Restauration française: les pieds dans le plat

23/07/2010 à 0h42



La France est-elle encore le temple de la gastronomie tradtionnelle ?

De plus en plus de gourmets commencent à en douter. En effet, des restaurants se piquant de défendre une cuisine authentique se sont en fait détournés de la qualité. D'aucuns se demandent même s'il y a encore un cuisinier derrière les fourneaux !
Les casseroles cèdent le pas au four à micro-ondes, les plats mitonnés sont évincés au profit des surgelés. Les méthodes ont considérablement évolué. Arômes en spray, appellations mensongères, assiettes toutes prêtes et fabriquées en usine sont les nouveaux outils en vogue dans la restauration. Un restaurant peut ainsi proposer quinze plats différents avec seulement deux personnes en cuisine.
[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/xcjo4w_c-restauration-francaise-les-pieds_news[/dailymotion]
[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/xcjnu3_c-restauration-francaise-les-pieds_news[/dailymotion]
[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/xcjnot_c-restauration-francaise-les-pieds_news[/dailymotion]