



duo



# Une bouillabaisse à Marseille !

Depuis quelques jours, j'étais en déplacement à Marseille. Je me réjouissais à l'idée d'aller enfin goûter une authentique bouillabaisse. J'avais quelques rendez-vous aujourd'hui, mais aucune contrainte de restauration ne m'était imposée. Ce matin en passant près du port les arrivages locaux étaient séduisants, alors en cette matinée je scruté ma montre en espérant que cette réunion ne se transforme pas en « embuscade déjeuner »...

Midi réunion terminée, sans « embuscade » ! Sitôt dehors je questionnais un passant sur « l'endroit » où déguster la bouillabaisse tant espérée.

*Bonjour Monsieur, pourriez-vous m'indiquer un restaurant typique pour déguster une authentique bouillabaisse Marseillaise ?*

Temps mort, hésitation puis sans réelle conviction la réponse suivante : *Allez sur le port peut-être trouverez vous encore une vraie bouillabaisse !*

D'un pas rapide, je cherchai l'inspiration dans cet univers un peu racoleur ... Je comprenais maintenant l'hésitation du passant. Qu'à cela ne tienne, je poussais la porte d'un de ces restaurants spécialisés et une fois la carte en main je passais la commande. C'était la première fois que j'allais déguster une bouillabaisse sur le port de Marseille, alors j'étais un peu dans un état second. Mais le décor typique de l'établissement avait tout pour me mettre en confiance, alors j'attendais patiemment l'arrivée du plat.



À mon grand étonnement l'attente fut brève et la suite sans commentaires ... déception, trahison ... en guise de bouillabaisse j'avais devant moi des morceaux de poissons insipides totalement noyés dans un étrange bouillon.

L'après-midi ma réunion consacrée à la gestion des risques dans l'entreprise me fit germer une idée culinaire. Fort de mes connaissances culinaires et en quête de nouvelles expériences j'échafaudais tout un plan de bataille autour de la conquête de l'authenticité gustative et originelle du produit. Faisant sans cesse des parallèles avec ma réunion de travail je cherchais à appliquer les paramètres de gestion des risques à ceux rencontrés lors de la sélection d'un plat.

Qui parmi vous n'a jamais été déconcerté face au choix crucial d'une carte de restaurant. Lors de votre choix, ne vous êtes-vous jamais posé la question du respect gustatif du produit dans tel ou tel assemblage culinaire. Et au final n'avez-vous pas été déçu de la façon culinaire dont le met vous était imposé. On vous propose un homard à l'armoricaine et au final vous l'auriez apprécié rôti ! Pourquoi, simplement parce que le homard était magnifique et vous n'étiez plus, au travers de cette préparation imposée, maître de vos envies ...

Imposer le mot était lancé ... Mais alors, comment prendre le risque de ne pas choisir la préparation d'un aliment ? J'en concluais simplement que le mieux était de laisser faire le hasard. Pourquoi ne pas manger un produit en laissant le hasard le cuisiner ? Mais alors comment se risquer au jeu du hasard sans perdre l'intégralité gustative du plat.

Toutes ces questions ne faisaient qu'accroître mon envie de tenter l'expérience de développer un plat où le « consommateur » devenait cuisinier en direct.



... 3 recettes

# Manger et cuisiner en live !

Dans ma tête le sujet est clair ! Le concept, avoir la possibilité de cuisiner un produit selon ses envies.

Reste à sélectionner les plats à « moderniser ».

Là pas d'hésitation, ce sera autour de deux grandes déceptions soit la bouillabaisse et le tartare poêlé.

Maintenant au tour de la mise en forme.

Et si finalement le minimalisme était de mise.

Une esthétique contemporaine pour une croisade aux origines du goût. Un cube !

Et le hasard dans tout cela ? Un jeu !

Ou plutôt un instrument de jeu : un dé ... un cube ... six faces ... six recettes ... six choix ... six plats en un seul !

Après le concept il faut développer la méthode, ou du moins les règles du jeu.



# Un tartare snacké !

Le tapis de jeu : une plancha !

Les jetons : les condiments !

Les joueurs : des épicuriens !

Les gains : six saveurs différentes pour le plaisir des papilles !

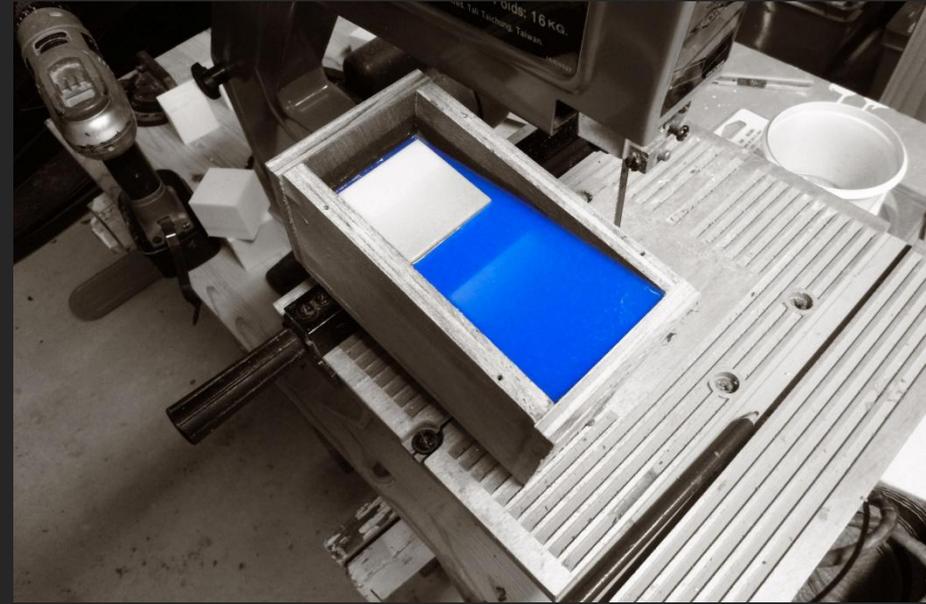
## La règle :

Lancer le « Dé Rouge » ou cube de bœuf haché sur la plancha préalablement chauffée . Laisser cuire trente secondes la face et déguster le tartare poêlé ...



# Confection

Moule en silicone alimentaire



Remplissage du moule : Bœuf + transglutaminase



Lancer le dé !

start

















































## Une bouillabaisse noyée !

Le tapis de jeu : un poêle creuse type WOK !

Les jetons : les croûtons de pain aillés !

Les joueurs : des Marseillais !

Les gains : la saveur unique du poisson cuit par noyade !

### La règle :

Lancer le dé de poisson au centre du WOK préalablement chauffé.

Laisser cuire par ébullition la face et déguster la bouillabaisse noyée ...



## Une bouillabaisse aléatoire !

Le tapis de jeu : un marbre !

Les jetons : les différentes faces !

Les joueurs : des Marseillais !

Les gains : la bouillabaisse soumise au jeu des probabilités !

### La règle :

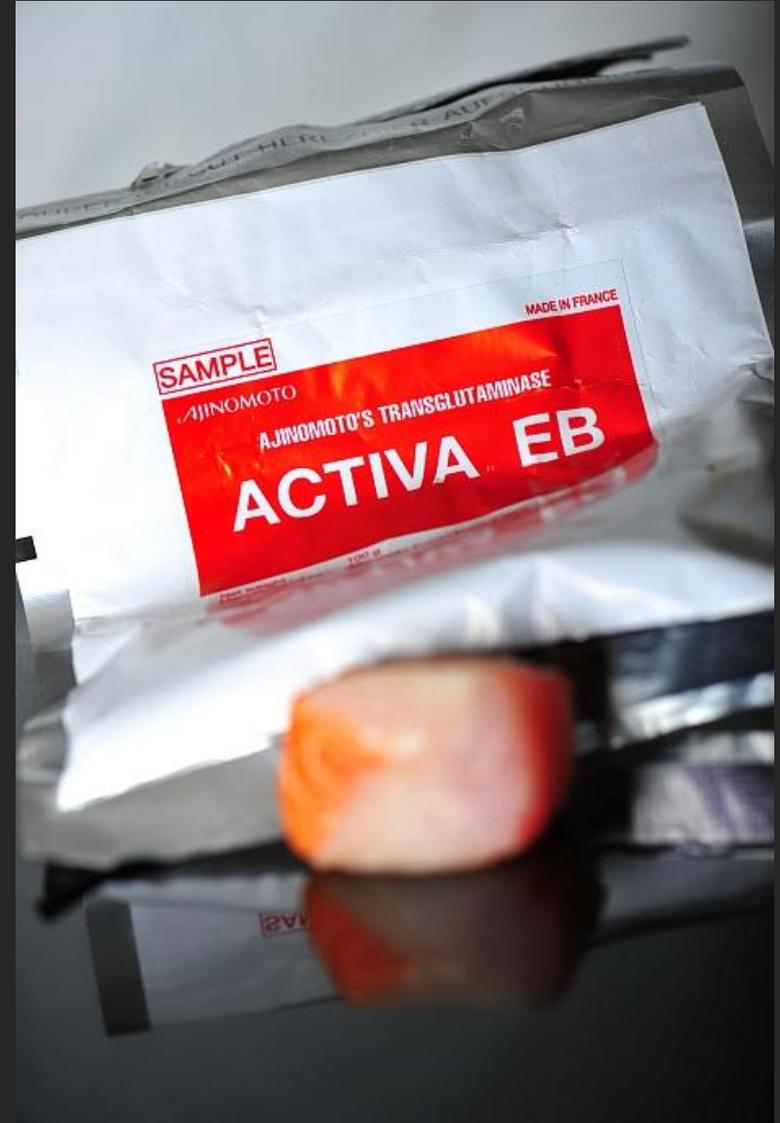
Cuire la les poissons sous-vide à basse température avec le fond de la bouillabaisse gélifiée autour. Jeter le dé et laisser faire le hasard !



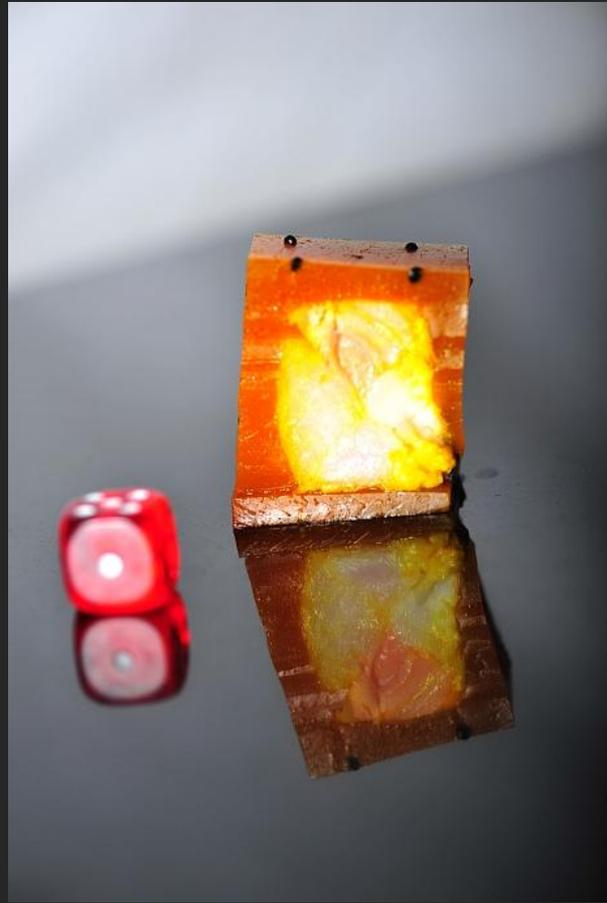
Une bouillabaisse noyée !



# Une bouillabaisse aléatoire – préparation –



# Une bouillabaisse aléatoire - sur le tapis de jeu -





duo

