

TENDANCES CULINAIRES

À la table des mariés, le nouveau **luxe** dépasse aujourd'hui les **archétypes** de l'abondance. Il s'agit de **partager** avec ses invités une **expérience inédite**. *Par l'agence Les Têtes Chercheuses*

LA RÉCENTE MÉDIATISATION de grands chefs a permis une ouverture de cette haute sphère vers l'événementiel éphémère : personnalités et chefs étoilés distillent leur savoir-faire sur des mariages d'exception. Ainsi, ils racontent une histoire personnalisée au travers de mets inventés pour l'occasion. Ces chefs travaillent ensuite intelligemment avec les laboratoires des traiteurs qui devront respecter à la virgule près le choix des matières premières et leur assemblage précieux. Un dîner de mariage prend alors une dimension singulière et inimitable.

LES COCKTAILS SIGNATURE

La signature d'un mariage peut également s'imprimer dans la création de cocktails sur mesure. La « mixologie », ou l'art du mélange, permettra à un barman d'élaborer une recette alliant les saveurs préférées du couple. Ainsi, à l'image d'un certain « Golden Groom » (tequila jus d'ananas, jus d'orange, fruits de la passion et zeste d'écorce d'orange) ou d'un « Blushing Bride » (vodka, limonade aux

fruits rouges, citron), les invités découvriront davantage les mariés au travers d'une dégustation très glamour.

LES CHORÉGRAPHIES DE SERVEURS

La quête d'esthétisme et de personnalisation peut se poursuivre dans la mise en place de scénographies du service. Nul doute que le désormais cultissime film *Le Grand Restaurant* (1966), avec Louis de Funès, a su inspirer les brigades de service, qui valorisent aujourd'hui la présentation des plats par de véritables ballets. Minutieusement préparée, la chorégraphie du service d'un dîner permet l'évolution synchronisée des maîtres d'hôtel dans l'espace. Une brigade entre en scène en file indienne en présentant des mets sous cloche, une seconde cohorte composée uniquement de jeunes femmes au port altier chuchotent les noms des plats aux convives, une dernière apparaît complètement toquée !

LE NOUVEAU LUXE DES PLATS POPULAIRES

Après la mode végétale, la mode florale, la mode « sushivore », la mode régressive, la

mode futuriste, la mode bistro ou la mode campagnarde, la tendance 2012 signera le retour d'une cuisine sans esbroufe, simple et bonne, où chaque produit est reconnaissable. Loin de toute fioriture inutile, le produit redevient donc roi. On sort du domaine des initiés pour rentrer dans celui des gens normaux, soit tous ceux qui ont la nostalgie du bon steak/frites ! Du plat unique et convivial servi à table dans l'esprit des tajines orientaux aux plats portant des intitulés de cantine (gratin de pâtes au jambon, hachis parmentier, sardines au beurre, tarte au citron à monter soi-même), les saveurs et odeurs des recettes traditionnelles sont conservées et revisitées par de grands chefs à l'instar d'Alain Ducasse et de Jean-François Piège, ambassadeurs de cette cuisine. La personnalisation d'un mariage ne se limite alors plus à l'habillage musical et aux mises en scène travaillées de décoration ; la voie culinaire, source de personnalisations multiples, est désormais ouverte aux futurs mariés !

www.lesteteschercheuses.com |