

CUISINE MOLECULAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

la Nouvelle
République.fr

La cuisine du futur se renouvelle au Futuroscope

01/08/2015 05:40



La cuisine moléculaire est mise à l'honneur tout comme les produits de la région dans les nouveaux menus du restaurant



Le chef Noël Gutrin vient d'avaler la meringue à la rose plongée dans l'azote

Le restaurant du Cristal au Futuroscope a élaboré une nouvelle carte de menus, alliant cuisine moléculaire et produits de région. Explications du chef Noël Gutrin.

Le Cristal, restaurant du Futuroscope ouvert le soir, propose depuis le 11 juillet une nouvelle carte de menus. Noël Gutrin a élaboré avec son équipe des plats où se mélangent la cuisine moléculaire et des produits de la région Poitou-Charentes. « *La philosophie de cette nouvelle carte était de mélanger la terre et la mer* » explique Noël Gutrin, responsable de la restauration au Parc du Futuroscope.

Plats ludiques et appétissants

Pour associer ces deux éléments, les assiettes mélangent poisson et viande : crustacés et foie gras en entrée, pavé de merlu et crunch de jambon coppa ou filet de bœuf et sauce au homard en plat de résistance. « *Il y a aussi la volonté de mettre en valeur et de promouvoir les produits de la région Poitou-Charentes dans cette cuisine. La région est riche en produits atypiques* » philosophe Noël Gutrin. En cuisine, Frédéric Monzo prépare avec minutie les plats et apporte beaucoup d'attention aux détails de ces compositions originales. Chaque plat comporte un aliment ou une mise en scène qui rappelle les attractions du parc du Futuroscope: l'attraction des mystères du Kube que l'on retrouve dans le dessert du menu adulte ou encore la coccivolante dans le dessert des enfants qui rappelle l'attraction d'Arthur et les Minimoy. À la fois appétissants et ludiques, les plats sont accompagnés d'expériences que les clients doivent pratiquer eux-mêmes. Dans le cocktail servi en apéritif se trouvent de petites billes qui éclatent dans la bouche et laissent un goût sucré de grenadine. Au milieu de la table est placé un pot rempli d'eau aromatisé auquel est ajouté de la neige carbonique : la vapeur dégage l'odeur de l'arôme et les clients doivent deviner sa senteur. Si vous trouvez la bonne réponse, le chef vous réserve une surprise. Une pipette d'huile d'olive vous permet d'assaisonner votre pavé de merlu à votre guise, ou laissez vous impressionner par le jus de crustacés en bouillonnement carbonique. « *Les visiteurs n'imaginent pas trouver ce genre de cuisine dans un parc d'attraction, c'est un étonnement pour eux* » explique Philippe Jonvel, chargé des relations extérieurs et partenariats du parc. Le Futuroscope tire ainsi toute son originalité à travers ce menu à la fois actuel et futuriste dans sa mise en scène.

Vidéo sur lanouvellerepublique.fr et centre-presse.fr

Pauline Laforgue