier puisqu'il y avait deux événements à célébrer en même temps : il y a 160

ans, l'hospice ouvrait ses portes aux malades, aux personnes âgées et fragiles et, il y a 80 ans, était créée la première clinique psychiatrique de la région : l'Hasenbühl. L'hospice historique et l'Hasenbühl ont survécu et forment aujourd'hui les maisons D et A de la clinique psychiatrique moderne.

Pendant les trois journées de rencontres sur le thème de « Vivre la diversité –

depuis 1854 » qui ont attiré 6000 visiteurs, grands et petits, avec des concerts, des stands, des visites et des spécialités culinaires, le chef Christian Adam aurait bien eu besoin de plus de deux mains ! « Si les 'Express Frites' avaient existé à l'époque, je les aurais certainement utilisées », précise-t-il au cours de son entretien avec GOURMET.



Les nouvelles « Express Frites » de Kadi : elles sont prêtes à consommer et bien dorées après seulement 90 secondes dans la friteuse !

La toute dernière innovation de Kadi SA, qui fabrique des produits à base de pommes de terre et des spécialités surgelées à Langenthal depuis 1951, n'est en effet sur le marché que depuis un mois.

### Deux fois plus dans le même temps

Le chef Christian Adam n'exprime pas ce souhait par hasard car le nom « Express Frites » représente tout un programme : les frites sont prêtes après un temps de friture de seulement 90 secondes à 175 degrés Celsius, ce qui double le rendement, sans coût ou personnel supplémentaire. Cela représente un gain de temps considérable quand l'on sait que d'autres frites ne deviennent croustillantes et dorées qu'au bout de trois à quatre minutes. Mais les « Express Frites » (coupe de 7 x 7 mm) ne permettent pas seulement d'économiser du temps et de l'argent, mais aussi de l'huile : en raison du temps de friture très court et de la faible absorption d'huile, l'huile de friture est moins sollicitée. L'économie

réalisée peut aller jusqu'à 20 pour cent par rapport aux autres frites du marché.

Par ailleurs, lors de la préparation, la perte de friture est moins importante (25 % de moins), ce qui se répercute positivement sur le rendement du produit.

Avec cette nouveauté, Kadi SA répond aux besoins du secteur de la restauration qui doit pouvoir préparer plus de portions dans le même laps de temps en cas de très forte fréquentation, sans que la qualité soit affectée. Pour notre équipe de recherche et développement, le défi consistait à mettre au point des pommes frites qui soient prêtes en un temps record tout en conservant une parfaite texture. Après plus d'une année de développement et les premiers retours des chefs, nous savons que nous ne sommes pas passés à côté du marché,





Un produit de pointe pour les heures de pointe : dans la cuisine du PBL, le chef Christian Adam réussit à servir quasiment le double de portions dans le même laps de temps grâce aux « Express Frites ».

mais que nous avons frappé juste ! Enfin, nous ne voulions pas seulement des produits qui soient acceptables, mais qui offrent également un avantage direct », résume Yvonne Richard, responsable Marketing chez Kadi SA.

### Frites prêtes à consommer

Un de ces nombreux retours positifs vient du spécialiste des pommes frites, Christian Adam qui, en tant qu'ancien collaborateur dans le développement des produits connaît déjà les coulisses de Kadi et s'est intéressé aux problèmes de friture : « les 'Express Frites' m'ont tout à fait convaincu à deux égards : leur goût intense de pomme de terre et leur préparation extrêmement rapide – 90 secondes, c'est vraiment super, surtout lorsqu'il y a un événement spécial ou un banquet ! »

Que le chef ait souligné le bon goût de pomme de terre n'est guère étonnant lorsque l'on sait que Kadi n'utilise que des

pommes de terre sélectionnées, cultivées avec soin par des agriculteurs de la région des lacs et autres.

Le chef Christian Adam commande régulièrement les « Express Frites » en cartons de 5 x 2 kg pour compléter les « Crispy Sticks » et les « frites coupe ondulée aux herbes ». « Enfin, grâce aux 'Express Frites', je peux à nouveau faire frire la quantité de frites nécessaires au PBL plutôt que de les faire cuire au combi-steamer – car les frites doivent être frites ! », affirme le chef. « Il est probable que l'on serve désormais plus de frites qu'avant au PBL ! ».