

Autonne 2024

La fin de l'Automne arrive, la fin de l'année aussi.

Si la chute des feuilles (entre autres actualités) a fait dégringoler votre moral, on ne vous laisse pas tomber : comme chaque saison, voici quelques recommandation, pensées et nouvelles de la part de GermStudio !

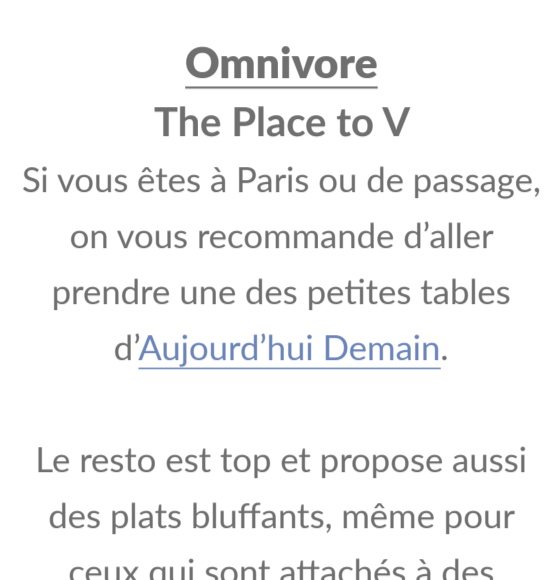


Illustration par Lenaelle Saudubray, en stage chez nous cette fin d'année.

À déguster cette saison

Trois de nos récentes expériences à déguster

Une Lieu



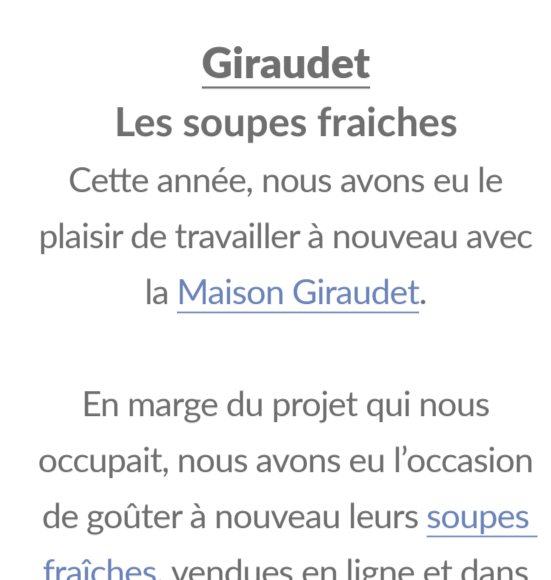
Omnivore The Place to V

Si vous êtes à Paris ou de passage, on vous recommande d'aller prendre une des petites tables d'[Aujourd'hui Demain](#).

Le resto est top et propose aussi des plats bluffants, même pour ceux qui sont attachés à des saveurs... animales. L'épicerie et le concept store (végans également) offrent une sélection originale et qualitative.

Bref, une [adresse unique](#) à découvrir, quel que soit votre régime. En semaine, pensez à réserver votre table (on n'est pas les seuls à la recommander) ! On a d'autres bonnes adresses végét/végan, mais on se les garde pour une prochaine newsletter ;).

Un produit



Giraudet Les soupes fraîches

Cette année, nous avons eu le plaisir de travailler à nouveau avec [la Maison Giraudet](#).

En marge du projet qui nous occupait, nous avons eu l'occasion de goûter à nouveau leurs [soupes fraîches](#), vendues en ligne et dans certaines enseignes. Croyez-nous sur parole : leurs recettes surpassent le « comme à la maison » et sont, à minima, bien meilleures que tout plat préparé que vous pourriez trouver pour un déjeuner rapide en grande surface.

Nous recommandons également [leurs quenelles](#), produit principal et star de la marque... Ils pour ainsi dire les derniers à en fabriquer en respectant les codes d'usage traditionnels.

On parle de connaissance des produits juste en dessous, et s'il y a une entreprise qui connaît parfaitement ses ingrédients, c'est bien eux !

Une personne



Gilles Daveau Cuisine alternative

Nous souhaitons vous parler de [Gilles Daveau](#), que nous avons eu le plaisir d'écouter sur Equip Hotel aux côtés de [François Pasteau](#).

Sociologue puis restaurateur, il est un des pionniers des chefs engagés pour un faire gouter, découvrir et appréhender une cuisine saine et reliée aux sols.

Son objectif : Contribuer par l'éducation alimentaire et culinaire à une transition vers les circuits courts et territoriaux, l'agriculture bio et la diversification des sources de protéines.

Son super pouvoir ? former avec de belles histoires et de vraies solutions techniques des chefs et les collectivités les plus soucieuses de diversifier leur offre vers plus de végétal.

« Nous sommes des mangeurs de sens »

On part alors des sols, (hé oui, encore) et des légumineuses, tellement bonnes pour oxygéner, protéger et alimenter en azote nos sols pour découvrir leur super pouvoir en cuisine mais surtout pour nos besoins physiologiques.

Les protéines animales ne disparaissent pas, elles sont magnifiées et limitées en quantités et fréquences. Elles prennent le pouvoir est deviennent structurantes.

« Plutôt que changer le pansement, penser le changement ».

À faire mûrir cette fin d'année

Une question pour la l'alimentation

Notre travail, c'est de poser les bonnes questions aux bonnes personnes - et de trouver la matière et les formes pour y répondre ensemble.

En ce moment, on discute en interne de :

C'est quoi manger végétal ?

Vous avez - si tout va bien - du végétal dans votre assiette. Le problème, c'est que, souvent, il n'y a que deux options : des légumes entiers ou des légumes mixés. Une bonne salade peut être fantastique, mais, comparée à la place qu'occupe la viande dans la conception traditionnelle d'un repas, le légume est d'office relégué au statut de simple faire-valoir.

En bref, on conçoit son dîner entre amis autour du choix d'une pièce de viande et de sa cuisson, peut-être même de ses accords boissons possibles.

Il existe bien des préparations complexes entièrement à base de légumes, mais là encore, principalement deux options : un mélange sans forme (cru ou cuit) ou un mélange avec une forme inspirée de la viande.

Alors, comment rendre le manger végétal sexy et convivial, fondateur et surtout naturel ? Ce qu'il manque, selon nous, c'est l'accès à un vocabulaire propre au végétal, permettant de nourrir l'imaginaire culinaire. De la même manière qu'on parle de joue et de paleron, de détendre les fibres ou de les trancher, de capturer ou de laisser échapper des jus, il faut rendre accessible la richesse innée de la matière végétale.

Ces informations existent déjà, car elles sont étudiées par des scientifiques et des historiens de tout horizon, mais elles restent difficilement accessibles. Les concentrer et les rendre disponibles est un travail de longue haleine, parfois déjà entamé (consciemment ou non) par ceux qui suivent un régime spécifique ou qui cuisinent pour les autres au quotidien.

Une manière d'accompagner cette transition serait de participer à la naissance d'un vocabulaire formel issu de la connaissance des végétaux. Aujourd'hui, on visualise très bien un schéma de découpe de cochon, un couteau à steak dentelé, une ficelle à rôtir... Ce sont des outils de cuisine et de dégustation dédiés, qui participent à la compréhension de ces matières et à leur richesse. En revanche, on imagine mal des outils similaires pour le végétal - pourtant tout aussi riche - basés sur le matériau comestible : sa physique, sa chimie, son histoire et ses symboliques.

Cuisiniers de tous horizons, industriels et maraîchers, designers et autres créateurs : rejoignez l'aventure !

Si vous souhaitez dépiapter le sujet avec nous, voici quelques pistes :

Sur le végétal

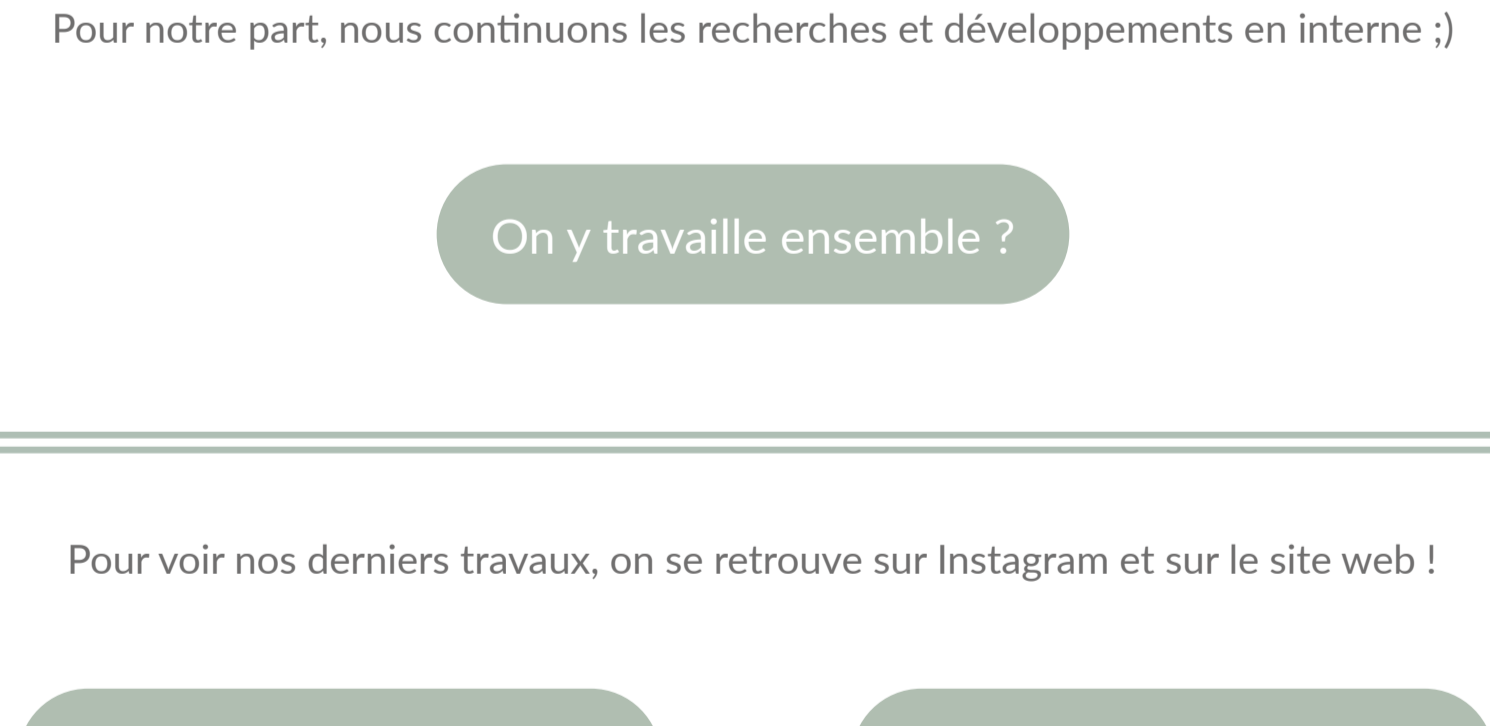
- Simple mais efficace: faire un tour sur les différents onglets des [fiches-produit interfel](#) pour en apprendre plus sur ces matières végétales qu'on pense connaître.
- Pour un exemple permettant de prendre une première mesure de la diversité de semences cultivées, le [registre des variétés de Geves](#) est disponible en ligne.
- Pour une exploration plus visuelle, découvrez les incroyables posts de [Macrophying](#).
- On a toujours été fans des planches [Deyrolles](#) et [autres supports pédagogiques similaires...](#)
- Mais si vous souhaitez en découvrir un peu plus en contexte, les planches se mélangent à un carnet d'étude et de voyage : [Atlas de Botanique Poétique, de Francis Hallé](#).
- Pourquoi viser plus de végétal ? [Cet article](#) de L214 pose les avantages pour la planète d'une alimentation sans viande... loin devant le local et même la bio. En partie basé sur [ce rapport de l'ADEME](#).
- [L'intelligence des plantes](#), de Stefano Mancuso et Alessandra Viola, parce que "végéter" devrait peut-être être un compliment ;) On a tout à apprendre sur et du Royaume végétal.

Parmi nos projets :

- On a déjà parlé de la connaissance des matériaux dans notre [notre newsletter autour de l'eau](#)
- Pour le restaurant Feuille de Chou du MobHouse nous avons créé avec le chef\*\* Jérôme Banctel une pièce végétale à partager, centrale à l'assiette et accueillant saisons et produits «hors-normes» : [Le Ficelé FDC](#)
- Pour un exemple de travail autour d'un produit unique et de son histoire : [Carottage de Nemo](#)
- Et bien d'autres choses... mais on travaille encore dessus !



Le ficelé FDC, une pièce végétale imaginée avec Jérôme Banctel pour le restaurant Feuille de Chou au Mob HOUSE en 2022. Cette pièce végétale tranchée et servie à l'instar d'un rôti a nécessité la création de recette saisonnières et d'outils spécifiques de formage et cuisson.



Pour notre part, nous continuons les recherches et développements en interne ;)

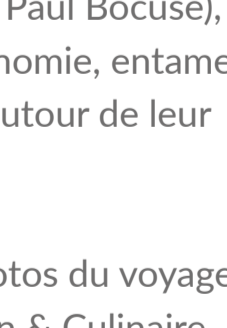
On y travaille ensemble ?

Pour voir nos derniers travaux, on se retrouve sur Instagram et sur le site web !

L'Instagram de GermStudio

Le Site web de GermStudio

Vous pouvez également partager notre newsletter à vos amis et collègues en leur adressant ce lien: <https://www.germ-studio.com/fr/23-newsletters/>



Écoles

Du côté de formations

Près de Lyon, à l'Institut Lyfe (anciennement Paul Bocuse), les étudiants en 3e année spécialisation Gastronomie, entament tout juste leur travail introspectif et créatif autour de leur identité culinaire.

Côté rémois : on vous glisse ici quelques photos du voyage pédagogique des étudiants en Master Design & Culinaire. Direction la Bresse (on vous en avait parlé dans notre dernière newsletter).

Si vous souhaitez en apprendre davantage ou simplement découvrir le domaine du design culinaire, les portes de l'ESAD de Reims seront ouvertes le samedi 18 janvier 2025 !



Envie de changer l'alimentation d'aujourd'hui et de demain ensemble ?

Si vous avez une vision en tête, que vous avez besoin de création culinaire, d'objet, d'image ou d'instant, nous vous accompagnons dès vos premières idées jusqu'à la réalisation finale de votre projet.

On se rencontre !

Sinon, on se retrouve en fin d'hiver pour se réchauffer le cœur et les méninges.

Bonne fêtes à toutes & tous, au plaisir de se retrouver pour bâtir ensemble en 2025 !

Germain, Audrey et Nemo