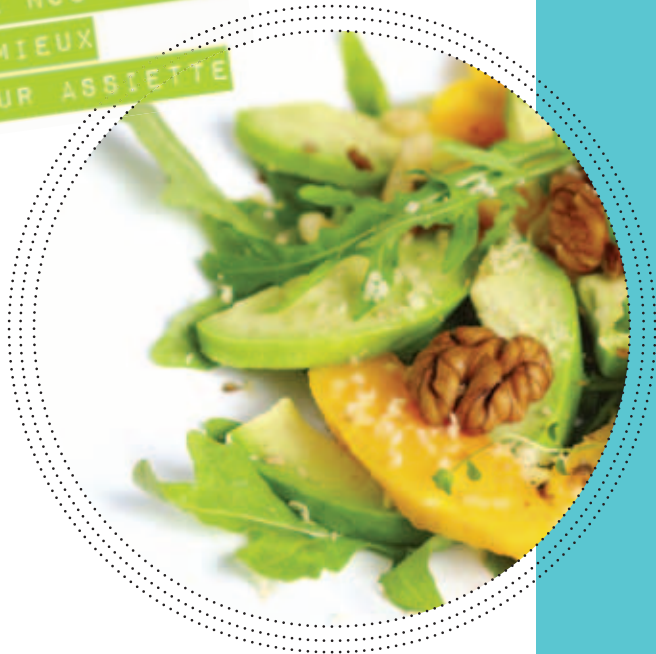


POUR QUE NOS JEUNES
SOIENT MIEUX
DANS LEUR ASSIETTE



CENTRE D'EXPERTISE ET DE RECHERCHE
EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

MODIFIER UNE RECETTE AVEC SUCCÈS !

Il existe mille et une façons de réaliser un même plat. Si bien qu'il devient parfois complexe de ne choisir qu'une seule recette à standardiser. La tâche est d'autant plus difficile pour un restaurateur, car les critères de sélection qu'il se doit de respecter sont multiples. Le produit final doit être bon, correspondre aux goûts et aux envies de la clientèle, et ses coûts de production ne doivent pas être trop élevés afin de respecter des standards de rentabilité. Autant de critères que le restaurateur soucieux de la satisfaction de ses clients doit surveiller avant de choisir la recette qu'il modifiera afin de l'adapter ou de l'améliorer. Pour réussir un tel exercice, il importe donc de respecter quelques étapes essentielles qui sont résumées dans le présent guide.

1. Fixez-vous des objectifs clairs

Que projetez-vous de faire avec cette recette? Quel résultat souhaitez-vous obtenir?

Plusieurs aspects d'une recette peuvent être modifiés. Bien que le but ultime soit de l'améliorer, on peut obtenir le résultat souhaité de différentes manières. Ainsi, il est possible de modifier les qualités organoleptiques (apparence, saveur, goût, texture) ou les qualités nutritionnelles (diminution du sel, du sucre ou des gras, augmentation des fibres) d'une recette, ou encore les deux à la fois.

Conseil :

Fixez-vous un petit nombre d'objectifs à atteindre plutôt qu'une longue liste complexe.

2. Identifiez ce que vous désirez modifier

Pour éviter de vous éparpiller et risquer de vous perdre au cours de votre expérimentation, il est important d'indiquer sur la recette les changements que vous souhaitez tester.

Quels sont les ingrédients que vous conserverez et ceux que vous vous apprêtez à modifier dans cette recette? Que changerez-vous dans la méthode de préparation?

En établissant votre marche à suivre de façon détaillée, vous conserverez des traces de vos essais et des résultats obtenus.

3. Entraînez-vous sur un petit volume

Une fois recensé l'ensemble des modifications que vous désirez apporter, vous pouvez amorcer la réalisation de la recette. Afin d'éviter le gaspillage, préparez-la pour un maximum de six portions dans un premier temps.

Durant la préparation, notez chacune de vos observations, quelles qu'elles soient : comportement des ingrédients, des équipements, de la méthode de préparation, etc. Vous serez ainsi en mesure de prévoir les modifications qui s'imposent et de faire les ajustements nécessaires.

Une fois la recette terminée, passez à l'étape de la dégustation. Notez votre appréciation en rapport avec l'apparence du mets, sa saveur, son goût, sa texture, etc.

*Est-ce suffisamment, trop ou encore pas assez salé, sucré, acide ou amer?
Est-ce assez relevé, savoureux? L'assaisonnement est-il bien équilibré?*

Comparez le résultat obtenu à ce que vous aviez prévu lors de la première étape et notez votre évaluation organoleptique ainsi que les corrections à apporter au verso de votre recette.

4. Testez la recette en plus grande quantité

Il est maintenant temps de préparer la recette en quantité plus importante, soit pour 25 portions au maximum.

Lors de la préparation de la recette, il est important :

- de porter une attention particulière au dosage des assaisonnements et à la quantité des liquides ajoutés;
- de noter soigneusement le temps de cuisson des aliments;
- d'expérimenter la remise en température (*rethermalization*), le cas échéant.

Tout comme lors de l'étape précédente, n'omettez aucun détail lorsque vous noterez vos observations à l'arrière de votre recette.

5. Effectuez un test de dégustation

Organisez, auprès de vos collègues du milieu de la restauration et de quelques clients potentiels, une dégustation de votre mets à la suite du second test.

Cette première dégustation vous permettra à la fois de confirmer que l'assaisonnement, le goût et la texture de votre plat sont adéquats, et vous offrira l'occasion de mieux connaître les goûts de votre clientèle. Prenez donc soin de bien noter tous les commentaires que vous recevrez et ajustez votre recette en conséquence.

6. Simulez une journée de travail

Testez à nouveau votre recette en reproduisant cette fois les conditions réelles d'un service normal dans votre établissement. Cette simulation d'une journée de travail vous sera des plus utiles pour vous confirmer que cette nouvelle recette est adaptée à votre environnement.

N'oubliez cependant pas que vous êtes encore en période d'expérimentation. Ne soyez donc ni surpris ni découragé si quelques changements doivent encore être apportés.

Durant la préparation de la recette, demandez à tous ceux qui y travaillent de vous transmettre leurs observations, leur avis et leurs commentaires, tant en ce qui a trait aux techniques qu'à l'organisation du travail. Ajoutez ces commentaires à ceux que vous avez déjà notés au verso de votre recette.

7. Testez la recette auprès de vos collègues et clients

Il est maintenant temps de faire déguster le résultat de votre troisième essai par vos collègues et quelques clients.

Encore une fois, notez soigneusement chacun de leurs commentaires et observations, car ils vous seront utiles pour la dernière étape de votre démarche de modification de recette : la prise de décision ultime.

8. Prenez votre décision

Le produit final correspond-il aux goûts de mes clients? A-t-il un potentiel de vente intéressant? Mes employés sont-ils à l'aise avec la fabrication de ce mets?

Nul doute qu'à ce stade de votre expérimentation, vous posséderez toutes les réponses à ces questions. Il importe cependant que la majeure partie des réponses obtenues concordent avec les éléments énoncés dans les objectifs de départ. Si tel est le cas, votre expérimentation s'avérera un véritable succès!

Pour obtenir davantage d'information sur ce sujet, n'hésitez pas à consulter le dossier complet de La santé au menu sur la modification et la standardisation de recettes, à l'adresse suivante : www.lasanteaumenu.com/volet-gestion-fiches-techniques-3.

- Recherche en alimentation ■
- Développement d'applications culinaires ■
- Évaluation de tendances technologiques ■
- Élaboration de nouveaux produits ■
- Mesure de performance d'équipement ■

DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS À VOTRE SERVICE

Pour savoir comment le CER peut vous accompagner dans l'amélioration de votre offre alimentaire, n'hésitez pas à communiquer avec son équipe d'experts.

Centre d'expertise et de recherche en hôtellerie et restauration Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

3535, rue Saint-Denis
Montréal (Québec) H2X 3P1

Téléphone : 514 282-5115 ou 1 800 361-5111, p. 5115

Courriel : cer@ithq.qc.ca

ithq.qc.ca/cer

lasanteaumenue.com