

Le service des fromages au restaurant

1 : Un assortiment varié....

Afin de proposer un assortiment de fromages correct à la clientèle, il convient de respecter certaines règles élémentaires :

- ◆ Proposer un assortiment de laits : vache, chèvre, brebis.
- ◆ Proposer plusieurs types de pâte : molle, à croûte lavée, pressée, pressée non-cuite, à croûte fleurie, etc...
- ◆ Favoriser les produits régionaux : ils sont les représentants du terroir.
- ◆ Assortir les goûts : des fromages forts et doux doivent être présents pour répondre à une large clientèle.
- ◆ Faire attention aux couleurs : il faut proposer différentes couleurs pour rendre l'ensemble plus attrayant.

La quantité de variétés dépendra de plusieurs facteurs comme le type d'établissement, la région, la demande clientèle.

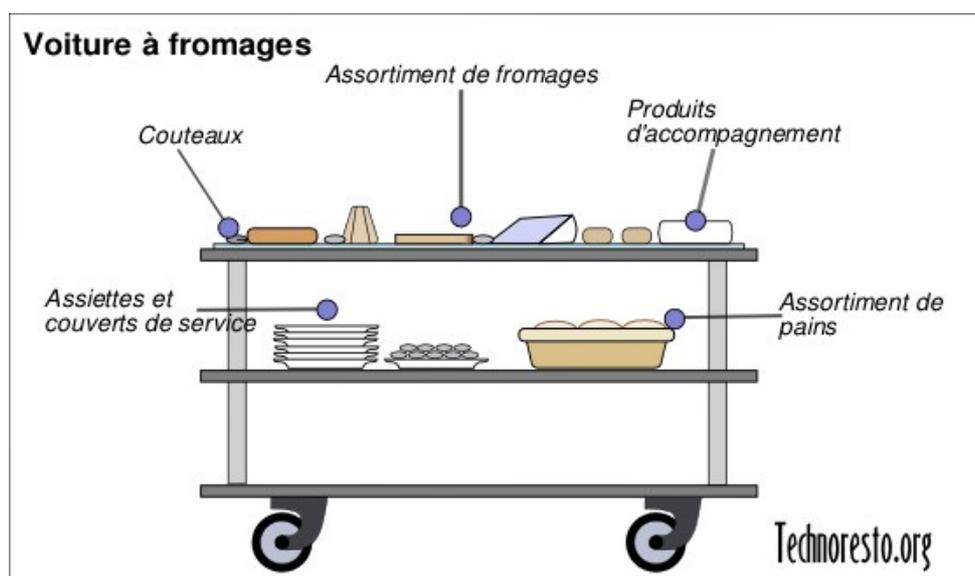
2 : ... à adapter selon la méthode de service

2.1 Le service sur plateau

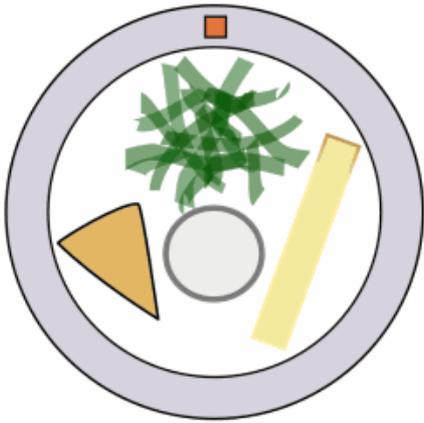
C'est la méthode de service la plus employée dans la restauration traditionnelle. On distingue plusieurs types de plateaux : le plateau en osier, le plateau en marbre et le plateau en argent / métal chromé. Le plateau en osier est souvent recouvert d'un verre, on peut mettre un linge sur le plateau en métal afin de le protéger des rayures et le marbre se montre hygiénique et simple à mettre en oeuvre mais relativement lourd et fragile. Le service au guéridon est le plus adapté pour le plateau de fromages, en effet il faut pouvoir disposer de ses deux mains pour effectuer correctement les découpes.

2.2 Le service à la voiture (ou au chariot)

Cette méthode de service se rencontre majoritairement dans la restauration gastronomique. La voiture permet de proposer un très grand choix de fromages à la clientèle. Elle peut être recouverte d'un verre ou d'un linge pour le dressage des fromages. L'étage inférieur comprendra le matériel de service nécessaire (voir illustration). Faire attention aux quantités servies, quand cela est possible, attendre que le client ait exprimé son choix avant de commencer la taille car il faudra adapter celle-ci selon le nombre de variétés retenues par le client. Dans tous les cas, le grammage par client sera d'environ 60gr à 80gr maximum.



2.3 Le service à l'assiette



Cette méthode de service se rencontre le plus souvent lors de banquets, le fromage est portionné et dressé sur assiette avec, le plus souvent, des produits d'accompagnement (salade, miel avec pélardon, etc.).

Dans tous les cas, le grammage par client est d'environ 60g. Attention à mettre les fromages découpés en forme de triangle pointés en bas, à l'instar des parts de tartes ou entremets, même si cela ne constitue pas une obligation de service.

Attention à alterner les couleurs et faire une assiette harmonieuse, si une salade verte accompagne les fromages, veiller à ne pas poser les fromages dessus.

2.4 Les produits d'accompagnement

Il est possible de mettre en valeur les fromages par des produits d'accompagnement, nous pouvons trouver :

- ◆ Des épices : cumin avec le munster, herbes de Provence, poivre avec le fromage frais
- ◆ Des fruits secs : raisins de Corinthe avec le Roquefort, noisette avec l'Abondance, noix, ...
- ◆ Des fruits frais : pommes avec l'Emmenthal, raisin avec le bleu
- ◆ Différents pains élaborés à partir de différentes farines et parfums (noix, huile, maïs, épeautre, etc.)



2.5 Le dressage du plateau ou du chariot fromages

Après avoir arrêté une sélection de fromages variée (voir chapitre 1), sortir les fromages de leur emballage, seuls quelques cas particuliers comme le Mont d'Or ou l'Epoisse resteront dans leur boîte. Ne pas oublier de respecter les règles d'hygiène élémentaires pour la manipulation des fromages (mains, surfaces, etc.).

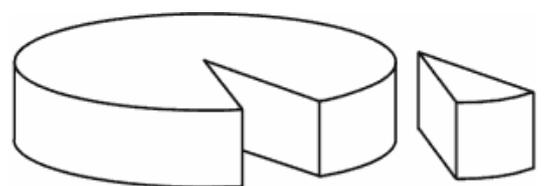
Débarrasser les fromages de leurs étiquettes et les déposer sur le support (linge ou verre), l'étiquette n'a pas de raison d'être quand le personnel est compétent. En revanche si les fromages se destinent à un plateau laissé en libre service sur un buffet, mettre en place des étiquettes explicatives (région, pâte, lait, goût) pour chaque fromage.

Les fromages entamés devront être parés : cela consiste à recouper légèrement la partie qui a été entamée afin d'offrir un aspect fraîchement tranché du fromage. Si des feuilles doivent décorer le plateau ou le chariot, les laver avec une eau javellisée ou une eau vinaigrée. Dans tous les cas, évitez de mettre en contact les fromages avec les éléments de décoration. Note : il est possible de mettre les feuilles décoratives sous le verre du chariot ou du plateau.

3 : Adapter la méthode de coupe selon la forme ou le type :

3.1 Les fromages ronds

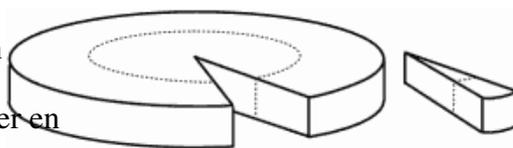
Faire la coupe en partant du centre vers l'extérieur.



3.2 Les portions de grands fromages ronds

Deux solutions :

- Fromage moyennement grand : respecter la forme original en effectuant de longues et fines tranches.
- Fromage très grand : faire une longue tranche, puis la recouper en deux.



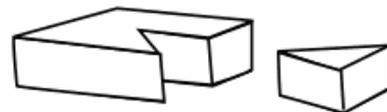
3.3 Les petits fromages ronds

Les petits fromages ronds comme les pélardons se coupent en deux ou en quatre.



3.4 Les fromages carrés

Ils se découpent comme les fromages ronds.



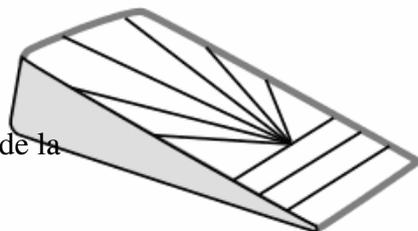
3.5 Les fromages en forme de pyramide

Ils se découpent comme les fromages ronds ou carrés, on peut en tirer au moins 8 parts.



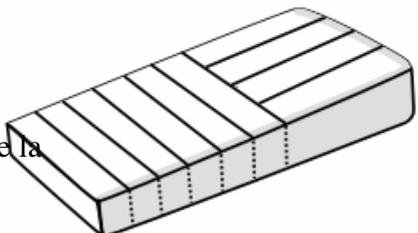
3.6 Les grandes tranches de meules

Cette découpe doit permettre d'avoir une partie du coeur, et une partie de la croûte.



3.7 Les fromages tranchés

Adapter la coupe pour que chaque convive est une partie du coeur et de la croûte, seul une partie aura plus de croûte. (exemple : Salers)



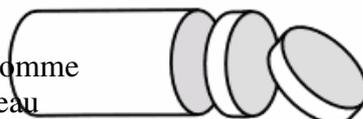
3.8 Les fromages servis à la cuillère

Certains fromages, comme le Mont d'Or se servent à la cuillère car leur texture très coulante nous y contraint. Le Mont d'Or réclame en plus une technique particulière qui consiste à inciser sur 90% la croûte supérieure du fromage pour ensuite la soulever comme le couvercle d'une boîte de conserve.



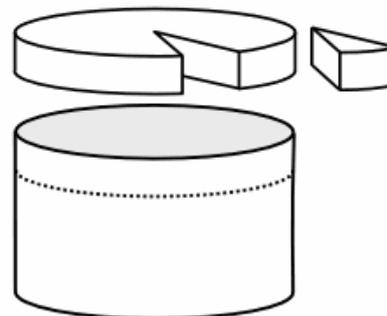
3.9 Les bûchettes

Les bûchettes se découpent en tranche. Si la bûchette contient une paille (comme c'est le cas du Sainte Maure), la découper avec la tranche à l'aide d'un couteau bien tranchant, ne pas faire glisser la tranche sur la paille.



3.91 Les fromages cylindriques

Les fromages bleus de forme cylindrique comme la fourme d'Ambert doivent d'abord être débités en tranches, puis découpés comme un camembert.



4 : La conservation du fromage :

Le fromage est une denrée onéreuse, il faut minimiser au mieux les pertes. Pour cela, il convient de respecter les consignes de conservation suivantes :

- ◆ Ne pas laisser traîner le chariot / plateau inutilement en salle : si le service du fromage est terminé, procéder à son démontage et rangement.
- ◆ La déshydratation est l'ennemi du fromage, pour les conserver dans de bonnes conditions : remettre les fromages dans leur emballage d'origine pour ne pas qu'ils se déforment (boîtes) ou les déposer dans des assiettes individuelles, les filmer.
- ◆ Pour éviter que certains fromages coulent par leur partie entamée, couper des petits morceaux de bois provenant de leur emballage (ou équivalent) et l'appliquer sur la partie entamée.
- ◆ Les fromages à pâte pressée se conservent mieux dans du papier aluminium.
- ◆ Conserver les fromages au frais à une température comprise entre 4 et 5°C.

Copyright 2003 Toussaint Frédéric