

Le plus grand dîner du monde fait du surplace

The Grand Gelinaz propose à 138 chefs de 38 pays de rester chez eux: le 3 décembre. Seul Suisse y participant, Andreas Caminada remixera huit plats dont il ne connaît pas l'origine.



The Grand Gelinaz privilégie une esthétique de belle endormie.

Bild: ldd

Une performance gastronomique unique et à l'échelle mondiale. Voilà ce que propose The Grand Gelinaz, depuis 2015, né de l'impulsion d'Andrea Pettrini l'influent critique italien, ancien gourou The 50 Best. Cette année «le plus grand et le plus long dîner jamais organisé sur terre» clouera les chefs sur la terre ferme. «Le principe cette année, bilan carbone oblige, ce ne sont plus des chefs qui voyagent mais des recettes inédites. 148 chefs internationaux dans 138 restaurants dans 38 pays, en France bien sûr mais aussi au Ghana, en Albanie, en Slovénie ou encore en Inde, vont tirer au sort un menu qu'ils vont devoir réinterpréter le jour J et ils ne découvriront l'auteur du menu qu'à la fin du dîner en même temps que les convives...», explique The Grand Gelinaz.

En tout, 700 heures de cuisine live qui commenceront en Nouvelle Zélande chez Monique Fiso (Hiakai) et Peter Gordon (The Sugar Club) pour finir sur la côte ouest des Etats Unis chez Brandon Jew (Mister Jiu's) ou encore Charles Chen (Maum). L'évènement continue à afficher une esthétique pop décomplexée digne des grandes années de Canal + en France ou de la presse rock'n'roll avec des slogans comme: «Ne demande pas de sel additionnel ou de la sauce tabasco, mange des haricots comme on te les sert.» En Suisse, seul le Grison Andreas Caminada au château de Fürstenuy y participe. Comme les 147 autres chefs il a reçu 8 recettes sans savoir qui en sont les signataires. Un menu proposé à 250 euros. Sa mission: les remixer librement pour que The Grand Gelinaz reste ce que le quotidien Libération nomme: «L'évènement qui ravive la libido culinaire.»

Les places sont disponibles depuis le 5 novembre sur le site - les prix vont de 35 euros pour le menu réinterprété par Thomas Zacharias au Bombay Canteen à Mumbai à 500 euros pour le menu réinterprété par Massimo Bottura à l'Osteria Francescana à Modène. Toute l'imagerie qui l'accompagne suggère des baisers fougueux ou des réveils difficiles de quoi donner un coup de fouet à la scène gastronomique mondiale. (htr/aca)

gelinaz.com (<http://gelinaz.com>)

Publiziert am Dienstag, 19. November 2019