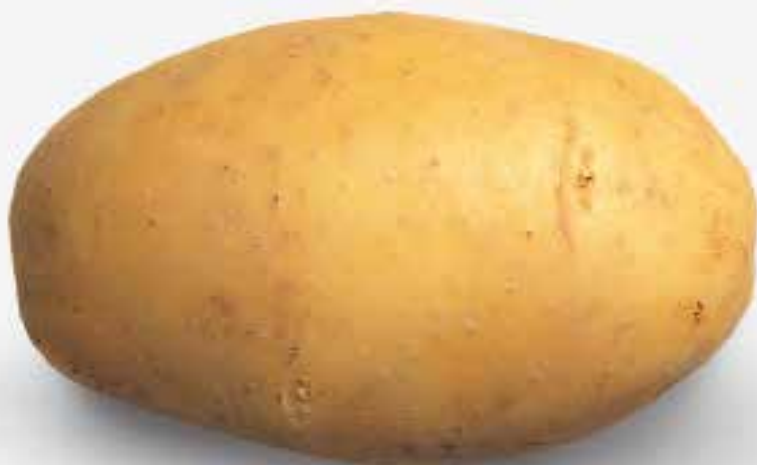


# La pomme de terre

---

aime la fraîcheur et l'obscurité



La bonne pomme de terre  
pour un succès garanti

[www.patate.ch](http://www.patate.ch)



Suisse. Naturelement.

Il y a pomme de terre et pomme de terre.  
Achetez par conséquent intelligemment !

---



## Mes clients disent que mes plats à base de pommes de terre sont les meilleurs.

Ce n'est pas par hasard si mes plats à base de pommes de terre et mes autres créations réussissent toujours. Un cuisinier ambitieux doit constamment étonner ses hôtes avec de nouvelles idées. Ce faisant, il est particulièrement important pour moi de bénéficier des conseils professionnels des spécialistes, par exemple des producteurs de pommes de terre et des fournisseurs.

Dès le début de mon apprentissage de cuisinier, j'ai appris qu'il y a pomme de terre et pomme de terre. J'ai évidemment mes variétés préférées. Mais que faire si l'une ou l'autre n'est pas disponible ? Dans ce cas, j'ai besoin de l'aide des professionnels. Pour mes achats, je me fie aujourd'hui au code couleur intelligent qui distingue entre pommes de terre à chair farineuse, à chair ferme et supportant les hautes températures ; et je laisse aux spécialistes le soin de choisir les variétés. Le succès est garanti à coup sûr. Je vous souhaite beaucoup de plaisir à élaborer vos prochaines créations.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'A. Prack'.

Alex Prack,  
chef de partie au restaurant Stucki, Bâle



## Mes clients reçoivent les plus belles pommes de terre.

L'une de mes tâches en tant que producteur de pommes de terre consiste à vous faciliter l'achat de ce tubercule aux nombreuses facettes. Les professionnels de la restauration doivent évidemment connaître les diverses variétés. Les variétés changeant néanmoins avec une dynamique accrue, il faut pouvoir s'appuyer sur un partenaire fiable, qui sait exactement ce que souhaite le client, et pas seulement sur un simple producteur.

Le code couleur facilite grandement la différenciation entre les pommes de terre à chair farineuse, à chair ferme et supportant les hautes températures à nos clients, qu'ils soient cuisiniers ou acheteurs. En utilisant ce système pour vos commandes, vous pouvez être sûr que tout fonctionnera comme souhaité.

Le commerce propose des pommes de terre triées selon la taille et l'utilisation. Des emballages plus gros sont proposés aux gros consommateurs.

Hanspeter Wyss,  
producteur de pommes de terre,  
Aarwangen



# Une conservation correcte est déterminante. De cette manière, la pomme de terre reste bonne.

---

Conservation de pommes de terre crues.

Les pommes de terre doivent être conservées sur des grilles, dans des sacs ou dans des cageots dans un local bien aéré, à l'abri de la lumière et à une température de 8 à 10 °C et à une humidité ambiante de 85 à 95 %. Les pommes de terre précoces et les pommes de terre lavées ne se conservent pas. Dès qu'elles sont exposées à la lumière, les pommes de terre ver-

dissent et produisent de la solanine, un poison toxique pour les humains et les animaux. Les pommes de terre conservées à une température en-dessous de 4 °C deviennent douces suite à la transformation de la féculé en sucre. Elles brunissent plus rapidement lorsqu'on les fait sauter ou frire et de l'acrylamide se forme.



Conservation de pommes de terre crues épluchées.

Les pommes de terre épluchées se décolorent rapidement par oxydation à l'air, elles doivent toujours être conservées dans de l'eau froide ou être immédiatement blanchies.

Conservation de pommes de terre cuisinées.

Conservez les pommes de terre cuisinées au frigidaire à une température en-dessous de 4 °C et utilisez-les le plus rapidement possible.

Conservation de produits semi-finis ou prêts à l'emploi.

Respectez la chaîne du froid et les consignes de conservation. Pour garantir la bonne préparation, veuillez lire minutieusement les instructions des fabricants et les respecter.



# Achetez les bonnes pommes de terre. Les couleurs font la différence.

---



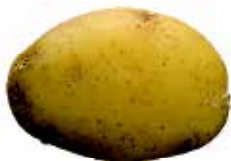
« En fait,  
c'est très simple.

Jusqu'à il y a quelques années, il suffisait de connaître quelques-unes des nombreuses variétés de pommes de terre. Cela ne fonctionne plus aujourd'hui. Le cuisinier ou chef de cuisine moderne doit en savoir plus sur la pomme de terre. La diversité des variétés et leurs caractéristiques font toujours partie du répertoire, mais entre-temps les professionnels de la restauration doivent aussi connaître la différence entre les variétés à chair farineuse, à chair ferme et supportant les hautes températures. Le code couleur constitue une aide pour ce faire.

La variété n'est plus forcément au premier plan, et ce pour une raison simple.

Aujourd'hui, on trouve de plus en plus de nouvelles variétés, dont la disponibilité sur le marché dépend de l'offre et de la demande. Cela ne nous facilite pas forcément le travail à nous cuisiniers. Indiquez donc simplement au producteur si vous avez besoin de pommes de terre à chair farineuse, à chair ferme ou supportant les hautes températures et faites-vous conseiller de manière professionnelle. Quant à la variété, laissez au fournisseur le soin de la choisir.

Vous obtiendrez ci-après un aperçu des divers types de cuisson. Les variétés actuelles sont représentées et décrites sur [www.patate.ch](http://www.patate.ch). Comme les variétés



## ■ CHAIR FERME

La chair reste compacte, même en cas de longue cuisson.

Idéale pour Salade de pommes de terre, pommes de terre à l'anglais et pomme de terre en robe des champs

Vente EMBALLAGE VERT



## ■ CHAIR FARINEUSE

La pomme de terre se défait à la cuisson, la chair est farineuse.

Idéale pour Purée de pommes de terre, gratins et gnocchis

Vente EMBALLAGE BLEU

ne sont pas toujours toutes disponibles, nous vous recommandons de vous faire conseiller par vos producteurs et fournisseurs.



## ■ HAUTE TEMPÉRATURE

La pomme de terre se défait à la cuisson, la chair est farineuse. Grâce à une température de stockage plus élevée, la formation de sucre est réduite, ce qui diminue aussi la formation d'acrylamide lors de températures de cuisson élevées.

Convient particulièrement pour faire sauter et frire les pommes de terre.

Idéale pour Röstis, pommes de terre sautées et frites

Vente EMBALLAGE ROUGE

## ■ SPÉCIALITÉS

Pommes de terre précoces, pommes de terre grenailles, baked potatoes ou pommes de terre raclette.

Vente EMBALLAGE BRUN /  
EMBALLAGE SPÉCIAL

# Trucs, astuces et informations.

## De cette manière, tout vous réussira.

---

Les connaissances des professionnels confèrent à vos plats à base de pommes de terre le petit plus qui fait la différence. Ci-après, vous trouverez quelques trucs et astuces des spécialistes.

Beaucoup de plaisir lors de vos essais !

- Salez toujours l'eau dans laquelle vous faites cuire les pommes de terre en robe des champs pour éviter que les pommes de terre ne se défassent.
- Assaisonnez les pommes de terre sautées avec un peu de paprika à la fin de la cuisson. Cela leur donne une jolie couleur.
- Préparez la salade de pommes de terre avec des pommes de terre cuites encore chaudes. Assaisonnez-la avec du bouillon de poule et une sauce à la française pour la rendre plus juteuse.
- Faites bien tremper les pommes de terre fraîchement coupées avant de les faire frire ou de les cuire. Cela élimine le sucre responsable de la formation d'acrylamide.
- Ne lavez pas les pommes de terre coupées pour faire un gratin. La féculé assure une meilleure liaison.
- Ajoutez un peu de crème au bord des röstis à la fin de la cuisson pour améliorer le goût et la brillance.
- Lors de la préparation d'une purée fraîche, faites bien sécher les pommes de terre cuites dans l'eau ou à la vapeur avant de les passer au passe-vite. Cela évite la formation de grumeaux.





# La pomme de terre précoce.

## Le premier choix des gourmets.

---

La marche triomphale de la pomme de terre précoce se poursuit. De plus en plus de professionnels de la restauration connaissent et apprécient ce délicieux produit.

Qu'est-ce qui différencie la pomme de terre précoce des autres ?

Comme son nom l'indique, elle est plantée et récoltée plus tôt que les pommes de terre normales. Selon la saison, les premières pommes de terre précoces peuvent être récoltées dès la fin mai jusqu'à la mi-juin.

La pomme de terre précoce contient moins de féculé et a une peau plus fine. Pour cette raison, sa durée de conservation est plus courte.

Le fait qu'elle se laisse manger avec sa peau est aussi un élément intéressant pour les professionnels de la restauration.

La pomme de terre précoce est aussi précieuse du point de vue nutritionnel, car elle possède une part de féculé d'environ 10 à 13 % contre 13 à 16 % pour la pomme de terre normale.

En outre, 100 g de pommes de terre précoces contiennent seulement près de 70 kcal et 0.1 g de graisse, mais à la place beaucoup de fibres alimentaires saines. La pomme de terre contient des substances minérales et des oligo-éléments ainsi que de grandes quantités de potassium et de vitamine C. Une préparation soignée et la préservation de la peau permettent de sauvegarder au mieux ces substances saines.



## « Ce n'est qu'avec les meilleures pommes de terre que vous réussirez à tous les coups. Je vous le garantis. »

Nous arrivons à la fin de notre petite incursion dans le monde appétissant de la pomme de terre. Les fournisseurs du secteur de la restauration proposent un choix impressionnant de produits les plus divers : pommes de terre crues épluchées et coupées, emballées dans des sachets stériles ou sous vide sous forme de röstis, de grenailles ou de salades, séchées sous forme de flocons, de poudre ou de farine de pommes de terre et surgelées sous diverses formes.

Avec cette brochure, nous espérons avoir pu vous donner un aperçu des différents types de cuisson, de leur utilisation et notamment de la meilleure manière d'acheter vos pommes de terre préférées.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de l'achat et de la préparation de votre plat favori à base de pommes de terre.

Vous trouverez aisément des informations détaillées sur la pomme de terre et sur toutes les variétés actuelles sur :

[www.patate.ch](http://www.patate.ch)





Case postale, 3001 Berne  
031 385 36 50, [info@swisspatat.ch](mailto:info@swisspatat.ch)  
[www.patate.ch](http://www.patate.ch)

La marque SUISSE GARANTIE atteste la provenance suisse et la transformation en Suisse du produit, ainsi que le respect d'exigences clairement définies concernant sa production et sa transformation.

La conformité du produit est garantie par un système de contrôle et de certification indépendant et sans faille. Les pommes de terre SUISSE GARANTIE sont produites conformément aux prestations écologiques requises et sans recours au génie génétique.

