



TIL

LE VIVANT
MIRACLE, HÉRITAGE
ET FRAGILITÉ

Bouleau, Tonka, Bourgeon de sapin

LE CYCLE DE LA VIE

Alfalfa, Aubergine, Figuier

L'EAU

Obione, Poivre Sarawak, Clitoria Ternatea

LA TERRE

Pignon de pin, Epine vinette, Charbon

L'HOMME

Ornithogalum, Coquelicot, Petit pois


LES ANIMAUX

Chou-fleur, Chèvrefeuille, Pollen

LE CYCLE DE LA VIE

Lila, Abricot, Sauge

280 euros



LES FERMENTS SPÉCIFIQUES DU MENU TIL

Lacto-fermentation

La lacto-fermentation, qui possède des règles précises, est un processus naturel spontané ou activé par des ferments. Des micro-organismes: bactéries (de type lactobacilles naturellement présentes dans les aliments), enzymes et levures transforment les macronutriments pour produire de nombreux composés aromatiques, ainsi que de l'acide lactique. C'est cette chimie qui est à l'origine de la saveur acide. C'est aussi ce qui permet la conservation des aliments dans le temps, créant un milieu hostile au développement des bactéries pathogènes et agissant comme une acidification du milieu.

Les lactofermentations de coquelicot, de soude maritime, de fèves, de champignons, de citrons, de tomates ou de piments constituent des exhausteurs naturels puissants qui condimentent nos préparations. Les feuilles de nos choux fleurs sont réinvesties dans une recette originale et saisonnière de kimchi aux framboises.

Crèmerie végétale

Appliquée à des substrats végétaux, la lactofermentation assistée de ferments spécifiques nous permet de créer les nouvelles bases culinaires de ce menu engagé.

Yaourt "grec" à la fleur d'oranger, yaourts d'amande, glace fromagère, lait pétillant de champignons frais ou beurre végétal constituent notre propre crèmerie végétale.

Koji

Le koji est un ferment issu de la "moisissure" de plusieurs ascomycètes (champignons) du genre *Aspergillus*. Il se développe sur un substrat généralement céréalier, pour produire un ferment puissant utilisé traditionnellement pour produire du miso, des sauces aminées* (type sauce soja), du saké ou de l'amazaké*

Nous avons produit pour le menu TIL un koji de riz particulièrement sucré aux arômes fruités pour parfumer et texturer nos crèmes.

L'exploration des possibles de ce fascinant mycelium nous a amené à maturer des légumes pour en développer des enveloppes et saveurs très singulières, à l'image de ce chou-fleur fromager.

Shiokoji

Littéralement koji blanc, en opposition à la sauce soja brune, cette lactofermentation de koji au sel permet de développer des arômes complexes et riches en umami*. Associé ici à la rondeur de la vanille, à la force du safran, aux saveurs de l'épine vinette, de la myrtille ou aux délicats parfums des bourgeons de pin, il en extrait les arômes, les décuple et les conserve dans le temps.

Miso

Inspirées des traditions japonaises, nous avons imaginé des miso atypiques: pâtes maturées plusieurs mois de notre koji de riz, ferment magicien, capable de transformer les nutriments d'un substrat en délicieux arômes riches en acides aminés (à l'origine de la saveur umami*): Miso d'amandes, miso de shiitakés et pignons de pin, miso de pain de seigle, miso de gâteau...

*Amazaké

Il s'agit d'une fermentation enzymatique, à partir de koji de riz, qui développe les sucres (et autres composés) du substrat auquel il est associé.

Pari fou et validé, nous avons créé à partir de cette technique, un coulis noir brillant de champignons aux saveurs inédites.

Tempeh

Le tempeh est un pain de mycélium qui se développe autour de légumineuses et/ou de céréales, grâce aux spores de *Rhizopus oligosporus*. Cette fermentation végétale, d'origine indonésienne, prédigère et améliore nutritionnellement les substrats, en créant des protéines végétales mieux assimilables. Il développe des saveurs de champignons frais, de noix et de sous-bois.

Une de nos versions est à base de sarrasin torréfié et d'aubergines.

Le pompon de tempeh de champignon laisse à voir et à expérimenter en bouche la douceur de son duvet...

Kôso

Le koso est une technique issue de la tradition japonaise pour produire des sirops crus riches en enzymes à base de fruits, de plantes, d'aromatiques, de fleurs...

Cette fermentation au sucre permet d'extraire et de conserver les précieux arômes des végétaux de saison : koso de bourgeons de pin, de fraises, de lila, de chèvrefeuille...

*Umami

Ce terme « umami » provient d'un mot japonais qui signifie littéralement « délicieux » ou « essence de délice ».

Reconnue comme 5ème saveur, l'umami est principalement générée dans notre alimentation par deux des 20 acides aminés qui composent les protéines.

Dans les processus de fermentation et de maturation, les bactéries synthétisent des enzymes qui décomposent les protéines en acides aminés, dont l'acide glutamique.

Les aliments umami sont forts en goût, font saliver et restent longtemps en bouche en développant une succession de saveurs complexes.

L'umami agit sur des récepteurs spécifiques dans le palais qui déclenchent simultanément tous les récepteurs des 4 saveurs universelles : le sucré, le salé, l'acide et l'amer.

Il améliore la profondeur du goût, qui devient multi dimensionnel, plus gourmand et si satisfaisant. Il révèle des substances organoleptiques au palais, uniques au produit, qui étaient auparavant imperceptibles...