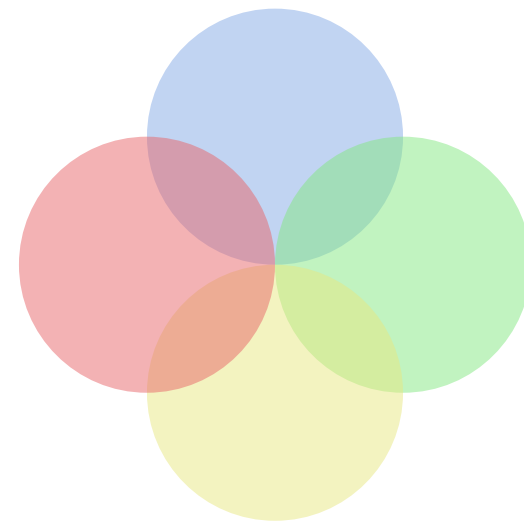


# Kaiseki Toury

Comment l'expérience culinaire peut-elle être le catalyseur d'un savoir faire ?



# Propos

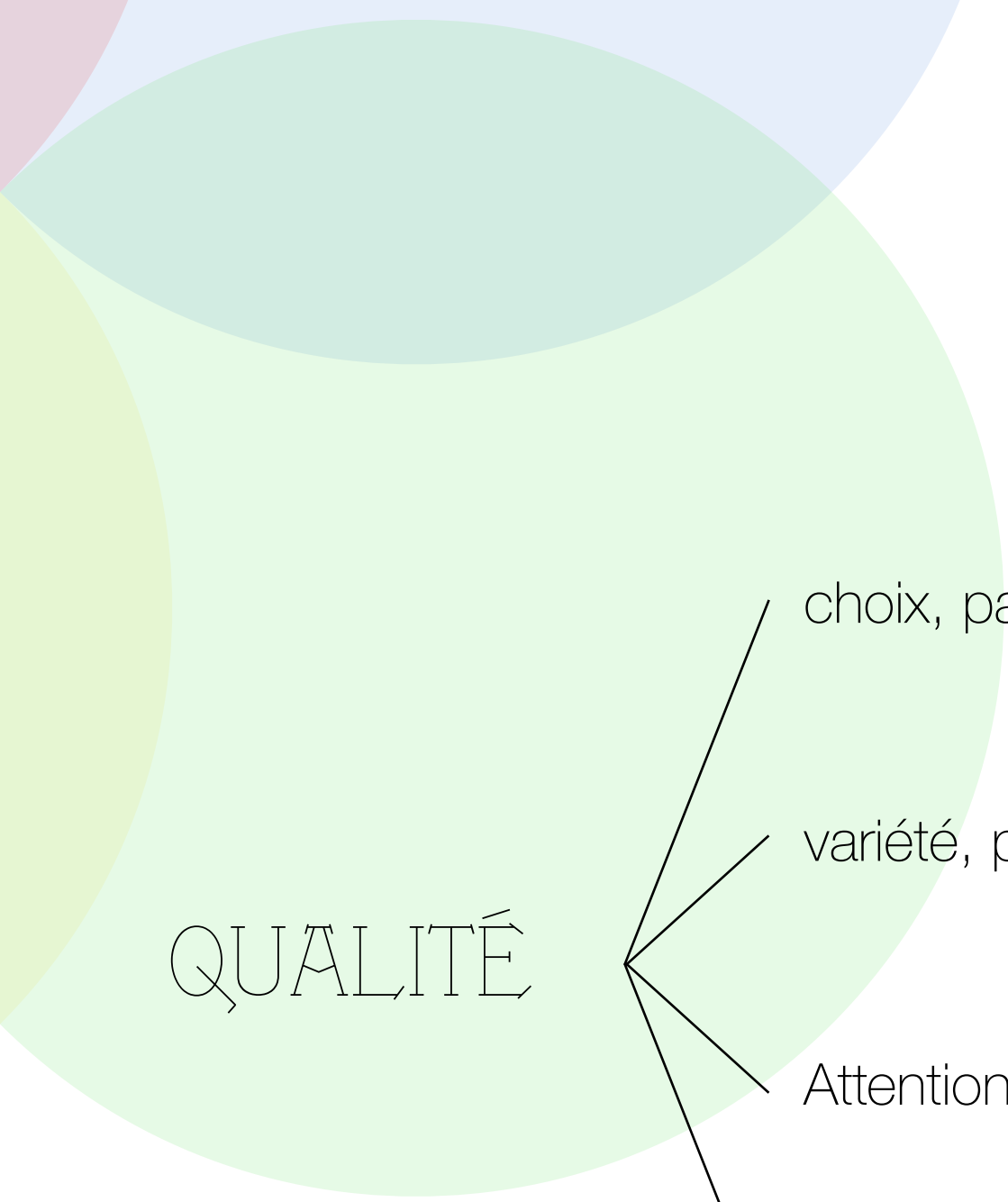
---

Le Kaiseki pour imaginer une expérience de dégustation qui serait le témoin du travail et savoir faire de Toury. Cette expérience est la réponse à la problématique suivante :

» Comment l'expérience culinaire peut-elle révéler de la qualité des produits, aussi bien de part la juste connaissance de ses terres et de son mode de production, que de part l'histoire gravitant autour de ses légumes ? »

Le kaiseki repensé pour la production de Toury devient alors un foisonnement de mets et offre une expérience culinaire narrative et didactique. Chaque mets est la résultante d'un ensemble de plats appartenant tous à un des aspects de la production de Toury. Toutes les propositions culinaires vivent alors ensemble pour être vectrices de la qualité des produits mais surtout du savoir-faire du potager.





QUALITÉ

choix, patience, saison

variété, pluralité, échange, cohabitation

Attention, minutie, délicatesse

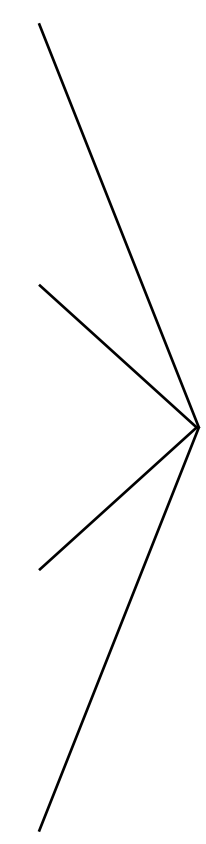
Naturelle, éthique, réfléchie

— temporalité

— diversité

— soin

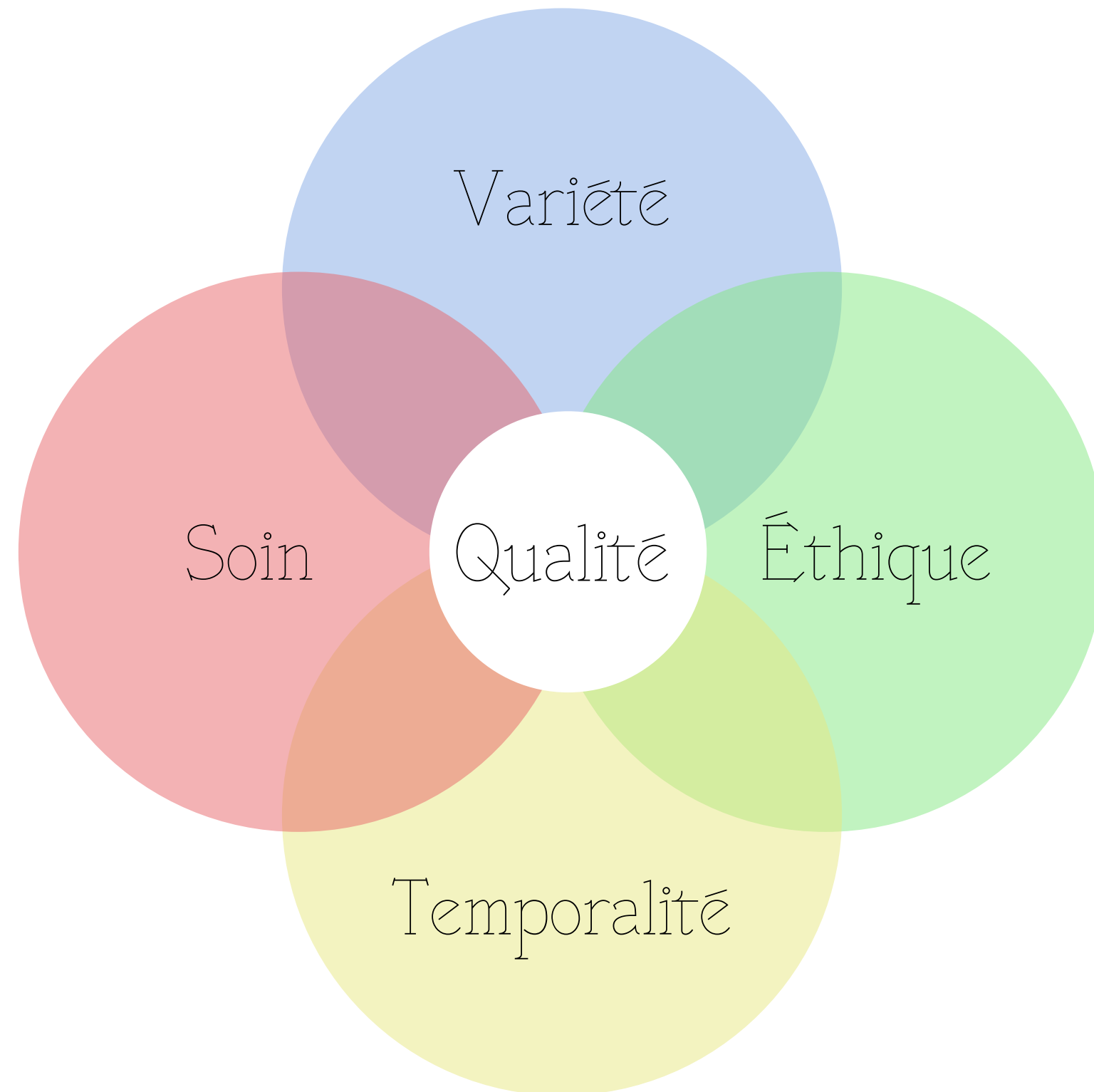
— raison



Toury

# Le savoir-faire de Toury

---







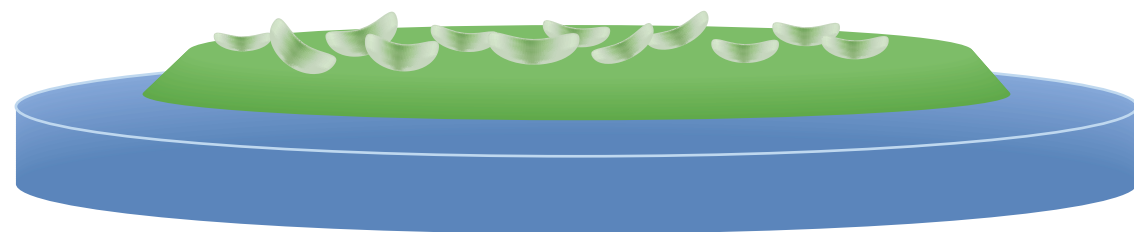
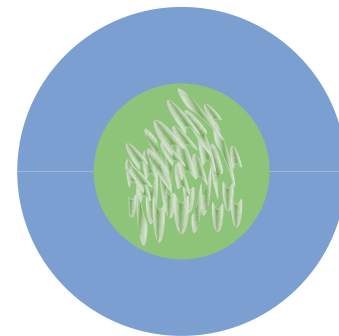
Variété

# Pluralité

« Fait d'être plusieurs, d'exister en grand nombre »

Lit mousseux d'écrasé d'épinards et noisettes  
et pétales de chips de poireaux

Mets traduisant la pluralité des sols de par son jeu de  
textures ainsi que la présence de plusieurs organismes  
vivant sur ces derniers.



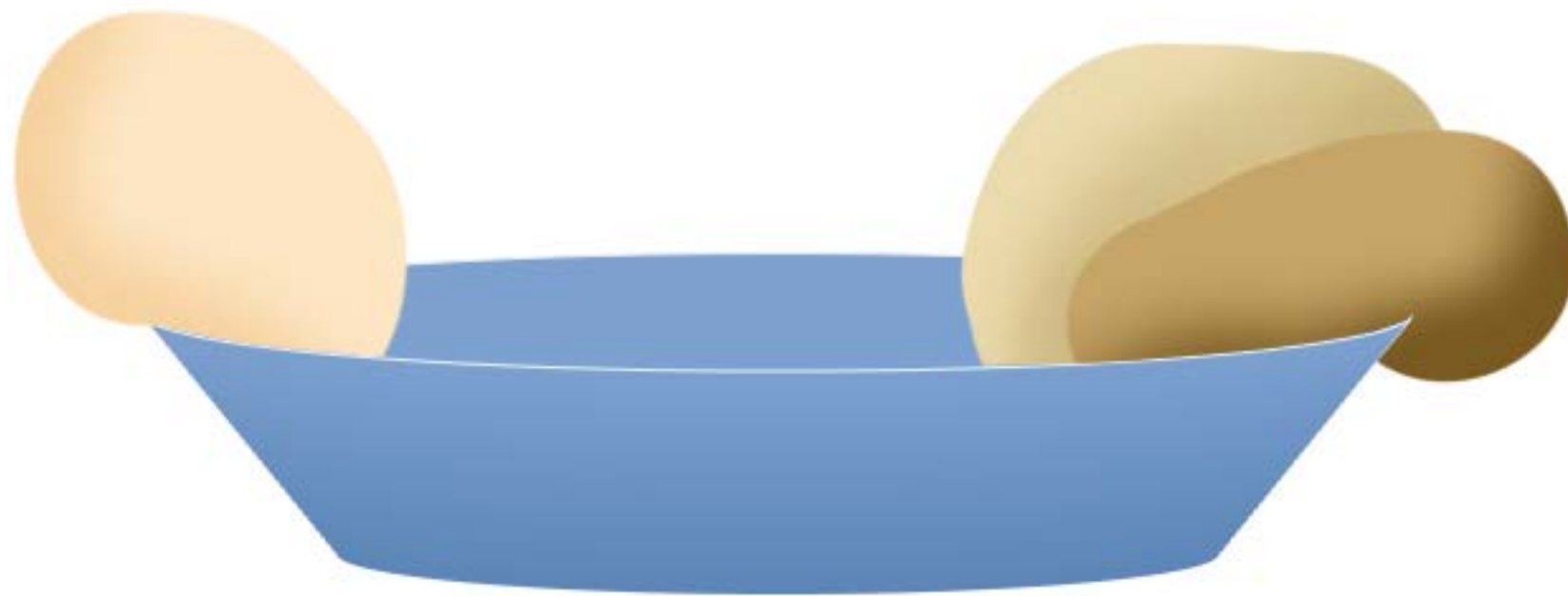


# Cohabitation

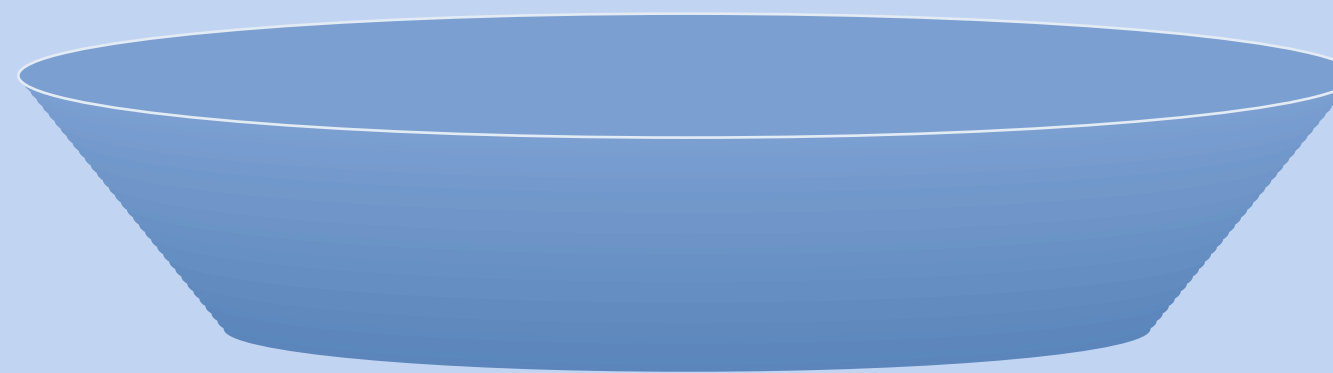
« Situation de plusieurs personnes vivant dans une habitation commune »

Trio de pains : basilic, seigle et graines

La pousse des pains se fait directement sur le support, ils cohabitent et peuvent accompagner tout les autres mets.



Les mets répondant à la variété font le pont entre eux de part leur couleur bleu mais aussi grâce aux outils nécessitant leur dégustation.



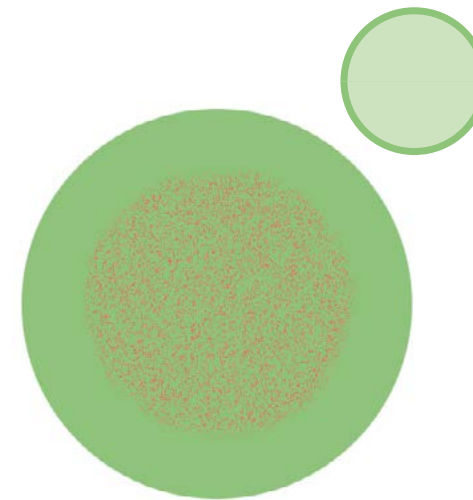
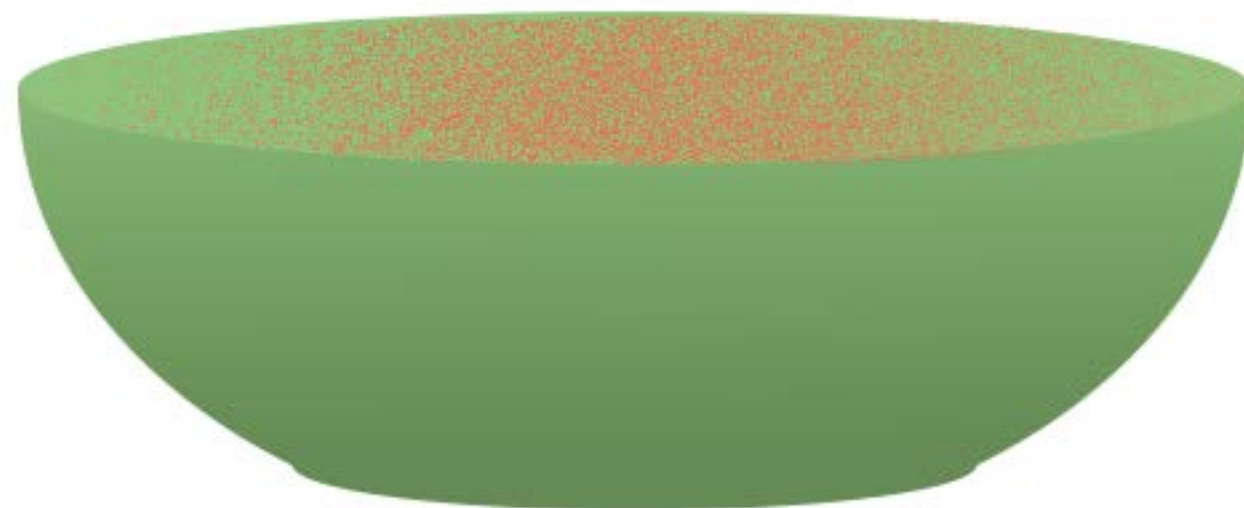


# Raison

« Faculté qu'a l'esprit humain d'organiser ses relations avec le réel; faculté de bien juger »

Poudre de carotte et bouillon de fênes.

Utilisation globale de la carotte pour réaliser ce bouillon, corps et fênes. Une utilisation raisonnée de l'eau pour venir se mêler à la poudre de carotte déshydratée.



# Réfléchi

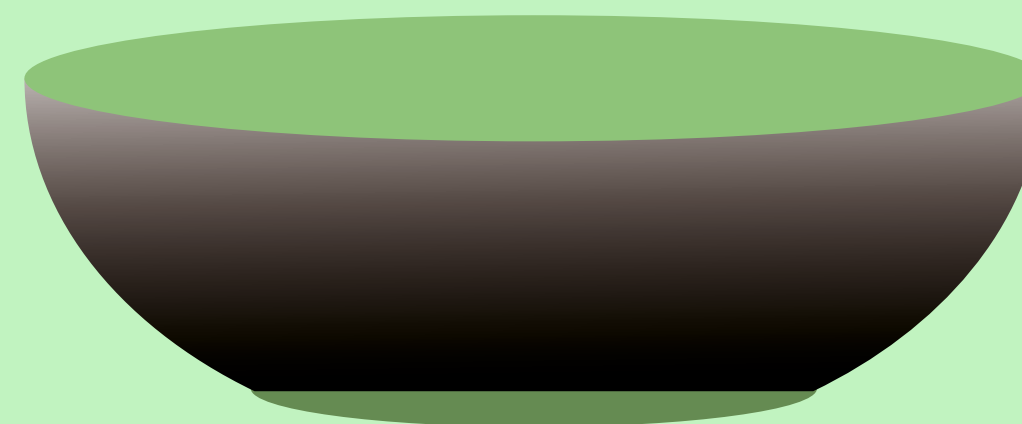
« Renvoyer par réflexion dans la direction d'origine ou dans une autre direction r »

Carpaccio de radis

Découpe et disposition réfléchies du radis, analogie des champs de Toury où chaque parcelle occupe sa place.



Les mets répondant à l'éthique font le pont entre eux de part leur couleur verte mais aussi grâce aux outils nécessitant leur dégustation.



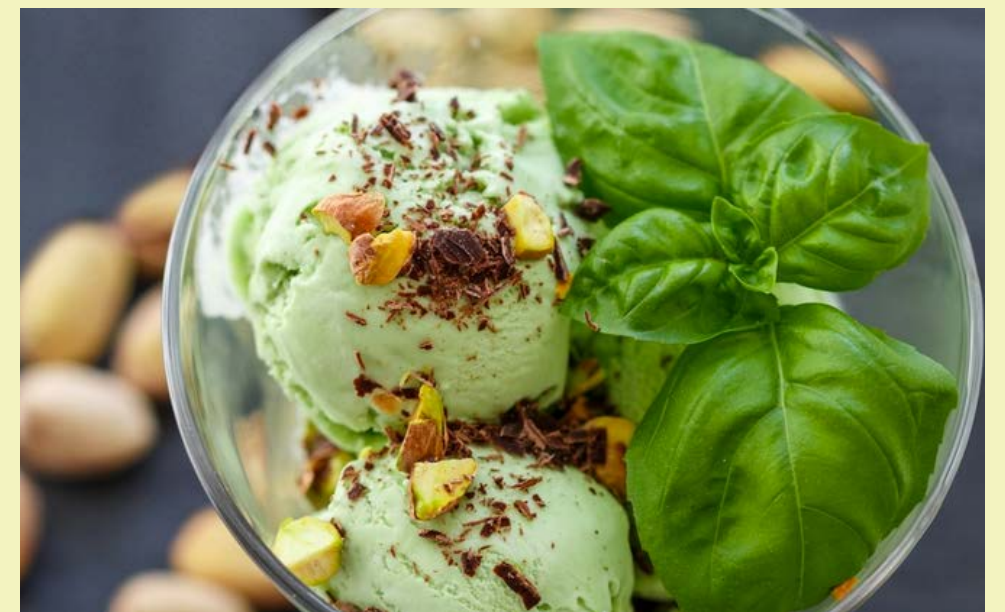
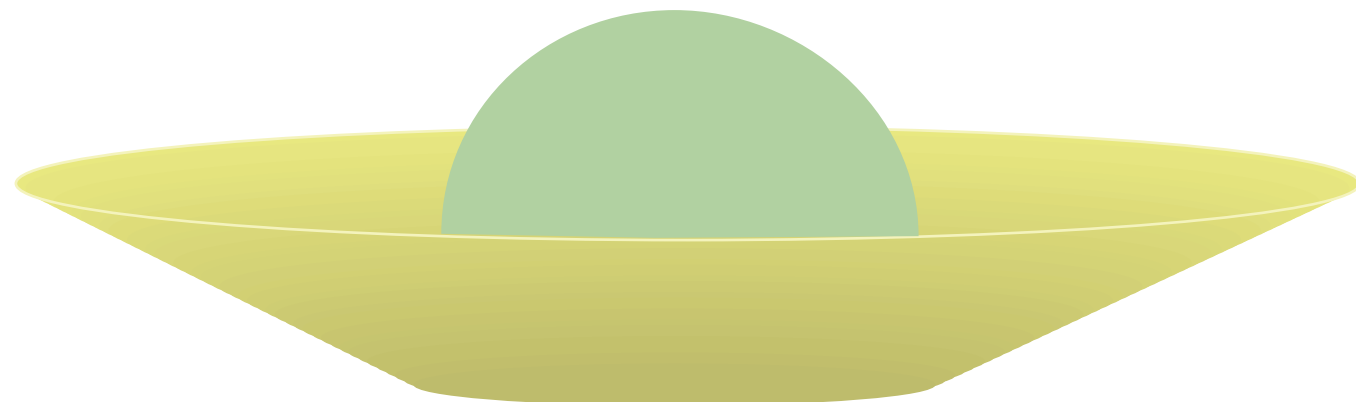
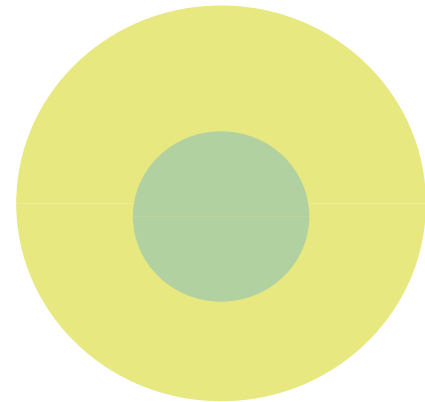


# Patience

« Qualité qui consiste à attendre quelqu'un ou quelque chose sans marquer d'impatience »

Glace salée basilic courgette

Le choix du temps de dégustation altère la texture de ce mets, la temporalité devient alors axe principal de celui-ci.



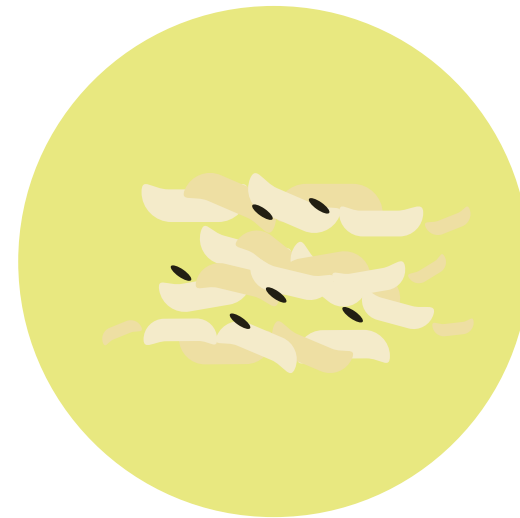


# Saison

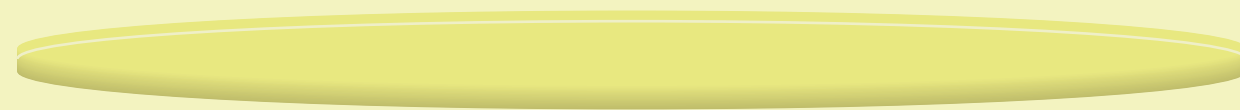
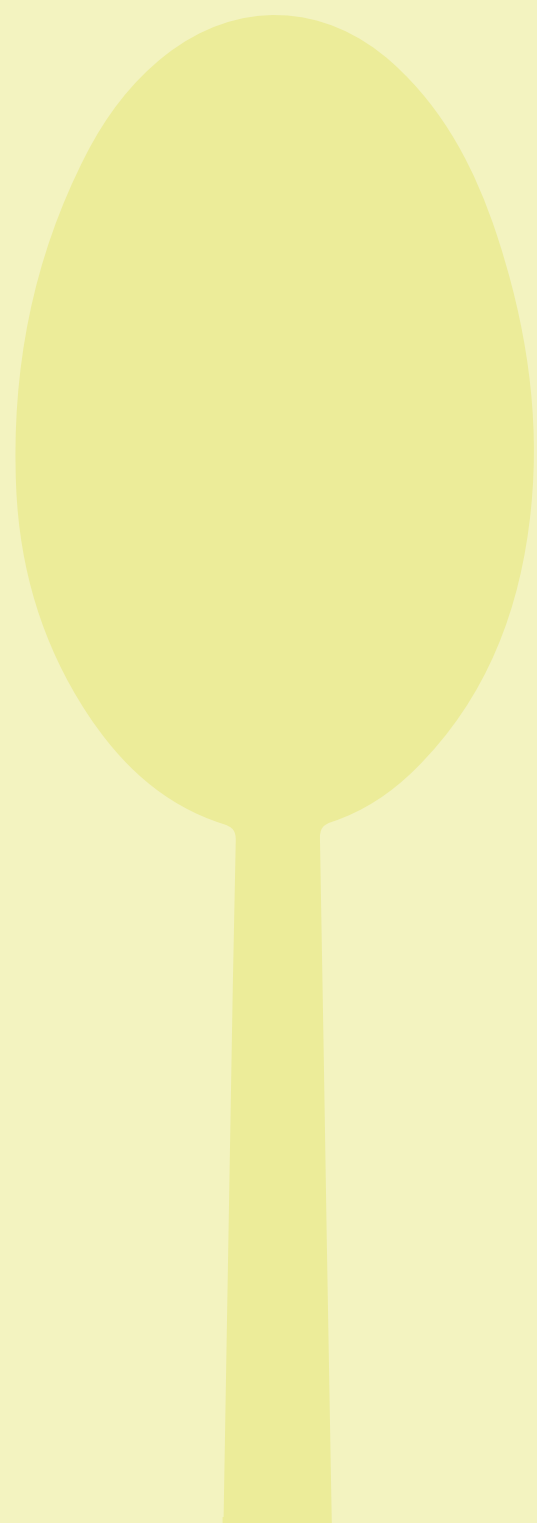
« Époque de l'année caractérisée par un climat relativement constant et par un certain état de la végétation. »

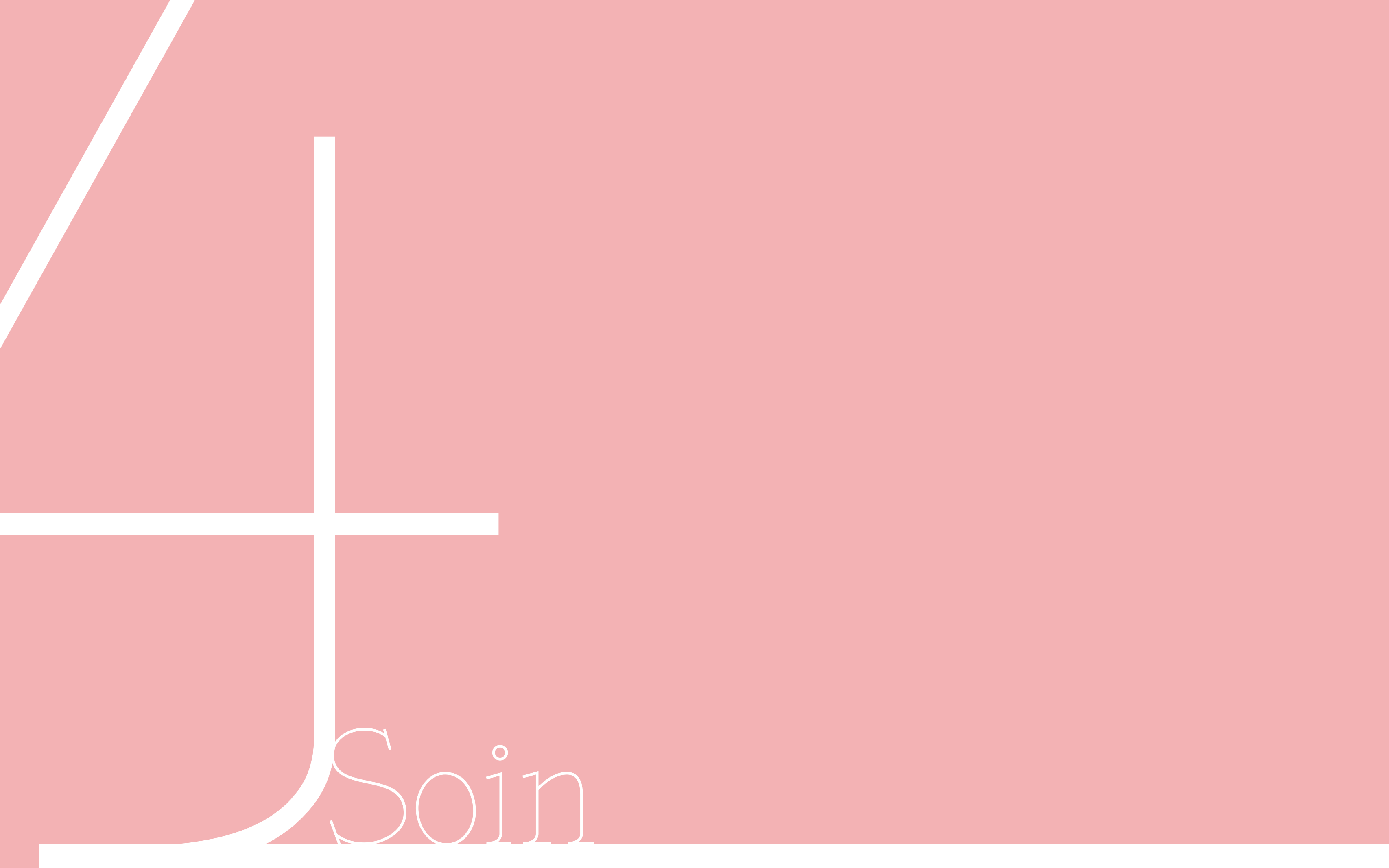
Salade pickles d'hiver et ail noir

Mets dont les ingrédients sont à l'issue d'une processus de fermentation et d'une autre saison. Comprendre la préciosité des saisons et des légumes les accompagnant.



Les mets répondant à la variété font le pont entre eux de part leur couleur jaune mais et leurs outils de dégustation.





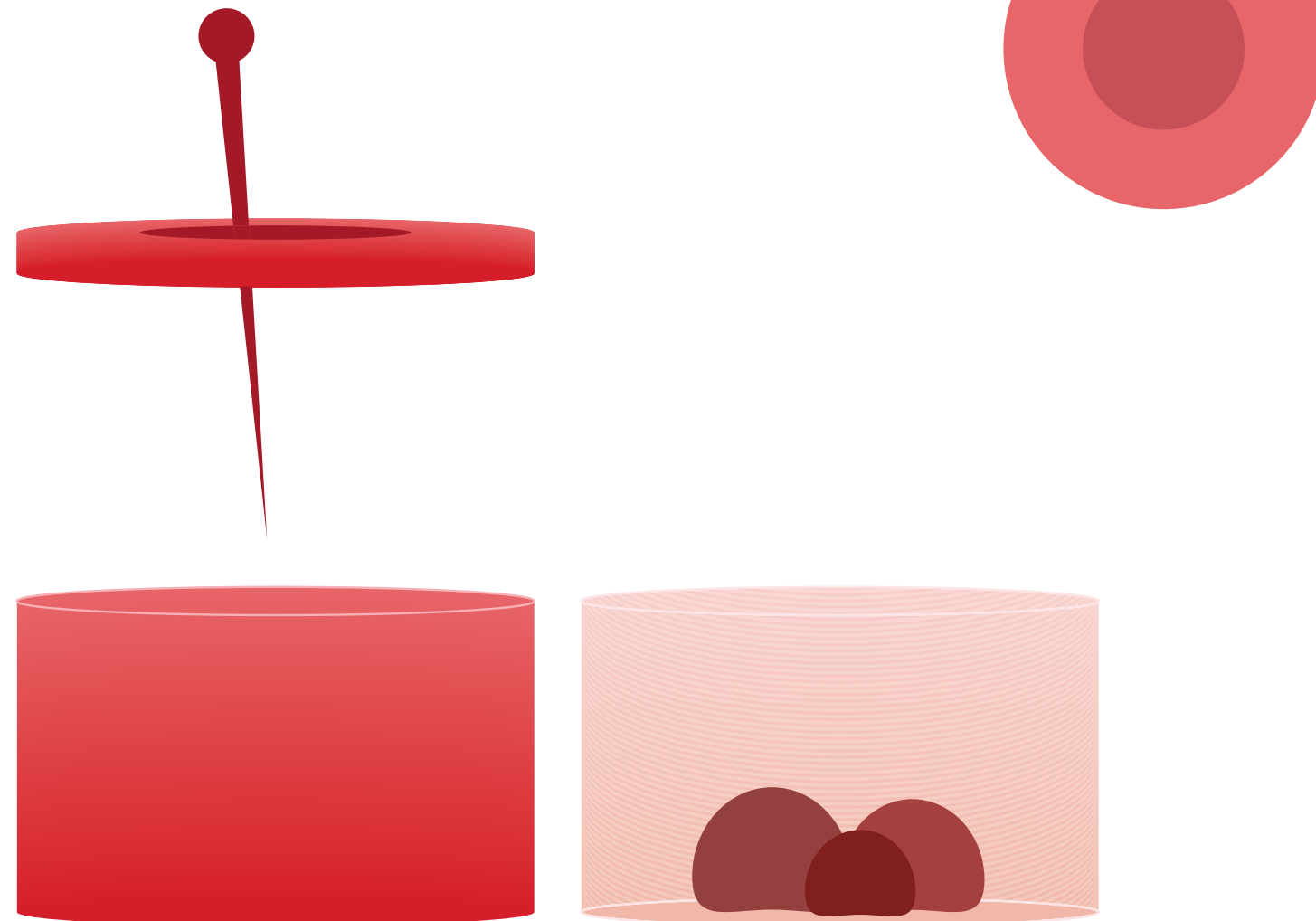
Soin

# Attention

« Tension de l'esprit vers un objet à l'exclusion de tout autre »

## Cromesquis d'aubergine

Plus que le mets, le contenant de part la perce au milieu entraîne une attention dans le geste pour atteindre et piquer les cromesquis.

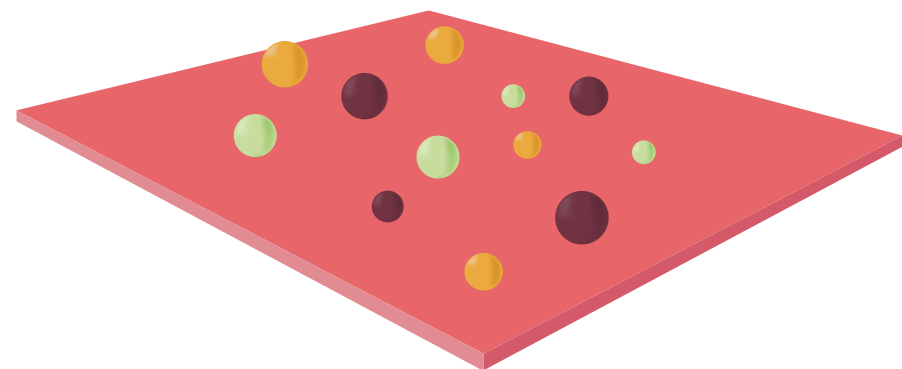


# Minutie

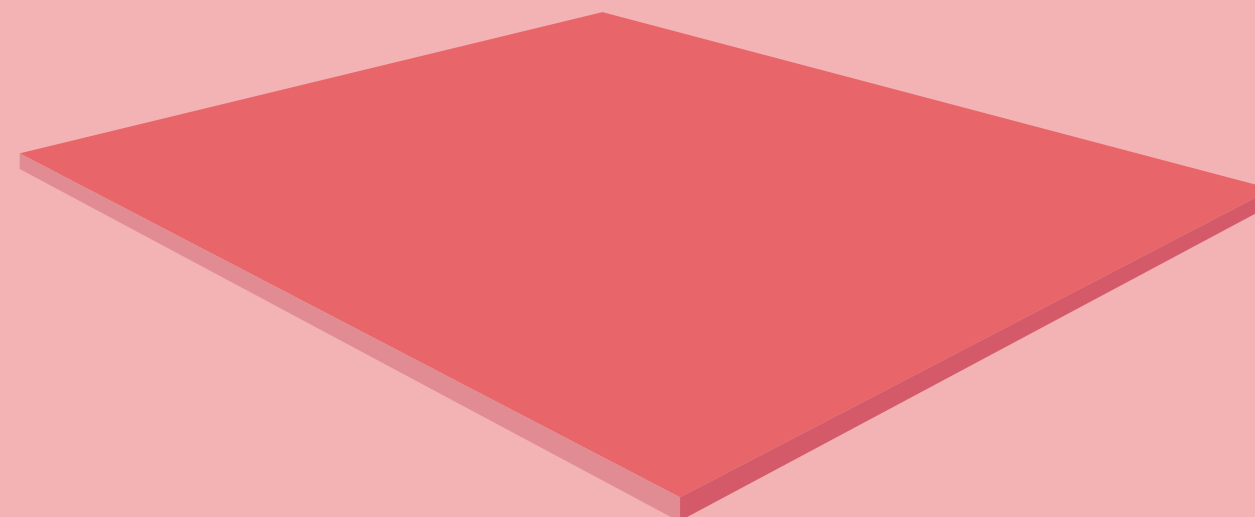
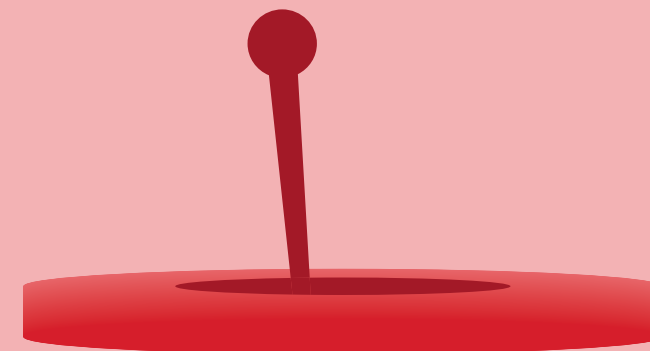
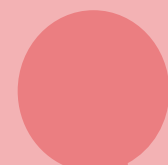
« Application attentive, soin donné aux moindres détails »

Billes de légumes

La minutie portée dans la réalisation de ces billes et encore une fois dans l'outil pour les déguster, la précision du geste



Les mets répondant au soin font le pont entre eux de part leur couleur rouge mais et leurs outils de dégustation.



# Variété

pluralité et cohabitation

Lit moussoux d'écrasé d'épinards et noisettes et pétales de chips de poireaux  
main et fourchette

# Éthique

raison et réflexion

Poudre de carotte, bouillon de fêve et carpaccio de radis  
baguettes

# Temporalité

patience et saison

glace basilic-courgette et salade de pickles d'hiver et ail noir  
cuillère

# Soin

attention et minutie

croquettes d'aubergine frite et billes de légumes  
pic

