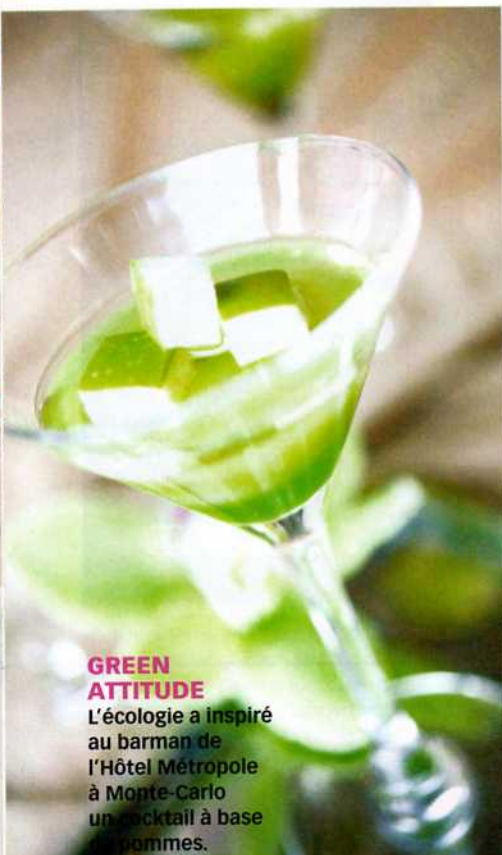


DES COULEURS sur tous les tons

Rouge, vert, jaune, noir... les couleurs arrivent dans nos assiettes. Reste qu'aujourd'hui, elles refusent de se mélanger entre elles et préfèrent jouer la monochromie voire la bichromie.



GREEN ATTITUDE
L'écologie a inspiré au barman de l'Hôtel Métropole à Monte-Carlo un cocktail à base de pommes.

Photo Marcel Jolibois/Hotel Métropole



PHOTOS DR

Les plateaux de «Déjeuner livré»



MENUS MONO-CHROMES pour les plateaux-repas de Raynier Marchetti. Des couleurs 100% naturelles.

Fini les repas ternes ! Après la mise en éveil de l'odorat et des papilles, l'heure est venue d'interpeler la vue. Car, c'est bien connu, on mange d'abord avec les yeux. Depuis 4 ou 5 ans, les mets qui composent nos assiettes prennent des couleurs. Aujourd'hui, le client peut découvrir dans un restaurant, sur un buffet de traiteur organisateur de réceptions ou sur un plateau-repas, une prestation monochrome ou bichrome. Une pratique pas toujours facile à faire accepter dans un univers caractérisé par son attachement au classicisme et à la tradition. Cela étant, la ténacité de certains avant-gardistes est à l'origine de cette tendance qui s'imisce dans les recettes. C'est le cas de Raynier Marchetti, traiteur Paris qui a lancé, en novembre 2006, une nouvelle gamme de «Déjeuner Livré» sous la

marque DL Équilibre & Nutrition. « Nous souhaitons proposer une offre se démarquant de celle de nos concurrents », explique Gaëlle Poggiale, directrice marketing Raynier Marchetti. Cela s'est traduit par huit menus aux couleurs naturelles : orange, rouge, vert, marron, rose, blanc, jaune et violet et sans aucun colorant. Pressé de chana dal au curcuma (lentilles jaunes indiennes), saumon vapeur et nori (algue séchée japonaise) composent l'entrée orange, le plat du DL blanc comporte des noix de Saint-Jacques pochées au lait de coco et gingembre, quinoa et maïs blancs au lait de soja. Quant au dessert rose, il prend la forme d'un biscuit d'amandes à la crème de roses et pétales de roses... Un véritable défi

“ Les clients imaginent la présence de produits chimiques. Alors que nous n'avons recours qu'aux couleurs originelles des ingrédients utilisés ”

GAËLLE POGGIALE DIRECTRICE MARKETING COMMUNICATION RAYNIER MARCHETTI

à relever lorsque l'on réalise que l'étendue de la palette de couleurs dans l'alimentation reste relativement limitée.

COULEUR = CHIMIE ?

Si, esthétiquement parlant, ces présentations débordent d'inventivité, il n'en reste pas moins que l'accueil ne fait pas toujours l'unanimité. Alors que dans les bonbons les couleurs fluorescentes sont acceptées sans aucune difficulté, se voir proposer un déjeuner monochrome

soulève parfois des interrogations. « Les clients imaginent la présence de produits chimiques. Alors que nous n'avons recours qu'aux couleurs originelles des ingrédients utilisés », souligne Gaëlle Poggiale. Il semble que les réticences de la clientèle ont conduit le traiteur à la prudence. Il a ainsi évité le cocktail vitaminé jugé trop « flashy », il lui aurait sans doute été reproché de contenir des produits non naturels ! « Pourtant, les consommateurs de mets colorés savent que le rouge s'obtient avec de la tomate ou du poivron, le noir avec de l'encre de seiche ! Cela dit, un repas tout noir, nous n'avons pas osé ! reconnaît la directrice marketing. Le noir a été retenu en duo avec du blanc pour notre prochaine collection sous forme de cocktail. Nous pensons qu'il sera plus facile à accepter. » Pour le noir, Caroline Miquel, du Marmiton d'Itav, cuisinière à domi-





Photo Marcel Jolibois/Hôtel Métropole

cile et d'événements (Marseille) n'a pas hésité. Elle a composé un menu noir, du cocktail au dessert (lire encadré). Et, toujours curieuse, elle ne joue pas la facilité. Pour préparer un risotto noir elle n'a pas opté pour la traditionnelle encre de seiche, mais a concocté une purée de myrtilles qui, après cuisson, prend la couleur de l'encre des écoliers et, séchée, devient noire. Caroline Miquel met un point d'honneur à ne pas « tricher en utilisant des colorants ». Pour les autres couleurs, elle utilise des produits qu'elle « déniche » à travers les étals de marchés ethniques. C'est ainsi qu'elle a découvert le fruit du dragon (pitaya) : une rose fushia contenant une chair blanche et des petites graines noires qui se mange. « Avec un jus de betterave, on colore la chair et cela fait un bel effet dans une salade de fruits », se réjouit-elle. Elle s'amuse aussi à teinter les pâtes, les cakes et

a mis au point une gelée à base de pomme verte pour emprisonner des fleurs d'orchidées violacées comestibles. Donnant ainsi un magnifique résultat sur un buffet.

LE TOUT BLANC, PAS SI ÉVIDENT

Certaines couleurs causent plus de difficultés : c'est le cas du repas blanc. Comment résister à l'envie d'apporter une petite touche de couleur sur une surface immaculée ? La tentation a été forte parmi les chefs de Raynier Marchetti. Mais une fois le défi à relever bien cerné, les professionnels se prennent au jeu et découvrent une foultitude d'aliments à mettre en scène. À Monte-Carlo, l'Hôtel Métropole mise sur les ambiances éphémères, symbolisées par la déclinaison d'une seule couleur, des compositions florales de l'établissement aux arts de la table du restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo en passant



L'AVIS DE JEAN-SÉBASTIEN BOMPOIL, chef exécutif de l'Atelier des Chefs
www.atelierdeschefs.com

« LA TENDANCE DES COULEURS IRA EN S'ACCENTUANT »

« La couleur en restauration a toujours été indissociable de l'assiette : le beau reflétant le bon. Les chefs cherchaient à obtenir des créations très colorées. Depuis plusieurs années, c'est la révolution avec l'arrivée du monochrome. Des restaurateurs espagnols seraient à l'origine de ce mouvement qui vise à dissocier les couleurs des goûts, grâce notamment aux techniques modernes. Lorsque nous avons proposé une mousse de pomme colorée à la betterave, prise en gelée, accompagnée de pommes caramélisées, servie au siphon, cela a donné une mousse aérienne rose fluo. Ni la texture, ni la couleur, ni le goût ne correspondaient à nos référents. Au final, 50% des consommateurs apprécient la découverte tandis que les 50% restants avouent avoir peur. Il faut donc veiller au résultat sans uniquement chercher à déstabiliser car les consommateurs demeurent sensibles aux couleurs. Pour eux, un légume vert doit rester vert. Bien entendu, l'avantage du recours aux couleurs est de surprendre le client et de l'emmener hors des sentiers battus sachant que nous avons tous des référents couleurs très forts. Les couleurs seront de plus en plus dans nos assiettes surtout avec les moyens dont nous disposons aujourd'hui : texturants, gélifiants, colorants... Cela étant, je pense qu'il ne faut pas perdre de vue les fondamentaux surtout à l'heure où certains d'entre eux ont déjà disparus. Le risque étant la dérive et d'aller trop loin dans l'étonnement. Une attente des clients existe en matière de couleurs. À l'instar d'un peintre, le cuisinier doit pouvoir travailler sur une couleur mais sans jamais perdre le consommateur. »

WHITE COCOON Sur le thème du blanc, le pâtissier de l'Hôtel Métropole (Monte-Carlo) a imaginé une ronde douceurs.

par le spa. Une mission confiée à Maud Lesur, styliste et directrice artistique venue de la mode, qui met le blanc à l'honneur. À l'heure du thé, le thème White cocoon prend la forme d'un chariot de douceurs imaginées par Patrick Mesiano, chef pâtissier. On y propose du nougat blanc, des macarons à la noix de coco, de la guimauve... Pour chaque thème, le barman et le pâtissier planchent sur la création d'un cocktail et d'un dessert inspirés.

« La cuisine bouge, tout porte à croire qu'elle va aller encore plus loin. Au-delà du goût et davantage vers l'artistique, constate Maud Lesur. Avec l'arrivée de la cuisine moléculaire, on a pu constater des changements : après les textures et les goûts, ce sont les couleurs. » Mais faire admettre ces nouveautés n'est pas une

mince affaire surtout si l'on touche aux codes culinaires. Toute initiative qui sort des sentiers battus s'expose à être étiquetée de « bizarre » ! Le risque étant de trop déstabiliser le client et qu'il se sente perdu. Dans l'univers de la restauration, il semblerait que les traiteurs organisateurs soient ceux à qui l'on accorde sans préjugés le droit à être inventifs et farfelus. Faut-il pour autant penser qu'il s'agit d'un simple effet de mode ? Difficile à croire. Et si pour convaincre les réticents à la cuisine monochrome, il suffisait d'une part d'accepter d'ouvrir les portes à une autre créativité culinaire et d'autre part que des grands chefs de renom se lancent dans cette tendance des couleurs pour la légitimer. ♦ Encarna Bravo

UN MENU EN HABIT NOIR SIGNÉ LE MARMITON D'ITAV'

Apéritif

Poulpe niçois, saucisson de calamar et tapenade noire

Les agapes noires

Caviar d'hiver : aubergines et figatelli

Tielles sétoises habillées de noir

Filets de rougets à l'encre de seiche et aux agrumes

Risotto indigo aux œufs de lump

Salade au sésame torréfié

Fromages frais, nigelle et lavande

Tarte aux pruneaux et chocolat

Café, alcool et chocolats surprise