

## CUISINE MOLECULAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

### À Tel-Aviv, un nouveau concept de restaurant pour les fans d'Instagram

Le Figaro Economie - Keren Lentschner – 14-5-2015



**Un célèbre chef israélien propose des repas spécialement conçus pour les adeptes d'Instagram. Chez Catit, la vaisselle permet de prendre les photos idéales de son plat avant de le déguster.**

Dans ce restaurant très huppé de Tel-Aviv, le chef, spécialiste de cuisine moléculaire, a décidé de surfer sur la mode d'Instagram. Constatant que de nombreux clients passaient plus de temps à prendre en photo leur plat et à poster leurs images sur les réseaux sociaux qu'à le... savourer, Meir Adoni a voulu pousser la logique jusqu'au bout.

Dans son restaurant, Catit, on peut désormais déguster son repas dans une vaisselle spécialement adaptée aux utilisateurs d'Instagram et qui permet aux plats d'apparaître sous leur meilleur jour. Elle a été dessinée sur-mesure par une céramiste israélienne, Adi Nissani.

L'une des assiettes, appelée Limbo, a été conçue en forme de L. On peut poser son smartphone dans une encoche située au bord de l'assiette. Il est alors parfaitement incliné pour prendre le cliché souhaité. Une autre assiette, baptisée 360, permet au plat de tourner sur lui-même et de photographier ainsi la nourriture sous tous les angles. Quant aux plats, un vrai arc-en-ciel de saveurs et de couleurs, ils ont également été pensés pour être « postés » sur Instagram.

#### **155 dollars pour un déjeuner cinq étoiles**

Ce repas a été conçu comme un atelier. En déboursant 155 dollars, les participants ont tout loisir de savourer un déjeuner digne d'un restaurant étoilé, avec cinq plats (canard bio accompagné de ses dim sum, potiron et champignons sauvages...), et de prendre une leçon - unique en son genre - de photographie culinaire sur smartphone. En contrepartie, les participants sont priés de partager leur dîner avec leurs amis sur Instagram en utilisant le hashtag #fdgr.

Un projet baptisé «Foodography» dont la première a eu lieu en février et devrait être réitéré le mois prochain chez Catit. Meir Adoni, qui possède quatre restaurants à Tel-Aviv, s'est associé à un vignoble local, Carmel Winery, qui cherchait à moderniser son image.

Ensemble, ils se félicitent d'avoir réussi à susciter l'intérêt auprès d'une nouvelle génération de gourmets. C'est surtout un sacré coup de pub pour leurs enseignes qui a fait le tour du monde des réseaux sociaux. Lancé à Tel-Aviv, devenu l'un des hauts lieux de la scène gastronomique, «Foodography» pourrait faire des émules dans d'autres capitales.