

néo  
restauration  
SOLUTIONS ET INSPIRATIONS POUR LES ACTEURS DE LA RHD

DESIGN CULINAIRE, par Marion Chatel-Chaix

# Le poulet, de l'industriel au bien-manger

Dans les années 70, le film *L'Aile ou la cuisse* soulevait le problème de la malbouffe due à la nourriture industrielle. On n'était pas loin d'une certaine réalité sur la production des aliments ultratransformés. Voici des projets mettant en lien la volaille et le bien-manger.

## Redorer le poulet du dimanche

Qu'est-ce qu'un poulet ? Où était-il avant d'arriver dans mon assiette ? Lucie Forestier, diplômée de l'ESAD de Reims, propose un kit autour du repas dominical par excellence. Guidé par un livret, l'enfant décore l'animal avec les accessoires fournis qui rappellent la tradition moyenâgeuse où l'on reconstituait la volaille en lui remettant ses plumes au moment du service. Pour joindre le beau à l'utile, des indications précisent l'anatomie de l'animal et aident à la découpe.



© LAURA SPENCER

## Eggchange, choisir entre l'œuf et la poule

La designer culinaire engagée Marije Volgelzang et l'éleveur Twan Engelen militent pour considérer l'œuf comme un investissement. Vous recevez un ovule fécondé. S'il éclot, vous obtiendrez un poulet qui peut se transformer en viande. Si vous avez une poule, vous pourrez avoir des œufs et de nouveaux poussins, voire un coq. Ainsi, vous pensez l'élevage autrement et enregistrez votre propre capital naturel.



© MARIJE VOLGELZANG



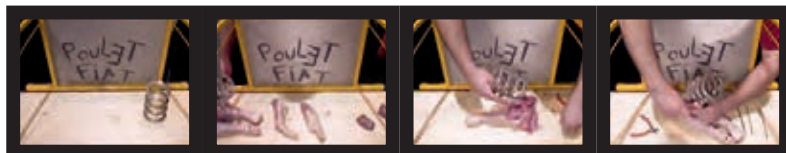
© JULIAN SCHLOSSER/TAKAPRODUCTION

## Rôtisserie Solyes, un concept global

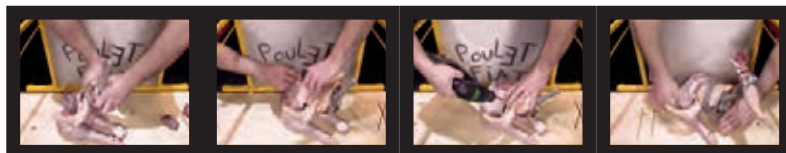
En 2014, Germain Bourré accompagne à 360° la création de la rôtisserie Solyes. Avec le MOF Christophe Haton, il revisite le contissage pour parfumer les poulets en offre mobile. En accompagnement, le maïs (grillé, pop-corn) est un clin d'œil à l'alimentation des volailles. Les pommes rôties détournent la rôtissoire en dessert. Sur un fond graphique de grillage à poules, le lieu tisse des liens entre le rural et l'urbain, la tradition et la modernité.

## Cuisine futuriste

En 2002, pour un colloque sur la thématique « Le mangeur du 21<sup>e</sup> siècle », Marc Brétilloy, pionnier du design culinaire, imagine avec Gilles Stassart, journaliste, écrivain et cuisinier, une performance loufoque inspirée du Poulet Fiat. Cette recette, aussi appelée « poulet d'acier », est issue de l'ouvrage *La cucina futurista*, écrit par Filippo Tommaso Marinetti (1932). Le propos de la recette mettait à l'honneur la dimension technologique et moderne de la création culinaire.



© M. BRÉTILOY/G. STASSART



**Marion Chatel-Chaix** décline son expertise de dix ans dans la mode comme base d'une méthode créative adaptée aux métiers de bouche.

Elle est intimement convaincue que la créativité culinaire peut s'appuyer sur des méthodes issues d'autres domaines créatifs pour innover et faire vivre des expériences sensorielles inédites. À la manière d'un bureau de tendances, son studio de design culinaire

**Exquisite** propose des outils de tendances et d'inspirations, disponibles sur abonnement, visant à faire gagner un temps précieux aux chefs qui veulent créer en s'inspirant de sources artistiques analysées et synthétisées.

[STUDIO-EXQUISITE.COM](http://STUDIO-EXQUISITE.COM)