

Quand il faut faire vite, les Express Frites

Temps de friture réduit de moitié et double rendement.
Les nouvelles Express Frites tiennent la promesse de Kadi.

PHOTOS Christine Benz

TEXTE Jörg Ruppelt



Les Express Frites en coupe 7 x 7 mm sont livrées dans des cartons de 5 x 2 kg.

Dès qu'il s'agit de frites, Michael Fisler se montre très difficile. Il y a beaucoup de « fabricants », affirme le responsable cuisine de la clinique psychiatrique universitaire de Zurich. « Mais il n'y en a qu'un qui propose des frites répondant véritablement aux différentes attentes de la restauration, et c'est Kadi. » Il suffit de citer les frites terroir, produites avec des pommes de terre de la région de Zurich, de Berne, de l'Est de la Suisse ou de la région du lac Léman qui sont idéales pour tous ceux qui veulent des produits régionaux. Ou encore les Super Frites, qui sont si croustillantes et restent longtemps chaudes, même si l'on doit parcourir un long chemin, comme c'est le cas entre la cuisine et les différents pavillons de la clinique psychiatrique universitaire de Zurich. Il y a un peu plus de deux mois, Michael Fisler a découvert pour sa grande cuisine où sont préparés chaque midi des repas pour quelque 250 patients et entre 300 et 350 membres du personnel un nouveau produit Kadi qui l'a véritablement impressionné : les Express Frites.

Comme leur nom l'indique, ces frites se préparent en « express », c'est-à-dire en seulement 90 secondes. « Pour les établissements où le coup de feu est la règle, avec une forte fréquentation, ce nouveau produit est parfait », affirme Michael Fisler. « Avant, pour être sûr d'avoir toujours suffisamment de frites à disposition, je devais faire travailler un commis de cuisine pendant une heure à une heure et demie le matin pour préfrirer les pommes de terre. Cela n'est plus nécessaire avec les Express Frites, qui sont prêtes en 90 secondes dans la friteuse. On ne peut faire plus simple et plus rapide ! »





Le restaurant ultramoderne du personnel de la clinique psychiatrique universitaire de Zurich.

Comme il souhaite qu'elles soient encore plus dorées, Michael Fisler laisse frire les Express Frites 15 secondes de plus. Et malgré ce temps de friture supplémentaire par rapport à la recommandation de Kadi, lui-même et ses employés parviennent à doubler le rendement ce qui, jusqu'alors, n'était pas possible avec les frites classiques. En dehors du temps de préparation réduit et du double rendement, le responsable cuisine voit d'autres avantages : « Les Express Frites absorbent moins d'huile si bien que l'huile de friture dure plus longtemps. De plus, par rapport à d'autres pommes frites, la perte de poids est de 20 pour cent moins importante, ce qui se traduit par un poids plus élevé des portions. C'est un avantage pour nous, car nous vendons la nourriture au poids », précise Michael Fisler.

Les avantages en bref

- Prêtes à servir en seulement 90 secondes (temps de friture divisé par 2 = double rendement*)
- 25 pour cent de rendement en plus grâce à une moindre perte à la friture*
- 20 pour cent de rentabilité en plus grâce aux économies d'huile de friture* et d'énergie

** Par rapport aux autres frites coupe fine du marché*

Dans la grande cuisine de la clinique psychiatrique universitaire de Zurich, les Express Frites sont préparées devant les salariés, dans de grandes friteuses à système automatique de relevage des paniers. On les saupoudre ensuite d'un mélange d'épices fait maison avant de les mettre dans de grands saladiers sur le buffet. « Pour nous », précise Michael Fisler, « les pommes frites sont une valeur sûre. » Si elles sont au menu, il faut préparer 40 à 50 kg d'Express Frites pour ceux qui viennent au restaurant, auxquels s'ajoutent 50 à 60 kg de Super Frites de Kadi pour les patients. Michael Fisler a bien étudié les deux produits Kadi. Non seulement la coupe et le croustillant sont différents, mais aussi le goût. « Pour moi », affirme le responsable cuisine, « les deux produits sont très bons, avec peut-être un goût un peu plus prononcé de pommes de terre pour les Express Frites. Cela s'explique sans doute par une plus forte déshydratation au moment de la fabrication, de la pré-friture chez Kadi. Le petit inconvénient des Express Frites : elles ne deviennent pas aussi dorées que les Super Frites, c'est pourquoi je les laisse frire un peu plus longtemps, 105 secondes à 175 degrés, et j'utilise de l'huile qui a déjà servi une fois car les frites ne brunissent pas dans de l'huile toute fraîche. »

Michael Fisler définit avec la diététicienne de la clinique la fréquence des pommes frites sur la carte. Le responsable de la restauration, Walter Knup, est également consulté. Il est chargé de l'offre globale de la clinique psychiatrique universitaire de Zurich. En dehors de la cuisine et du restaurant sur le site principal de la Lenggstrasse, la clinique intègre également des antennes sur la Hegibachplatz de Zurich et à Rheinau où est installé l'Institut de médecine légale. Les deux antennes disposent de leur propre cuisine. Les menus sont planifiés via la cuisine de la Lenggstrasse en collaboration avec les trois chefs. Prochainement, deux autres sites viendront



Les Express Frites sont prêtes à servir en 90 secondes. Au moment du coup de feu, les établissements sont très contents de pouvoir préparer le double de portions..

s'ajouter à la clinique, avec leurs propres cuisines. Michael Fisler, responsable de la plus grande des cinq cuisines, est fier de son « domaine » et du restaurant ultramoderne. Après de gros travaux de rénovation, la cuisine et le restaurant ont rouvert leurs portes il y a un an et demi avec une grande baie vitrée. La rénovation a coûté plusieurs millions de francs. Selon Michael Fisler, la nouvelle cuisine demande beaucoup moins d'énergie.

« De plus, nous utilisons des appareils thermiques au gaz naturel et couvrons 50 pour cent de nos besoins avec ce type d'énergie. » Nous avons également renouvelé l'offre du restaurant. Nous proposons un buffet où les gens peuvent choisir librement. Chaque midi, il y a deux viandes et deux poissons différents, un plat végétarien, deux à trois féculents et deux ou trois légumes. En dehors du buffet en libre-service, le personnel et les hôtes peuvent se faire servir à la front-cooking-station du restaurant. Les installations correspondent à nos besoins, précise Michael

Fisler. Pour les légumes, nous nous sommes offert le luxe d'une cuisine de préparation. A l'automne, nous voulons faire à nos hôtes de la clinique la surprise d'une spécialité « Buurehof ». Mais les frites ne seront pas en reste ; selon Michael Fisler, les Züri Frites de Kadi seraient parfaites pour accompagner ce plat. ●

CONTACT

Kadi SA

Thunstettenstrasse 27
4901 Langenthal

www.kadi.ch
www.expressfrites.ch



Michael Fisler (33 ans)

Le responsable cuisine actuel de la clinique psychiatrique universitaire de Zurich et membre du comité de direction de l'Association des cuisiniers suisses a appris le métier avec Ruedi Manser à l'hôpital cantonal de Winterthur. Après son apprentissage, il a travaillé comme commis à l'hôtel Schweizerhof de Zurich. Il a ensuite occupé un poste au Renaissance Zürich Hotel, puis au restaurant Taggenberg à Winterthur. Michael Fisler a suivi une formation supplémentaire de cuisinier diététicien et a travaillé comme responsable adjoint de cuisine à la Zürcher Höhenklinik de Davos. Il est ensuite parti pour Biel, où il a été embauché comme sous-chef junior au centre hospitalier.

Parallèlement, il a passé ses examens de chef cuisinier. Après un voyage en Asie du Sud-Est, il a obtenu son premier poste de chef au centre de soins Bergheim d'Uetikon am See, suivi d'un autre poste de chef à la maison de retraite Gässliacker de Nussbaumen AG. A la même époque il a obtenu son diplôme de chef cuisinier. Depuis 2012, Michael Fisler dirige la cuisine de la clinique psychiatrique universitaire de Zurich

