



en collaboration avec  
*Salt & Pfeffer*

## Biscuits à dessert

AUTHENTIC  TRADITION

# La petite différence

Cette année également, les éventails, bricelets et bricelets roulés de «HUG» décorent des millions de créations de desserts. Ces produits semi-finis ultrafins ont bien plus à offrir qu'on se l'imagine. – A l'hôtel lucernois «Seeburg» par exemple, ces biscuits ne se contentent pas d'accompagner les desserts, mais constituent la base d'assiettes créatives.

PHOTOS: ROBERT BAUMANN

Depuis plus de trente ans, «HUG» produit non seulement pour le commerce de détail, mais également pour la gastronomie. Les «fabricants de petits biscuits» de la nation se sont lancés dans la production de biscuits à dessert ultrafins en 1972. Devenus entre-temps leaders du marché, ils ont produit pas moins de 5,5 millions d'éventails et 6,7 millions de bricelets l'année dernière.

La gaufre croustillante serait d'origine grecque et descendrait d'un biscuit plat proche de l'hostie. L'origine des bricelets remonterait par conséquent à l'Antiquité, ce qui n'est toutefois pas établi avec certitude. Ce qui est prouvé par contre, c'est que ce biscuit est fabriqué depuis au moins 400 ans en Suisse, soit quasiment depuis la même époque que la découverte du sucre au XVI<sup>e</sup> siècle. C'est dans les cuisines des couvents, ces laboratoires culinaires d'autrefois, que les premiers bricelets ont été roulés.

Un demi-millénaire plus tard, la gaufre n'est pas passée de mode: ainsi, les éventails, bricelets et bricelets roulés décorent

les assiettes de desserts de l'hôtel lucernois «Seeburg», par exemple. Une visite de l'étroite cuisine du «Seeburg» permet de se faire une idée du travail accompli quotidiennement par les douze cuisiniers et les deux apprenants. Le «Seerestaurant» propose une cuisine bourgeoise aux 80 hôtes de l'hôtel, et le restaurant exclusif «Alexander» peut accueillir jusqu'à 35 clients. Deux cartes de menu distinctes proposent des saveurs différentes, autant de savoureuses promesses que la brigade de cuisine doit tenir.

C'est la pâtissière Martina Feer qui est responsable des créations de desserts. Elle produit si possible tout elle-même – même les biscuits ultrafins qui accompagnent les desserts, appelés les biscuits à dessert. Cependant, dès qu'un banquet est prévu dans l'une des trois salles de l'hôtel ou que les commandes de desserts venues du «Seerestaurant» se font plus nombreuses, j'apprécie beaucoup les produits semifinis de «HUG», reconnaît Feer.

Elle ne constate pas beaucoup de différence entre ses bricelets faits maison et

## D'authentiques valeurs

L'entreprise familiale lucernoise «HUG» s'investit depuis 130 ans pour ses valeurs. A Malers, la tradition, la qualité et la cordialité ne sont pas de vaines formules de marketing, mais des valeurs qui sont vécues au quotidien, de l'étage de la direction à la machine de boulangerie. Depuis plus de trente ans, «HUG» joue également un rôle important dans le domaine de la restauration. En effet, en 1972, «HUG» s'est lancé dans la fabrication des produits appelés biscuits à dessert. Aujourd'hui, l'entreprise est leader du marché en Suisse, et les éventails, bricelets et bricelets roulés ont leur place sur des millions d'assiettes de glaces et de desserts.

### HUG AG

Neumühlestrasse 4  
6102 Malers  
041 499 75 75  
Fax 041 499 76 01  
[www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)



Pour plus d'informations appelez le:  
HUG AG, CH-6102 Malters/Luzern, Telefon +41 41 499 75 75, Fax +41 41 499 76 01  
info@hug-luzern.ch • www.hug-luzern.ch • Zertifikate: ISO 9001:2000 • BRC • IFS



**Des méthodes de production exigeantes: la masse de pâte est coulée dans les 18 formes du «carrousel» et chauffée. Dans une deuxième étape de production, les éventails sont pliés deux fois, puis pressés, ce qui leur donne leur forme bien connue.**

les bricelets de «HUG»: «Comme j'utilise d'autres formes, mes bricelets sont un peu différents pour l'œil. Mais ils ont le même goût.» Ce n'est pas le cas pour les éventails: «Je ne les fais pas moi-même. Si je voulais vraiment préparer des éventails équivalents de ceux de «HUG», cela exigerait des moyens trop importants.» Et surtout, les éventails faits maison ne se gardent pas si longtemps: «Le lac est proche et ici, l'humidité de l'air est élevée. Mes éventails «maison» ne tiennent donc pas plus de deux jours.» Par contre, les éventails de «HUG» restent frais et croustillants plusieurs mois, déclare la pâtissière Feer.

En Suisse, les éventails font partie intégrante des coupes Danemark, Romanov et banana split depuis des générations. Mais, le biscuit laisse trop souvent un arrière-goût douteux, rappelant plutôt une hostie fade, et il n'est pas rare qu'on le renvoie à la cuisine sans y toucher.

«HUG» investit beaucoup d'énergie et de créativité pour que ses éventails, bricelets roulés ou bricelets soient meilleurs; en effet, la dernière impression doit vraiment être croustillante. C'est pourquoi chez «HUG», les éventails ne sont pas simplement coulés, comme le ferait une entreprise orientée uniquement sur l'efficacité, mais produits selon une méthode traditionnelle, pliés deux

fois, puis pressés. C'est ce qui donne à l'éventail ses quatre fines couches séparées par des coussins d'air.

Les pâtissiers de Malters accordent une attention particulière à la qualité de leurs matières premières. A cet effet, les frères Hug ont élaboré eux-mêmes une charte des matières premières rigoureuse pour l'achat et la production. Ainsi, ils renoncent par exemple à l'utilisation de tout agent conservateur quel qu'il soit et toutes les matières premières proviennent exclusivement de production durable, si possible régionale.

Les débats actuels sur les acides gras trans préoccupants pour la santé laissent



**Mousse banane et framboise sur un carpaccio d'ananas et de kiwi.**



**Parfait au chocolat avec fruits secs et sauce à la cannelle.**



**Tartelette au chocolat au cœur chaud et boule de glace vanille.**



«Si je voulais préparer des éventails équivalents de ceux de «HUG», cela exigerait des moyens trop importants»: à l'hôtel «Seeburg», la pâtissière Martina Feer montre comment agrémenter les produits «HUG» avec des moyens très simples.

«HUG» imperturbable. En effet, l'utilisation de graisses végétales non hydrogénées et laissées à leur état naturel, donc des graisses dites saines, est également ancrée dans la charte des matières premières.

Le chef cuisinier du «Seeburg», Rolf Sommer, prouve que les biscuits à dessert ne servent pas seulement de décoration sur les coupes glacées classiques. «Les temps sont révolus où l'on plaçait un éventail sur un dessert simplement pour qu'il y ait quelque chose dessus. Avec ces produits, j'essaie de faire preuve de créativité.» Et en disant cela, tel un magicien, il dessine en quelques gestes habiles un motif en chocolat sur un éventail. Parfois, Sommer utilise les bricelets et les bri-

celets roulés comme base pour des desserts préparés avec de la glace et des mousses «pour éviter que ça glisse sur l'assiette.»

Cette créativité est demandée et aussi encouragée en conséquence par «HUG»: chaque année, l'entreprise organise le «Concours créatif de dessert Phantasia» dans les locaux de l'école professionnelle Richemont à Lucerne. Les pros et les apprentis regroupés en deux catégories peuvent y prouver leur savoir-faire et gagner des prix attractifs. A noter que «HUG» organise également le même concours en Allemagne et en Autriche. Par ailleurs, «HUG» lance régulièrement des invitations à des workshops à Malters. Dans le cadre de ces ateliers, de nouvelles

possibilités d'utilisations créatives sont mises au point pour les biscuits à dessert et les tartelettes «HUG».

### Envie d'une semaine aux Caraïbes?

En collaboration avec Kuoni, «HUG» organise un grand concours «éventails et bricelets roulés» pour les gastronomes, qui peuvent ainsi gagner une semaine pour deux personnes en République dominicaine d'une valeur de 4500 francs. Le formulaire d'inscription peut être téléchargé sous [www.hug-wettbewerb.ch](http://www.hug-wettbewerb.ch). Date limite d'envoi: le 30.11.2007.



Mousse blanche au pain d'épice sur fils de chocolat et filets de mandarine marinés.



Crêpe fourrée à la gelée d'abricot et glace vanille.



«Coupe Seeburg»: salade de fruits avec assortiment de glaces.



## «Laisser libre cours à son imagination»

Le chef cuisinier Rolf Sommer sur ses souvenirs d'enfance, les desserts fermement collés et comment faire une œuvre d'art avec un simple produit semi-fini.

**Salz&Pfeffer:** Monsieur Sommer, quand avez-vous mangé pour la première fois un éventail à dessert de «HUG»?

**Rolf Sommer:** Je connais évidemment ces produits depuis ma tendre enfance. Mais pendant ma carrière de cuisinier, j'ai aussi souvent eu à faire à des produits de «HUG». Un restaurant offrant une cuisine bourgeoise ne peut plus se passer de ces produits. Ici aussi, à l'hôtel «Seeburg», nous travaillons beaucoup avec ces produits semi-finis. Par mois, nous en utilisons environ huit cartons de 300 à 600 pièces, et même jusqu'à douze cartons en été.

**S&P:** Qu'est-ce qui plaide en faveur des biscuits à dessert de «HUG»?

**Sommer:** Les produits «HUG» peuvent être utilisés de multiples façons. Les temps sont révolus où l'on plaçait un éventail sur un dessert simplement pour qu'il y ait quelque chose dessus. Avec ces produits, j'essaie de faire preuve de créativité et je laisse libre cours à mon imagination.

**S&P:** Un exemple?

**Sommer:** D'une part, j'utilise les bricelets roulés et les éventails pour la décoration: avec un peu de couverture ou à l'aide du scrivosa, chaque dessert peut être valorisé pour l'œil et le palais. Fourrés d'une mousse au chocolat ou aux fruits, les bricelets roulés peuvent également très bien être intégrés directement dans un dessert. Avec un peu de fantaisie et de créativité, un produit semi-fini relativement simple peut donc être transformé en un dessert en soi. Par contre, les bricelets ont aussi souvent une fonction pratique, simplement.

**S&P:** Concrètement?

**Sommer:** Je les utilise comme base pour des desserts qui glissent. Je colle les bricelets sur l'assiette avec un peu de crème pour être sûr que les clients reçoivent les desserts tels qu'ils étaient lorsqu'ils ont quitté la cuisine.

### Bref portrait

Le chef de cuisine **ROLF SOMMER (51)** fait la cuisine depuis 14 ans à l'hôtel 4 étoiles «Seeburg» à Lucerne. Avec sa brigade de 14 personnes, il prépare les plats pour deux cartes exigeantes ainsi que pour les banquets organisés régulièrement. Au «Seeres-taurant», l'hôtel propose une cuisine bourgeoise à 80 clients, alors que le restaurant exclusif «Alexander» peut accueillir jusqu'à 35 personnes.

#### **HOTEL SEEBURG LUCERNE**

Seeburgstrasse 53-61  
6006 Lucerne  
041 375 55 55  
Fax 041 375 55 50  
[www.hotelseeburg.ch](http://www.hotelseeburg.ch)