

Lamb Weston®

POSSIBILITIES IN POTATOES 

TOUR DU MONDE DE LA FRITE AVEC LAMB WESTON

Si la frite est un emblème de la cuisine belge, elle s'est imposée dans toutes les cultures culinaires, sous des formes, des textures et des usages multiples. Cette universalité en fait un terrain de jeu idéal pour les restaurateurs, qui peuvent s'inspirer de ses déclinaisons internationales pour créer des offres différenciantes, adaptées à leur clientèle et à leur concept. Lamb Weston, spécialiste de la frite surgelée pour les professionnels, propose un panorama des différents types de frites dans le monde au sein de son premier livre blanc consacré à la frite, intitulé « La Frite, Langage universel et levier business incontournable en restauration ». Ce livre blanc propose un éclairage sur l'un des produits emblématiques du hors domicile.

Canada La Poutine : la frite réconfortante à l'état pur

La poutine est un emblème canadien : une généreuse portion de frites recouverte de fromage en grains qui fond légèrement et d'une sauce brune chaude.

Ultra-réconfortante, conviviale et riche, elle peut être revisitée à l'infini : champignons, viande effilochée, version végétarienne... En France, c'est une excellente base pour une frite coeur de repas, idéale en menu midi ou en food court.

✓ La frite qui s'y prête : la **Frenzy Fries** !

Elle apportera le croustillant indispensable à une bonne poutine avec sa forme unique triangulaire ultra-croustillante et son bon goût de pomme de terre.



Inde Les Masala Fries : la frite au bon goût d'épice

En Inde, la frite a du caractère ! Les Masala Fries, très populaires en street food, sont enrobées d'un mélange d'épices (tandoori, garam masala, curcuma...) juste après friture, parfois accompagnées d'une sauce yaourt-menthe pour un équilibre harmonieux des saveurs.

Le résultat ? Une frite à la fois gourmande, colorée, végétarienne et accessible.

Pour les restaurateurs français, c'est une source d'inspiration idéale pour proposer une alternative épicée et diversifier son offre.

✓ La frite qui s'y prête : les **CrissCuts** ! avec peau, au paprika et aux herbes

Elle se prête parfaitement à une revisite des Masala Fries et apportent une touche de modernité avec leur forme originale !



Chine Les frites au wok : ultra fines, croustillantes et relevées !

En Chine, la pomme de terre est rarement laissée nature. Les frites y sont souvent ultra-fines, sautées au wok avec ail, piments secs, gingembre et oignons nouveaux. Ce mélange entre friture et sauté leur donne un goût puissant et une texture unique. Une idée à tester pour une carte street food asiatique ou une offre originale à base de frites parfumées minute, façon wok.

✓ La frite qui s'y prête : la **Really Crunchy Fries** !

À préférer en coupe 6/6, elle apportera l'ultra-croustillance indispensable à vos frites wokées, grâce notamment à sa promesse « 30 minutes de croustillant assurées ».



États-Unis Loaded fries & Curly fries : le royaume du topping

Aux États-Unis, la frite ne se contente pas d'accompagner, elle devient un plat à part entière. Les loaded fries sont garnies de fromage fondu, bacon croustillant, boeuf effiloché ou chili con carne. Les curly fries, en forme de spirale, sont ultra-visuelles et souvent assaisonnées. Ces formats sont parfaits pour les cartes fast-casual, un accompagnement gourmand et original ou bien la vente à emporter, avec un potentiel de marge élevé grâce aux toppings facilement valorisables.

✓ La frite qui s'y prête : les **Twisters** !

Nature ou Paprika et herbes

Elle se prête parfaitement à une revisite de la Curly fries américaine.



La frite se consomme donc bien partout... et c'est une bonne nouvelle pour les restaurateurs

Elle se prête à la fusion culinaire, à la créativité, à l'internationalisation des cartes. En s'inspirant des tendances du monde, les restaurateurs peuvent proposer une expérience originale, différenciante et rentable avec un produit que les consommateurs adorent déjà.

Par le biais de son Livre Blanc, Lamb Weston délivre tout son savoir-faire à propos des frites.

Le livre blanc Lamb Weston est à télécharger ici



À PROPOS DE LAMB WESTON

Lamb Weston est l'un des principaux fournisseurs mondiaux de produits à base de pommes de terre surgelées destinés aux restaurateurs et aux distributeurs. Depuis plus de 75 ans, Lamb Weston est à la pointe de l'innovation dans son secteur, en développant des produits innovants qui simplifient la gestion en cuisine et offrent des expériences toujours plus gourmandes à ses clients.

Des champs où sont cultivées les pommes de terre Lamb Weston jusqu'aux partenariats étroits entretenus avec ses clients, Lamb Weston cherche constamment à aller plus loin et ne se contente jamais du statu quo. Car lorsque les équipes voient une pomme de terre, elles y voient un monde de possibilités.

Plus d'informations sur : www.lambweston.eu/fr