

Le fromage frais préféré des Suisses s'invite au restaurant

Les dés sont jetés: Cantadou Salade & apéritif arrive dans la restauration

Les Suisses raffolent des bouchées apéritives Cantadou Salade & apéritif. Ce produit à la fois pratique et rentable est désormais à la disposition du secteur gastronomique – en format pratique de 4 kg et en petit paquet de 1 kg.

Lorsque Cantadou est lancé en Suisse en 1974, le fromage frais à tartiner ne tarde pas à conquérir le cœur des Helvètes, s'établissant rapidement comme le numéro un sur le marché national. Rien d'étonnant, donc, au fait que le dernier-né, Cantadou Salade & apéritif, ait lui aussi remporté les faveurs des consommateurs: lancées en 2009, les bouchées apéritives Cantadou de la taille d'un dé à coudre se sont hissées en l'espace de deux petites années au rang de troisième marque du marché des fromages frais destinés aux salades.

Qu'y avait-il donc de plus naturel que de proposer ce produit tant apprécié, exempt d'agents conservateurs et de substances artificielles, dans le secteur de la restauration également?

Mais avant de pouvoir concrétiser son dessein, le fabricant a dû faire un petit détour par la case expérimentale – avec un problème à résoudre: dans un emballage grand format, les dés du fond menacent d'être comprimés sous le poids de la masse d'ensemble. La solution se résume à trois lettres: IQF – «Individually Quickly Frozen». Avec cette technique, chaque dé de 3 g est d'abord surgelé individuellement avant d'être emballé. Une solution qui s'avère particulièrement pratique pour répondre aux exigences quotidiennes d'un établissement gastronomique. «A l'état surgelé, les dés peuvent être répartis très simplement sur la salade, une pizza ou des pâtes», explique Antonia Rossa, gérante de la pizzeria Prisma, à Cham. D'après elle, la clientèle apprécie tout particulièrement la pizza agrémentée d'une touche de pep supplémentaire grâce au Cantadou Salade & apéritif. Pour la restauratrice, l'atout principal du produit réside dans une préparation simple et rapide des mets. Et quand on sert chaque jour une centaine de repas à midi, il est avantageux de ne pas avoir à émietter le fromage frais manuellement, mais de pouvoir le répartir immédiatement dans les bonnes proportions sur le plat. La conservation longue durée des dés surgelés facilite en outre la planification des quantités et l'approvisionnement.

Andrew Clayton, chef cuisinier au Blinker de Huber Erni, n'y voit lui aussi que des avantages: grâce à ce produit très facile d'utilisation, il gagne du temps et peut laisser libre cours à sa créativité. Andrew Clayton utilise le Cantadou Salade & apéritif quotidiennement dans son établissement – en accompagnement de salades, de paninis ou de pâtes. «Le fromage frais a largement mérité de figurer sur notre nouvelle carte», affirme le cuisinier. Le Cantadou Salade & apéritif est servi en garniture de saumon mariné, avec des betteraves rouges ou dressé sur une focaccia. Les dés sont décongelés en une demi-heure et des essais

ont montré qu'ils ne perdent rien de leur fraîcheur et préservent parfaitement leur saveur ail et fines herbes tant appréciée. Et Andrew Clayton d'ajouter: «Les clients adorent ce produit». Comme lui: «Chez moi, j'en consomme un paquet par semaine», nous confie ce professionnel de la restauration.