

ALTERNATIVES

Et si on changeait des pommes de terre ?

Patate douce et banane plantain jouent des coudes pour se faire une place au côté de la traditionnelle pomme de terre. D'autres « nouveaux » légumes devraient leur emboîter le pas, à commencer par le manioc.

Rarement servie seule en garniture, la banane plantain vient souvent compléter une petite portion de féculents ou de légumes.



Le manioc pourrait bien être le légume lointain à atterrir dans les assiettes des Français. Ici les Croustilles proposées par Pure & Simple by ACE.



Les légumes prennent le large. Si la pomme de terre reste bien évidemment la reine des accompagnements, les Français n'ont rien contre quelques infidélités passagères. C'est du moins ce que laisse entendre leur engouement pour les légumes anciens par exemple. Topinambours, rutabagas et autres héliantifs sont les stars des magazines de cuisine et ont retrouvé leurs lettres de noblesses dans le cœur des consommateurs. Et si c'était maintenant au tour des légumes... lointains ? Utilisée dans la cuisine asiatique, africaine et antillaise notamment, la banane plantain est, sous ces latitudes tropicales, l'équivalent de la pomme de terre. Elle est aussi appelée le légume fruit parce qu'il s'agit d'un fruit mais qui se consomme comme un légume,

toujours cuit. Son problème pour conquérir le reste du monde ? Sa fragilité, la connaissance qu'elle nécessite pour savoir la choisir, la peler et enfin la cuisiner. D'où l'idée de quelques transformateurs ou importateurs de proposer des produits finis surgelés, aussi bien pour le grand public que pour les professionnels de la restauration. « En amenant le cœur du fruit, pré-frit, coupé et surgelé, nous pouvons recruter de nouveaux consommateurs et de nouveaux chefs qui n'osaient pas proposer ce produit, faute de savoir comment le préparer », explique Corinne Ajinca, gérante de ACE International Foods.

Le manioc tente l'aventure

La frite est effectivement la forme qu'ont choisie les intervenants pour implanter la plantain en France. Avec deux stratégies différentes : ACE International Foods importe des frites de banane plantain élaborées par son partenaire américain MIC Food pour être « au plus près de la zone de production des fruits », tandis que Tuistino sélectionne des bananes fraîches qu'elle transforme ensuite dans son usine normande. Quoi qu'il en soit, le discours est le même, il s'agit d'œuvrer pour faire connaître le produit et de réussir à l'imposer comme garniture, au côté des autres féculents... pour changer de l'ordinaire et élargir les horizons gustatifs des papilles franchouillardes. D'autres légumes tropicaux veulent aussi endosser cette mission. A l'instar du manioc qui compte bien grossir les rangs de ces « légumes alternatifs ». Ce tubercule fétiche des aventuriers de Koh Lanta offre une chair blanche très intéressante en termes de saveur et de propriétés nutritionnelles. Pure & Simple by Ace a lancé des Croustilles (purée de manioc reformée en frite de 28 grammes). « Notre travail sera de démystifier ce produit encore méconnu mais nous sommes encouragés par un très bon accueil de la part des chefs qui l'ont essayé », se félicite Corinne Ajinca.

La patate se la coule douce

Si le manioc n'en est qu'à ses balbutiements, la patate douce a déjà une position plus confortable. C'est incontestablement l'alternative aux féculents



La patate douce est la plus connue des alternatives à la pomme de terre. Mc Cain propose d'ores et déjà deux coupes de frites, ainsi qu'une purée au moment des fêtes de fin d'année.

classiques la plus connue en France. Et, logiquement, celle pour laquelle l'offre est aujourd'hui la plus développée. Au point d'intéresser des géants comme Mc Cain. Fort de sa présence outre-Atlantique où la patate douce fait véritablement partie des habitudes alimentaires, Mc Cain a lancé en début d'année Sweetatoes, une gamme de deux références de frites de patate douce (coupe classique 10/10 ou crinkle pour un côté plus ludique). Avec deux points forts à faire valoir auprès des clients restaurateurs : l'originalité et la rapidité de remise en œuvre. « Nous sommes sur la même technicité que les frites de pomme de terre que les restaurateurs maîtrisent, c'est un atout pour le développement de la patate douce en restauration », souligne Caroline Skorupinski, responsable marketing foodservice chez Mc Cain. Une purée viendra compléter cette offre à l'occasion des fêtes de fin d'année. Ardo propose aussi de son côté des cubes de patate douce précuit qui se prêtent à différentes utilisations (frites, au four, à la vapeur, etc.). Pour se différencier de l'offre existante, ACE Food international souhaite proposer dès le début 2012 des produits élaborés à partir de patate douce blanche. « Une variété un peu plus raffinée dont la texture est plus ferme que sa cousine à chair orange », argumente-t-on chez l'importateur.

Quant à savoir si ces « nouveaux » féculents supplanteront un jour la pomme de terre, la réponse est évidemment non. Toutefois, ils peuvent trouver une place confortable et permanente dans les menus des restaurants et dans les bacs des grandes surfaces. Comme le quinoa au côté du riz par exemple. Reste que le chemin est long pour faire connaître ces produits. Les intervenants s'appuient sur des opérations comme « La semaine du goût » pour tenter de séduire les collectivités. « Une chose est sûre, la disponibilité des produits prêts à l'emploi, est une vraie force pour conquérir ce nouveau public », souligne Jeanne-Claire Serre, responsable commerciale chez Tuistino. L'envie de rompre avec le quotidien et de faire voyager les papilles fera le reste ! ■ F. T.



Tropiques Sweet Tropic...

sweet tropic

SWEET TROPIC, LE GOUT DE L'AUTENTIQUE
CARPACCIO D'ANANAS ET DE MANGUE SURGELÉS
SWEET TROPIC, PRÉPARÉS À PARTIR DE FRUITS
CUEILLIS À MATURITÉ POUR EN EXALTER LES SAVEURS.

BP 9024
74990 Anney Cedex 9
Tél. 04 50 33 11 11
www.perinter.com

PER INTER
un Monde de Saveurs

Certifié ISO 9001-2008