Un cocktail 100 % note à note,
puis un diner partiellement note à note
ont été servis le 16 mars 2018
à Athènes (Grèce)
par les chefs de l'
Ecole Le Monde

Le 16 mars 2018, à Athènes (Grèce), les chefs Yannis Vlachos (cocktail), Makis Kalosakas, Nicolas Nikolakopoulos et Michel Ntenoutas, de l'Ecole Le Monde, ont servi à la presse un diner Note à Note.

On rappelle que la cuisine note à note n'utilise ni fruits, ni légumes, ni viandes, ni poisson… mais seulement des composés purs. C'est la garantie de goûts entièrement nouveau, mais aussi la possibilité de créer un art culinaire nouveau.

Pendant le diner, les plats ont été présentés par Hervé This, qui a également expliqué les enjeux de la cuisine note à note.

Menu

(*Cocktail zone*: 19:00 – 20:15)

Amuse-bouche Note à Note

Evocation crustacés méditerranéens / croquante – moelleuse
Evocation laitiers et fromage / aérienne

Methodology followed:
- Seafood flavored coagulated albumen and milk protein crustacean (dirac)
- Starch thickened tomato sauce crémeux
-Wheat starch-protein- psyllium husk fiber pâte brisée, flavored with anisole and seafood infused water
-Fermented milk-fresh cheese flavored dried albumen foam that melts in mouth

Evocation chips pomme de terre et tomate / croustillante
Evocation concombre – pain perdu – ail / crémeuse
Evocation saucisse – tempura / croquante – moelleuse
Evocation moutarde – allyl isothiocyanate / aérienne

Methodology followed:
- Dehydrated cooked amylopectin – amylose potato crisps,
(Flavor of potatoes and sun dried tomatoes) fried at different temperatures
-Cucumber and garlic flavored water - olive oil and bread taste emulsion, thickened with modified starch
-Sausage flavored coagulated albumen protein mass with garlic flavored gellan hydrocolloid gel bits
deep fried in tempura batter made with wheat starch-protein- psyllium husk fiber and note by note bread crumbs

-Mustard and Wasabi flavored foam, by using allyl isothiocyanate

(*Dinner zone*: 20:15 – 22:00)

Entrée Note à Note

Ravioli évocation terre
Notes : champignons – 2,4-Dithiapentane – chèvre – betterave rouge,
Solution de caramel, arôme de cèpes et de betterave

Methodology followed:
Ravioli with wheat starch-protein- psyllium husk fiber pasta dough colored with activated carbon charcoal, goat cheese flavored fluid gel, beetroot flavored brittle gel , mushroom, truffle (2,4 Dithiapentane) caramel and beetroot solution

Premier plat

Morue / purée douce de betterave – pomme de terre
Écume d'amande / gelée d'ail noir

Sorbet Note à Note

-Evocation Violette, Geranium, Pink Rose
-Meringues fraîches, évocation beurre citronné

Methodology followed:
Flower flavored water mix with malid acid different kinds of sugars
stabilized with guar gum, pectin and xanthan
Albumen meringues with milk protein, butter flavor, xylitol, citric acid and limonene

Plat principal

Carré d'agneau en croûte d'olives /aubergine – poivron rouge et jaune
Jus de thym / sphères d'olive noire, olive vert, gruyère

Dessert Note à Note
N-Fruit
Fruit imaginaire, évocation fruité et acide / mousseuse
Noyau évocation caramel, miel, vanille / croquante, moelleuse
Terre évocation coco, lait, vanille, fumée

Methodology followed:
Imaginary fruit from another planet, flavored with different fruit fragrant compounds
Unique mousse and fruit fiber texture with no fat that dissolves in the mouth
Kernel of sweet flavored gel seeds and juice dipped in pure cocoa butter
Flavored Tapioca Maltodextrin soil with oil with mono and diglycerides of fatty acids
Crunchy leaves made with oil, wheat protein, wheat starch, fiber, sucrose

Mignardise Note à Note

Macaron fraîcheur
Evocation Menthe Fraîche, citron

Methodology followed:
A macaron made with mint flavored albumen meringue with added menthol crystals and granulated wheat starch, protein and fiber baked dough instead of ground almonds. Filled with Limonene and honey flavored intense pectin jam with apple fiber.

Vive la gourmandise éclairée !