

CUISINE MOLECULAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

Et si les meilleurs restaurants étaient en mer ?

Planet.fr - 13-5-2015

En croisière, la gastronomie est une tradition et, comme à terre, c'est aussi un art. Petit tour d'horizon de ce que proposent les paquebots dans vos assiettes.



©Costa

Savourer une queue de langouste avec une vue plongeante sur l'océan ou une succulente côte de bœuf dans un restaurant cosy aux lumières tamisées, s'émerveiller devant la technique d'un cuisinier asiatique au Teppanyaki, déguster des huitres bien iodées avec un délicieux vin blanc comme accompagnement... En croisière, la gastronomie est une tradition et, comme à terre, c'est aussi un art. C'est l'un des points les plus appréciés par les passagers et les compagnies ne plaisantent pas avec la nourriture à bord de leurs navires.

De multiples styles de restaurants

Ces dernières années, les paquebots ont démultiplié leur offre en matière de restauration. Sur les plus grands, on peut trouver jusqu'à une vingtaine de restaurants, avec évidemment la grande salle à manger, aussi superbe que monumentale. Richement décorés, ces espaces se déploient sur plusieurs ponts, avec un grand escalier que les femmes en robes longues apprécient descendre lors des soirées de gala. Mais il y a aussi de nombreux autres restaurants plus intimistes et, évolution de la société oblige, les codes vestimentaires deviennent plus décontractés, afin notamment de séduire une clientèle plus jeune.

Dans le même esprit, les saveurs changent aussi, avec une cuisine extrêmement variée et des recettes venant du monde entier. L'offre des paquebots va, ainsi, des restaurants français, italiens et asiatique, en passant par le fameux steak house américain, à la churrascaria argentine, le sushi bar japonais ou encore le restaurant de fruits de mer. **Comme à terre, les compagnies proposent aussi une gastronomie innovante, avec des plats fusionnant les influences culinaires du monde entier et même de la cuisine moléculaire.**

Des chefs de haute volée

Pour régaler les passagers, les paquebots disposent d'imposantes cuisines, parfois une pour chaque restaurant. Les brigades sont conséquentes et une attention toute particulière est portée à la qualité et la fraîcheur des aliments. Du fait que les navires sillonnent les mers et ne peuvent s'approvisionner chaque jour en produits frais, à l'image d'un établissement terrestre, la part de surgelés est évidemment importante. Mais, comme le rappelle un chef français (ils sont nombreux dans l'univers de la croisière), des équipements adaptés et la maîtrise des techniques de décongélation permet d'obtenir un rendu pour ainsi dire identique à des ingrédients frais.

La richesse comme la qualité des plats proposés aux passagers reposent sur les épaules de chefs confirmés et reconnus pour leur professionnalisme et leur créativité. Les cuisiniers aux commandes sur les paquebots sont pour beaucoup passés dans des restaurants parmi les plus réputés de la planète. Des toques étoilées sont également partie prenante dans l'élaboration des menus, avec de plus en plus de restaurants arborant leur signature.

Dîners spectacles et cuisine récréative

Alors que, sur un paquebot, chaque restaurant propose une carte et une ambiance différentes, la tendance est également à l'ouverture sur la mer. En plus des tables placées derrière d'immenses baies vitrées, offrant une vue imprenable sur la mer, les terrasses extérieures se développent sur les nouveaux navires. De même, on assiste à l'apparition de dîners spectacles, où les convives se retrouvent par exemple à table sous un chapiteau et profitent, en mangeant, d'un spectacle de cirque ou de magie.

Le caractère récréatif de la restauration monte d'ailleurs en puissance, avec l'apparition sur les navires de Teppanyaki, où les chefs cuisinent de façon spectaculaire devant les passagers. Sur certains bateaux, un grill est installé en plein air, au milieu d'un jardin constitué d'une pelouse naturelle, et les croisiéristes peuvent eux mêmes enfilez un tablier et préparer les grillades avec les cuisiniers. Enfin, l'apprentissage de la cuisine est à la mode. Les compagnies proposent différentes dégustations, des cours d'œnologie ou de préparation de cocktails. Certaines ont même développé de véritables écoles de cuisine embarquées, avec des salles dédiées où les élèves suivent les instructions des chefs, qui préparent avec eux différents plats en partageant leurs techniques et leur expérience.

Au final, une croisière est donc non seulement une extraordinaire manière de découvrir de nouveaux pays et de multiples cultures, mais aussi de voyager à travers la cuisine du monde entier. Une véritable invitation au voyage gastronomique.