

Exercice 14.1

L'article suivant pose une question clef en restauration.

Pourquoi a-t-il une différence de volume dans l'assiette entre un plat à la carte et un plat au menu ?



Certaines pratiques peuvent paraître complètement désuètes, et pourtant, elles perdurent, y compris dans des établissements dits branchés, au décor avant-gardiste, musique d'ambiance et serveuses taille de guêpe. Ainsi, la subtile distinction par la taille de la prestation entre le plat choisi à la carte et le même dans le menu. Lorsque deux convives d'une même table ont opté, d'un côté, pour la carte, et de l'autre, pour le menu, avec un plat à l'intitulé identique, il est de la dernière mesquinerie de servir une assiette différente selon le choix du client ! D'autant que la plupart du temps, ce n'est point le souci de l'économie qui a dicté le choix du convive...

L'Hôtellerie Restauration n° 2999 Hebdo 19 octobre 2006

Quelle est votre réponse ?

(1).. Réponse technique :

Si tous les plats étaient identiques plus besoin de carte le restaurateur offrirait des menus avec tous les plats avec des suppléments.

(2).. Réponse de bon sens :

Le menu est une offre cohérente en termes de prix et de volume dans l'assiette, il ne faut pas regarder un seul plat mais l'équilibre de l'offre. Ce qui implique de bien concevoir le menu et pas de faire un « assemblage » des autres productions de l'établissement.

Le menu est le reflet du savoir faire original de la maison, à la carte peuvent se trouver les grands classiques sur le menu la variété et la diversité fidéliseront la clientèle.

Remarques

Il ne faut pas être « pingre » sur les garnitures et les sauces ou jus, les clients n'en souhaitent pas plus.

La cafétéria Flunch, l'a bien compris, les légumes sont à volonté.

Les économies s'établissent grâce aux fiches techniques d'élaboration et de service.

Exercice 15.1

Sur la carte, les mets sont classés en catégories, pouvez- vous les distinguer ?

Les hors-d'œuvre, les potages, les entrées, les poissons (et crustacés), les rôtis, les grillades, les viandes en sauce (sautées ou ragouts), les légumes ou garnitures, les salades, les fromages, les entremets et pâtisseries, les fruits frais ou flambés, les glaces

Les entrées comprennent : les abats, croquettes, oeufs, pâtes, gnocchi, vol-au-vent, petits pâtés chauds, etc., c'est mets sont moins présents sur les cartes, ils sont souvent associés au hors d'œuvre.

La cuisine italienne et belge nous offrent aujourd'hui une nouvelle rubrique les tartines.