

Transcription sur l'exigence des Français **Rubrique Arts de vivre**

Aujourd'hui, les Français sont de plus en plus exigeants sur la qualité des produits qu'ils consomment, et ça tombe bien, car dans le milieu de la restauration rapide, de nouveaux concepts secouent les habitudes. Des restaurateurs se lancent dans le casse-croute haut de gamme et de grands chefs imaginent des sandwichs gastronomiques.

Dans l'un des restaurant du chef étoilé, Michel Rostand, on trouve une version francisée du fameux hot dog américain : « le hot duck ». Sur les deux étages, on va faire pince à la tomates, parmesan et magret, et pince à la tomates, parmesan et foie gras. Un foie gras grillé à la minute, un magret de canard fumé. Des produits parfumés « haut de gamme » à consommer sur le pouce.

« On s'inspire de la « street food », parce que c'est vraiment dans l'air du temps, qu'on a une demande et qu'on voit bien qu'il y a un vrai essor à ce niveau là. En étant encore un restaurant de cuisinier où on peut préparer à la minute et servir un petit pain tout chaud avec un foie gras poêlé, je pense que oui, on s'en inspire un peu et je pense qu'on a bien raison. »

Une façon également de démocratiser des produits d'exception. La famille Rostand a ainsi développé le sandwich à la truffe, et le lobster club, un casse-croute au homard. Le homard justement, produit de luxe par excellence, sort des grands restaurants gastronomiques et se consomme entre deux tranches de pain, dans le premier lobster bar, qui vient d'ouvrir à Paris.

« On le reçoit tous les matins. Ensuite, on le découpe à la minute et on le sauce et on le sert ».

Une nouvelle manière de savourer le fameux crustacé en France. Pourtant, ce plat est très populaire depuis plus d'un siècle aux États-Unis, notamment sur la cote est. « Ça a commencé à Cape code dans les années 20, avec des pêcheurs qui avaient tout simplement des restes de homards dans leur frigidaire et ils ne savaient pas quoi en faire. Donc, ils ont pris ces restes de homards, ils les ont mis dans des pains à hot dog et ils les ont mangés ! ».

Ici, le homard vient de Bretagne : un produit frais simplement accompagné de cœur de laitue et de frites maison. « Je ne suis pas très habile avec un couteau et une fourchette, donc dépieuter un homard, c'est très difficile pour moi donc là, c'est une manière agréable de manger du homard. ».

« On essaie de lui rendre un accès plus tendre, plus détendu de manger du homard, et que ça soit aussi un plat qui peut être consommé rapidement, une façon ludique ».

Avec Victor et Arnaud, c'est le concept itinérant et c'est le panini qui passe sur le grill. Le temps d'aller déjeuner, ils s'installent dans un restaurant un jour de fermeture et demandent au chef de créer une nouvelle recette : un panini en

mieux avec le pain d'un boulanger et des produits frais. Les adeptes du sandwich italien sont informés du RDV via Internet. Aujourd'hui, ils sont venus tester la recette de Giovanni Passerini, qu'ils comptent proposer cet été.

« Les aubergines, il faut couper en gros morceau et presque ça va être de la viande, une bonne tranche de viande. Il faut les pré-saler une bonne demi-heure. »

Ensuite, les aubergines sont cuites dans l'huile, puis cuites au four, assaisonnées avec du vinaigre de bonites séchées et de la menthe. Enfin, on toast le tout avec de la mozzarella fumée et du cresson.

« Je trouve qu'il ne faut pas faire cuire, à mon avis, la salade. Il faut la mettre après, tu perds sa puissance. Ouais. »

« On ajuste les quantités, ce qui fait les goûts, ce qui fait l'indicateur, le point de référence, pour que nous, quand, on la refasse, que ce soit chez lui, mais peut-être après dans d'autres endroits, on soit toujours le plus juste possible et par rapport à sa recette. »

Le panini pourra être dégusté dans ce restaurant le 15 septembre prochain. Si à terme Arnaud et Victor espèrent avoir leur propre boutique, d'autres en sont déjà aux dernières finitions avant l'ouverture de leur fast-food. Après avoir créé deux bistrot à succès à Paris, Frédéric Penos s'est associé à Bruno Desnoyer, le boucher des grands chefs, pour redonner ses lettres de noblesse française au kebab.

« C'était Fred qui a lancé l'idée du Kebab de luxe, parce que tout le monde nous demandait, les uns les autres, de faire des handburger à la mode d'aujourd'hui, depuis un an, un an et demi - deux ans. Et ben, Fred a eu l'idée de dire, on a prendre un vrai contre-pied, et on va faire un kebab de luxe et moi, j'ai sauté au plafond, car j'ai trouvé que c'était génial, quoi ! »

Uniquement des produits de première qualité comme la viande, du veau de lait de Corrèze. Objectif : changer l'image d'un sandwich, qui n'a pas toujours bonne réputation.

« On va essayer aussi de séduire notre clientèle, une clientèle plus féminine, avec des produits qu'on utilisera, qui sont des produits plus light aussi, de la fraîcheur ».

Encore quelques jours de patience avant de se régaler sans modération, autour d'un Kebab gastronomique.

« Humm, pas mal du tout, non ? »