

Plats cuisinés : les meilleurs d'ingrédients

Pour doper leurs ventes, les industriels font appel à de grandes toques, qui ne négotent pas sur les matières premières ni sur les coûts de fabrication.

Cette purée, croyez-moi, elle en remontrerait à plus d'un restaurant.» Attablé au Grand Véfou, le trois-étoiles qu'il dirige à Paris, Guy Martin désigne... un plat tout prêt de marque Monoprix. Pas étonnant s'il se régale. Depuis trois ans, le célèbre chef travaille pour l'enseigne, chez qui il signe une gamme de onze produits, tout en assurant le suivi de la qualité : «Tous les jeudis matin, je teste de nouvelles recettes et je goûte les plats déjà en vente, pour être sûr qu'ils correspondent toujours à mes critères», assure la grande toque, les cheveux en bataille. Ce jour-là, pas grand-chose à signaler : une sauce un peu trop poivrée et un parmentier qui a tendance à s'affaisser dans l'assiette. «Rien de grave, je vais appeler l'usine pour corriger tout ça...»

«Viande tendre à souhait», «épices subtiles», «crème étonnante»... Les plats cuisinés d'aujourd'hui n'ont plus rien à voir avec la malbouffe industrielle des années 70, façon Tricatel dans le film «L'Aïle ou la Cuisse». Alors que le surgelé (397 millions d'euros de ventes en 2005) et la conserve (668 millions) ne cessent de reculer, le rayon frais connaît une forte croissance : + 10% l'an dernier, à 470 millions d'euros. Pour concocter ces barquettes haut de gamme, les industriels font

presque tous appel à un grand chef : Paul Bocuse travaille pour Marie, Joël Robuchon pour Fleury Michon, Gaston Lenôtre pour la PME Papillote... «Normal, assure Olivier Pichot, un ancien cuisinier de La Tour d'Argent devenu patron de Gourmet Consultants, une société de conseil. Le marché du plat cuisiné est tellement concurrentiel que les grandes marques doivent sans cesse améliorer leurs recettes si elles veulent s'en sortir et tenir à distance les marques de distributeurs.» Et ça marche : depuis le début de sa collaboration avec Guy Martin, Monoprix a ainsi dopé ses ventes de 21% !

Certains plats de chefs se vendent jusqu'à 6,30 euros pièce !

Mais innover coûte cher. Du coup, les étiquettes valsent. Aujourd'hui, un filet de canard ou un dos de saumon signés par un grand nom coûtent en moyenne 5,20 euros et peuvent monter jusqu'à 6,30 euros. Un prix qui s'entend pour une portion individuelle, soit rarement plus de 300 grammes ! «Mais on ne gagne pas nécessairement plus d'argent avec le plat d'un chef qu'avec une moussaka ou un gratin bas de gamme», tempère Patrick Rault, P-DG de Roanne Gastronomie, la PME qui fabrique les plats signés Guy Martin. La raison ? De la recette aux matières premières,

en passant par la cuisson, tout est plus sophistiqué... et donc plus cher.

Dégustation : l'avis de notre jury

Pas de chance pour les saint-jacques de Guy Martin (6,30 euros les 240 grammes) : elles ont été jugées «tristes et fades» par nos experts. Contrairement à celles de Fleury Michon, un peu moins chères (5 euros les 270 grammes).



Associé depuis trois ans à Monoprix, Guy Martin, le chef triplement étoilé du Grand Véfou, teste chaque semaine de nouvelles recettes pour le distributeur.

La qualité des ingrédients pèse ainsi très lourd dans l'addition. Ils représentent environ 30% du prix d'un plat cuisiné. «Et cela peut être beaucoup plus pour certaines recettes», assure Franck Poncet, directeur des achats produits frais et sur-

gelés chez Monoprix. Ainsi, pour son filet de cabillaud vendu par Fleury Michon, le numéro 1 des plats cuisinés frais (33% de part de marché, devant Marie), Joël Robuchon a fait un vrai caprice : pour réaliser sa sauce, il faut laisser de vraies crevettes grises infuser plusieurs heures. Résultat : «Après, elles sont bonnes à jeter», se désespère Hervé Dufoix, directeur marketing du groupe vendéen, qui a vu 6 tonnes de ces crustacés partir à la



sont faits onéreux



Ce que vous payez dans un plat Monoprix
signé Guy Martin, vendu 5,30 euros*



Fabrication
1,90 euro

Ingrédients
1,60 euro

Coûts de
distribution
1 euro

Marge de
Monoprix
40 centimes

Frais marketing
20 centimes

Royalties
du chef
20 centimes

Vendus 15 à 20% plus cher que les produits standards, les plats cuisinés signés par de grands chefs ont aussi des coûts de fabrication plus élevés: les ingrédients sont de meilleure qualité, les recettes sont plus sophistiquées, le packaging est plus soigné... Sans parler des royalties versées au chef qui, en cas de succès, peut empêcher plusieurs centaines de milliers d'euros par an.

* Estimation Capital.

poubelle en 2005. D'autres surcoûts s'expliquent par les exigences sanitaires des distributeurs: après les crises des années 90, plus question de laisser le moindre soupçon peser sur le «tout prêt». Fleury Michon fait contrôler ses fournisseurs de saumon par Bureau Veritas, pour s'assurer que le poisson n'est jamais en contact avec des farines animales. A force d'exigences, il arrive que le plat voulu par un chef se révèle trop cher à réaliser: pour

sa recette de cabillaud, Guy Martin ne voulait utiliser que le dos du poisson, plus moelleux et savoureux. «Mais, avec un prix de gros de 8,5 euros le kilo, le double de celui d'un filet classique, on a préféré dire non», explique-t-on chez Monoprix.

Dépensiers sur les ingrédients, les grands chefs élaborent aussi des recettes de plus en plus sophistiquées. La mouseline de saint-jacques signée par Paul Bocuse est accompagnée d'un velouté de langousti-

nes, le filet de canard de Guy Martin est nappé d'une sauce au cassis... Bon courage pour traduire ce raffinement en consignes à destination du fabricant! «Chez nous, le cahier des charges d'une recette atteint facilement trente pages», assure Charlotte Le Bris, responsable de la marque Monoprix. La mise au point de tels plats prend jusqu'à un an, contre deux à quatre mois pour un produit standard. Pour un résultat pas toujours garanti. Notre jury a

ainsi très mal noté les saint-jacques accompagnées d'un flan de potiron de Guy Martin (lire ci-contre). «Rien d'étonnant, assure Bertrand Guéneron, chef du restaurant parisien Au Bascou, qui a travaillé chez Alain Senderens et pour Carrefour. Il est très difficile de reproduire en usine l'aspect poêlé d'une saint-jacques.»

Les industriels ont pourtant fait de gros efforts pour améliorer la fabrication de leurs plats cuisinés. Elle représente d'ailleurs le plus gros poste de dépenses: presque 40% du prix total. Joël Robuchon, seul grand chef à détenir des brevets de procédés de cuisson, a ainsi été jusqu'à concevoir lui-même les fours à gratiner utilisés par Fleury Michon pour sa recette de parmentier de canard. De même, tous les fabricants de plats cuisinés haut de gamme ont adopté le sous-vide. Inventée par Georges Pralus en 1974, cette technologie, qui consiste à cuire les ingrédients séparément dans des poches en plastique, est en effet celle qui génère le plus de saveur et préserve le mieux la texture du produit. Dans les plats familiaux vendus au rayon surgelés ou en conserve, tout est au contraire cuit en même temps, ce qui

Suite page 68 ►

Le parmentier de bœuf de Guy Martin cuit durant... 18 heures

► Suite de la page 67

donne parfois l'impression d'avaler une bouillie informe. Le sous-vide permet aussi de cuire les aliments très longtemps à basse température, un peu comme nos grands-mères faisaient revenir des heures durant le plat du dimanche. Le parmentier de joue de bœuf de Guy Martin mijote ainsi pendant... dix-huit heures. «Même s'il est mal vu en France, le sous-vide reste le mode de cuisson le plus performant», assure une toque parisienne. Les frères Troisgros, Michel Trama ou Antoine Westermann, tous étoilés au «Guide Michelin», utilisent d'ailleurs depuis longtemps cette technologie dans leurs restaurants...

La cuisson sous vide permet de supprimer de nombreux additifs

Autre avantage, le sous-vide a permis de diminuer, voire de supprimer, nombre d'additifs chimiques comme les conservateurs, les épaississants, les émulsifiants, dont certains peuvent avoir des effets cancérigènes. Joël Robuchon reconnaît d'ailleurs qu'il a rejoint Fleury Michon en 1987 «d'abord pour vider leur armoire à pharmacie». Bon boulot: on ne trouve plus aujourd'hui un seul colorant ou arôme artificiel dans ses plats cuisinés. «Mais c'est un travail de longue haleine, estime Fabien Rouillard, un ex-pâtissier d'Alain Senderens devenu consultant. Beaucoup de fabricants utilisent encore de la gélatine de porc pour stabiliser une mousse au chocolat ou une crème brûlée, alors qu'on obtient le même résultat, au même prix et sans changer le goût, avec des pépins de pomme ou de raisin.» Encore un effort...

Cédric Pietralunga ♦