

néo fish & chips

Adresses stars

A l'abordage des fourneaux

Fritures et panures «natures» ?
La «chips» dans tous ses états
Indispensables algues et pickles
A toutes les sauces
Mashed peas
Les fruits de mer décomplexés
A boire

Révolution bleue verte

Pêche durable
Cuisine zéro déchet

Authentiques identité et décoration

Un packaging responsable
Bienvenue dans ma cabane
Esprit naturaliste

histoires de goûts
demain

Blank lined paper for writing.

Rédaction & réalisation

Virginie Brégeon de Saint-Quentin est la fondatrice d'Histoire.s de Goûts - demain.

Designer, consultant, docteur en socio-marketing et professeur associé à Ferrandi Paris en marketing et tendances culinaires

www.linkedin.com/in/virginiebregeon

www.histoiresdegouts-demain.com

Graphisme et mise en page

Virginie Brégeon de Saint-Quentin

Photographies

Unplash



carnets d'inspiration, planches tendances
workshops & co
www.histoiresdegouts-demain.com

NÉO

FISH & CHIPS

Le fish and chips, spécialité culinaire so british, connaît ses heures de gloire en France.

Loin d'un simple produit street food gras, insipide et polluant, il devient un produit santé, branché et responsable... sans perdre une miette de plaisir ! En réponse à une méfiance généralisée autour de la production et de la consommation de viande, les concepts autour du poisson se multiplient en France.

Mieux vaut bien réfléchir à son offre avant de se lancer : pêche durable, produits locaux, décoration authentique et recettes créatives sont de mise !

Adresses stars

- **Fish and chips de Chef - Mersea** : Olivier Bellin, chef doublement étoilé en Bretagne, propose une vision très personnelle du poisson. Un concept Street Food couteau-fourchette (comme savent bien le faire les français), entièrement dédié au poisson frais. C'est à la fois un comptoir et un restaurant sur place ou à emporter. A la carte, le Fish and Chips Dentelle : une cuisson nacrée du poisson, une panure fine et croustillante... tout est dans la légèreté.

EN SAVOIR + : MERSEA, PARIS IX^E & VII^E - BEAUPASSAGE

- **Le meilleur de la street food - Frenchie to Go** : Un établissement de street food à la qualité culinaire incontesté, dont l'une des stars du menu (parmi les reuben sandwich,

puller pork et mayonnaise au gingembre) est le fish and chips : merlu au piment d'Espelette, légère pâte à beignet levée à la bière. La traditionnelle purée de petite pois fait un détour par la Méditerranée, assaisonnée de basilic, ail et huile d'olive. Une touche bistronomique sur une base de parfaite maîtrise du roi de la street food des bords de mer.

EN SAVOIR + : FRENCHIE TO GO, PARIS II^E

- **Authentique british - God save the fish** : Le top du fish & chips, «comme là-bas» ! Chaque semaine, l'authentique recette est revisitée. Les grands classiques des coffee shops anglais se retrouvent à la carte des desserts (carrot cake, cheese cake). A cela s'ajoutent des marqueurs culinaires de notre génération : calamars et légumes grillés.

EN SAVOIR + : GOD SAVE THE FISH, PARIS IX^E

- **Chic du homard - Homer Lobster** : lauréat du championnat du monde de lobster roll (Portland, Maine), spécialité culinaire US qui propose du homard américain dans un pain brioché. Dans ce cabanes typiques du Maine, on trouve aussi une typique soupe de homard (lobster showder) ou de palourdes, qui vient compléter une offre de fastgood très nature.

EN SAVOIR + : HOMER LOBSTER, MOÏSE SFEZ, PARIS IV^E

- **Les cabanes de pêcheur - Cap Ferret** : Huîtres, crevettes et bulots d'une grande fraîcheur les pieds dans l'eau... que demander de plus ? Des recettes parfois revisitées dans l'esprit street food (en particulier des coquillages snackés ou farcis, des mayonnaises aux herbes fraîches), une déco chinée, une ambiance comme à la maison... Une version très française de la street good des bords de mer, à «mix and matcher» avec les grands classiques du fish & chips

EN SAVOIR + : PARMI NOS MEILLEURS ADRESSES, CHEZ BOULAN, LA CABANE DU MIMBEAU, LA CABANE DU PHARE, LA CABANE D'HORTENSE...

À L'ABORDAGE DES FOURNEAUX

Fritures & panures «nature» ?

La pâte à beignet se fait légère, levée à la bière blanche ou préparée à base de farine de riz (sans gluten, léger).

Des ingrédients naturels viennent twister panures et pâtes d'enrobage : herbes fraîches (traditionnelles aneth et menthe, ou espèces endémiques), épices (poivre de sichuan, curry vert, sel des vikings, graines de moutarde ou de coriandre), graines et céréales diverses pour leur dimensions santé, leur saveur, et leur croquant (lin, flocons d'avoine, sarrasin torréfié)... sans oublier les farines alternatives.

La «chips» dans tous ses états

La «chips», frite anglaise, peut être très variée et sortir des traditionnels bâtonnets frits de pomme de terre.

Valoriser les variétés de pomme de terre

: sortir de la classique Bintje pour proposer des variétés locales ou ancestrales (Belle de Fontenay, ratte du Touquet, grenaille, vitelotte, vitelotte noire, etc.). Plus de 100 variétés sont produites en France, chaque année, sur différents terroirs ! Bien entendu, les recettes et cuissons doivent être adaptées.

Frites de légumes : patate douce, carottes (de toutes les couleurs), panais en friture ; haricots, courges (butternut, citrouille), petit-pois en beignets légers (façon tempura), betterave,

salsifis, légumes racines en chips artisanales... les légumes ont aussi le droit d'accompagner le poisson star.

Traditionnel bâtonnet de légume frit en deux cuissons, pommes au four (croustillantes, arrosées d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de d'herbes de Provence), chips, pomme paille, pomme soufflée... les variations autour de la préparation de la pomme de terre sont infinies.

Très tendance : la chips de pomme de terre intégrale. Une façon de découper sa pomme de terre en **serpentin** continu qui lui confère une allure très graphique une fois sortie du bain d'huile.

REPORTAGE : LA FRITE CASSE LA BARAQUE

Indispensables algues et pickles

Pickles : En toutes saisons, conservez le meilleur des légumes locaux au vinaigre pour en faire des pickles qui donneront du peps à votre recette, par leur acidité comme par leur couleur vive. En guest star : les pickles d'oignon pour accompagner les poissons.

Algues : Les algues, associées au poisson dans son état naturel mais rarement cuisinées apporteront aussi une touche de naturalité et d'iode. Pensez au tartare d'algues qui peut parfois rappeler les traditionnelles câpres. Les plantes halophiles sont par ailleurs très appréciées : salicorne, criste marine...



A toutes les sauces

Composition d'une **sauce tartare** : 1 jaune d'œuf / 1 cuillère à soupe de moutarde / 25 cl d'huile neutre / 1 cuillère à café de vinaigre / 1 échalote / 20 g de câpres / 20 g de cornichons / Ciboulette / Cerfeuil / Estragon / Sel / Poivre

La sauce tartare traditionnelle peut être revisitée de 1000 manières : remplacer les câpres par des algues, les cornichons par des pickles de légumes de saison (et si l'on proposait une sauce tartare rose fushia à base de pickles de betterave ?), la ciboulette, le cerfeuil et l'estragon par des herbes fraîches en tous genres...

C'est aussi la base de la sauce qui peut être repensée : Pourquoi pas une **sauce au yaourt** / fromage blanc / yaourt de brebis pour une dimension plus saine ? Le yaourt pourra alors être proposé nature dans un petit contenant, saupoudré de fleur de sel et de poivre du moulin, accompagné de quelques herbes et d'un filet d'huile d'olive. Très esthétique et nature !

La mayonnaise à la française est aussi une belle base, avec laquelle les possibilités sont infinies. Ici il est intéressant de varier les huiles (huile de noix, de sésame, d'olive) qui complètent une base plus neutre ; de varier les acidités (citron jaune, vert, vinaigres de riz ou de vin), échalotes ; et de varier les assaisonnements. Autre twist repéré : une touche de sucre pour compléter une saveur arachide, des graines torréfiées ajoutées à la dernière minute, des oeufs de crabe ou de homard mélangés à la préparation après cuisson (savoureux, esthétique et zéro déchet).

Mashed peas

A quoi servent les mashed peas, purée de petit pois, dans les fish and chips ? **A équilibrer le plat, à apporter de la couleur, de la fraîcheur et du liant au plat.** A partir de cela, tout peut être repensé : purée de légumes de saison, petit pois frais, herbes endémiques pour remplacer la menthe (parfois un peu agressive), extraction d'herbes fraîches ou jus de fanes de carottes en siphon... l'on peut aussi les remplacer par une salade de mesclun si elle est bien pensée et assaisonnée (cette touche de fraîcheur indispensable) et que la sauce proposée avec le poisson est en quantité suffisante pour lier les ingrédients entre eux.

Et si votre fish and chips proposait une belle purée de pomme de terre maison avec des petits pois en tempura ; petite révolution copernicienne pas si révolutionnaire que ça ?

Les fruits de mer décomplexés

Reste l'élément phare du plat : le beignet de cabillaud. Bien qu'un fish and chips se doive de proposer la recette à sa carte, il a toute liberté d'innover à côté :

- **Soupes de la mer** : soupe de poisson, soupe d'étrille, lobster showder, bouillons d'algues (dashi), crème de coquilles saint-jacques ou de moules
- **Coquillages farcis** à picorer à l'apéritif (couteaux, praires, palourdes)
- **Coquilles saint-jacques** revisitées : panées ou cuites dans leur coquille
- **Poulpe et calamar** grillés : fumés au barbecue, c'est encore mieux !
- **Fruits de mer frais** : crevettes, bigorneaux, bulots, pouce-pied (très à la mode pour leur dimension graphique), étrilles pour un esprit sauvage, tourteaux pour les plus classiques. Parfois même crus (carpaccio, ceviche, huîtres)...

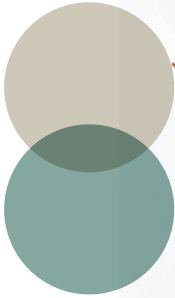
Le tout cuisiné très simplement, minute, et servi avec des marqueurs du fish and chips pour ne pas trop s'éloigner du genre : pommes de terre et légumes frit ou en purée, condiments sucrés-salés-acidulés pour le pep's.

A boire

Tout juste sorti de l'eau ou au retour d'une grande ballade en bords de mer, vos clients auront soif ! Là aussi votre offre doit être cohérente avec votre concept :

- **Boissons anglaises** : bières légères, limonades maison ou artisanales (fleur de sureau, ginger beer). Pourquoi pas des smoothies et eaux détox pour l'esprit #healthy
- Une petite **sélection de vins blancs secs** et légers, adaptée à votre carte.

histoires
de goûts
demain



RÉVOLUTION ~~BLEUE~~ VERTE

Pêche durable

Comme toutes les industries alimentaires et activités de l'Homme, la pêche impacte fortement notre environnement. Les ressources halieutiques doivent être préservées au risque de devoir cesser toute consommation de produits de la mer dans les années à venir.

La pêche industrielle et ses pratiques très contestées (pêches à la dynamite, dragage des fonds marins, pêche électrique) est aujourd'hui sur la sellette. Après une révolte citoyenne et professionnelle contre la pêche électrique, portée en particulier par François Pasteau, président d'Ethic Océans et restaurateur, l'Union Européenne a interdit la pêche électrique à partir de juillet 2021 !¹

Poissons de saison : Les poissons ont eux aussi leur saisonnalité et leur territorialité (merroir ?), à vérifier avant de passer commande.

EN SAVOIR + : LA SAISONNALITÉ DE LA MER

Espèces «oubliées» : tout comme les légumes «oubliés» ont été remis au goût du jour il y a quelques années (légumes racine, courges, choux), certains produits de la mer ont été bannis de nos assiettes de manière injustifiée. Chaque produit de la nature peut être sublimé à sa manière, c'est le rôle du cuisinier. Et dans un concept de fish and chips, où le produit est largement travaillé et assaisonné, certaines espèces au goût moins subtile seront tout à fait pertinentes. D'autant plus qu'elles sont souvent plus abordables et ouvs permettront de dégager une marge plus confortable.

- Quelques espèces à revaloriser : étrilles, rouget grondin, sardine, maquereaux, vieille, mulot, amandes de mer, berlingot (crépidule), etc.

Élevage ou sauvage ? : l'élevage n'est pas à banir systématiquement, bien au contraire. Si parfois il génère pollution et impact carbone élevé, c'est aussi et surtout une façon de ne

¹ <https://reporterre.net/La-peche-electrique-sera-interdite-en-Europe-en-2021>

pas puiser dans les réserves de nos océans. Côté tendance, il reste difficile de l'expliquer aux consommateurs, mais c'est aussi votre responsabilité.

EN SAVOIR + :

- [ETHIC OCEAN](#) (ASSOCIATION)
- [SUPER PÊCHE](#) (À PROPOS DE LA SUPER PÊCHE)
- [LABEL MSC PÊCHE DURABLE](#) (LABEL)
- [MISTER GOOD FISH](#) (APPLICATION)

Cuisine o déchet

Il y a pêche durable, mais aussi cuisine du poisson responsable !

- **Tout est bon dans le poisson :** Acheter des poissons entiers et en cuisiner toutes les parties autant que possible : rillettes, accras, soupes sont idéales pour valoriser les «bas morceaux».
- **Portions :** proposer des portions raisonnables pour éviter les restes dans les assiettes de vos clients. Et pourquoi pas proposer une version petite et grande faim ?
- **Gestion des stocks :** proposer une carte courte et bien gérer ses stocks pour éviter que les produits ne soient périmés avant de pouvoir être servis.

La cuisine zéro déchet du fish and chips c'est aussi celle des légumes : les parures peuvent être frites (les chips de parures de légumes sont très tendance) ou utilisée dans un bouillon ou un jus. Pour cela, il faut acheter bio. Certes cela peut représenter un petit surcoût, mais la valorisation des parures vous permettra de vous y retrouver - en ayant un impact beaucoup plus positif sur la santé de vos clients et sur votre environnement !

En conclusion, rien de mieux que de proposer une carte courte pour éviter le gâchis alimentaire, de cuisiner les produits dans leur intégralité, d'acheter local et artisanal autant que possible (pêche de petits bateaux) et profiter du concept un brin rock'n roll du fish and chips pour proposer des espèces à revaloriser !



Un esprit **bohème-chic** s'empare du fish and chips.

Un mode de vie nomade, proche des éléments ; une cuisine inspirée de la #surffood, mixée avec les classiques de la streetfood, dans un **univers ethnique** aux couleurs assumées, aux pigments naturels.



AUTHENTIQUES IDENTITÉ ET DÉCORATION

Un packaging responsable

Enfin ! **Fini le plastique jetable au 1er janvier 2020.** C'est une très bonne nouvelle qui chamboule néanmoins les habitudes des fast food et fast good, grands consommateurs de packaging en tous genres. Exit les pailles, gobelets, et bols en plastique.

QUELLES OBLIGATIONS LÉGALES ?

Le plastique a un impact dramatique sur l'environnement et sur la santé des consommateurs. Ainsi, la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte¹ interdit la vente et la distribution des gobelets, verres et assiettes en plastique au 1er janvier 2020.

Seule pourra être vendue ou distribuée gratuitement, en vente à emporter ou en consommation sur place, la vaisselle jetable compostable en compostage domestique et constituée pour tout ou partie de matières biosourcées. Le décret du 30 août 2016 précise la teneur en matière biosourcée de la vaisselle jetable compostable autorisée qui doit augmenter de façon progressive : 50 % en janvier 2020 ; 60 % en janvier 2025. Les produits biosourcés² sont des produits industriels non alimentaires obtenus à partir de matières premières renouvelables issues de la biomasse (végétaux par exemple) telles que l'amidon de maïs, la fécule de pomme de terre, les fibres textiles ou de cellulose, ou le bambou... mais aussi les traditionnels papier et carton.

¹ Source : <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/gobelets-en-plastique-interdits-au-1er-janvier-2020>

² Source : ADEME

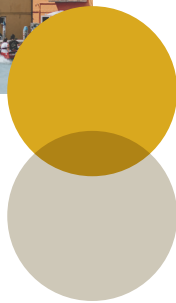
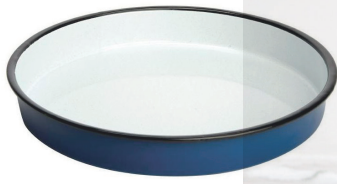
Des solutions à la fois pratiques et esthétiques fleurissent depuis quelques mois, et nous ne doutons pas que de belles surprises vous attendent. Souvent, simplicité, sobriété et bon sens sont de mise :

Paille : la paille, à l'origine, c'est un brin de... paille ! Paille naturelle, herbe asiatique, paille en papier, paille en pâte de blé ; les industriels ont fait preuve de réactivité dans ce domaine. Sans oublier que, le meilleur déchet étant celui qui n'existe pas, la suppression totale de la paille ou la proposition de pailles lavables (métal en priorité) reste la meilleure solution. Quoiqu'il en soit, nous on aime tout de même beaucoup la paille - en paille...

Emballage - le cornet : le fish & chips est traditionnellement proposé dans un cornet de papier de journal récupéré. Cela lui confère une esthétique toute particulière. Mais ce papier n'est pas alimentaire (solvants et encres toxiques) et la pratique n'est pas adaptée aux normes d'hygiène contemporaine. Les spécialistes de l'emballage ont alors créé des rouleaux de papier alimentaire, imprimés dans un esprit newspaper. Pourquoi pas, mais cela reste une impression inutile et un design qui n'est pas personnalisé. Nous recommandons un papier recyclé et recyclable à l'esprit nature, qui pourra être tenu par une étiquette écologique ou un morceau de masking tape aux couleurs de la marque. Le papier peut être personnalisé par un logo à l'esprit tampon (vérifier la qualité de l'encre utilisée, quitte à choisir des pigments naturels et culinaires). Tout simplement !

Le packaging jetable responsable, c'est aussi un packaging jetable inexistant. **L'idéal étant de remplacer autant que possible les emballages jetables par des contenants lavables, consignés** : plateaux en bois, gobelets en tôle émaillée, bocaux et assiettes en verre pyrex, bouteille refermable (de type limonade).

A coup sûr, votre établissement gagnera en élégance et en sympathie !



histoires
de goûts
demain



Bienvenue dans ma cabane

Loin de l'association du jaune ciré et du bleu lagon, des classiques rayures marines et des poissons décoratifs en tous genres, la décoration fish & chips se fait plus authentique : matériaux rustiques, matériel de pêche, couleurs lavées par le temps et les éléments... Côté aménagement, la cuisine est partiellement ouverte, des grandes tables d'hôtes occupent l'espace, de lampes tombent du plafond (mais aussi des fleurs séchées, des ustensiles), des petites niches créent des espaces intimes avec vue sur l'océan, une terrasse en bois permet de déjeuner en communion avec les éléments...

Quelques éléments centraux de cet esprit déco :

Matériaux authentiques : Bois patiné (bois flotté, lambris vieilli, meubles chinés, peinture écaillée...), tôle et inox (plans de travail, habillage des murs), béton brut, carreaux de céramique (vous avez certainement remarqué la folie des zélliges marocaines en forme d'écailles/vagues).

Couleurs délavées : nuances de bleu et de vert, de rouge brique aux reflets rosés, touches de jaune et de noir. Une gamme colorielle inspirée de la nature (dans toutes ses nuances de bleu/vert) et de la pratique de la pêche.

Objets fonctionnels : filet de pêche, casiers à homard, hameçons, bouées, rames... quelques éléments peuvent être ramenés au restaurant, sans sur-jouer l'authenticité, au risque de tomber dans un hyper-réalité qui manquerait de charme. Pensez à ce qui est naturellement entreposé dans les cuisines et salles à manger des «gens de mer».

Céramique : bols, tasses, cuillères, planches... la céramique est de mise. Les formes sont organiques, les contours épais, les couleurs très naturelles (grès, blanc, terracotta) ou reprennent des motifs traditionnels (dans des tons de bleu et de vert comme on les trouve au Portugal, ou cette céramique artisanale au cuivre de Tamegroute, Maroc). C'est aussi un clin d'oeil à la vaisselle des crêperies traditionnelles bretonnes, autrefois assurément ringarde.

Tôle émaillée : lampes à pétrole revisitées, mugs, tasses et plateaux en tôle émaillée (version sobre et industrielle, avec une dominante de blanc et de couleurs sombres).

Verre opalescent et/ou teinté : suspensions en opaline dentelée très années 50, assiettes en verre pyrex teinté de vert, carafes ludiques (les fameuses carafes poisson de chez Serax).

Vannerie : la vannerie est commune aux activités authentiques, toutes destinations confondues. C'est un pont naturel entre tradition française et inspirations ethniques. Que ce soient des paniers de crabe, des paniers pour la pêche à la crevette transformés en appliques murales ou corbeilles, des nasses à poisson suspendues pour un éclairage doux. Dans ce même esprit de tissage de matières naturelles, certains revisitent avec modernité le filet de pêche pour habiller bouteille, dames Jeanne et plantes.

QUELQUES RÉFÉRENCES

- [CARAVANE](#) (COUVERTS)
- [MAISON GÉNÉRALE](#) (MOBILIER ETHNIQUE CHINÉ)
- [SERAX](#) (VAISSELLE)
- [AU VIEUX CAMPEUR](#) (VAISSELLE TÔLE ÉMAILLÉE)
- [MAISON DU MONDE](#) (TENDANCE PARADISE)

Vestiaire : plutôt que de tomber dans le cliché du ciré jaune et de la marinière à rayures bleu marine, pensez aux coton épais des vareuses, aux tabliers de poissonnier, aux rayures rouge ou grises... Certaines marques de surfwear revisitent les codes du vestiaire marin avec ingéniosité (pull tricoté, bouton aux épaules, matières naturelles, empiècements de néoprène, etc.). D'autres marque, plus chics, s'inspirent des traditions et des vêtements de travail pour proposer des vêtements de qualité, qui durent.

QUELQUES RÉFÉRENCES

- [HOALEN](#) (SURFWEAR)
- [LE MONT SAINT-MICHEL](#) (PLUS CHIC)
- [QUINTESSANCE MARINE](#) (PLUS NATURE)

Esprit naturaliste

En parallèle de cet esprit rustique-chic, on retrouve la tendance naturaliste, très forte depuis quelques années. Ainsi, l'on pourra jouer sur les papiers peints nature et l'esprit cabinet de curiosité.

Papier peint : gravures anciennes colorisées (Cole & Son fait un très beau modèle Acquario), motifs naturels (vagues, ciels) ou visuels panoramiques font toujours leur petit effet et donnent du caractère à une pièce en un clin d'oeil.

Cabinet de curiosité : coquillages, bois flotté, vieux outils, taxidermies, planches naturaliste (Deyrolle propose de belles ré-éditions), objets ethniques, vanneries... autant d'éléments qui peuvent être disposés sous globe de verre, dans des niches savamment éclairées, dans une meuble vitrine chiné...

QUELQUES RÉFÉRENCES

- [COLE & SON](#) (PAPIERS PEINTS)
- [DEYROLLE](#) (PLANCHES ET TAXIDERMIES)
- [KATIE SCOTT](#) (ARTISTE ILLUSTRATRICE)



COLE AND SON



SERAX



LA MAISON GÉNÉRALE



LE MONT SAINT MICHEL



AU VIEUX CAMPEUR



MAISON DU MONDE

[illegible]



histoires de goûts
demain



pour une alimentation
& un tourisme durables



Contact

Virginie Brégeon de Saint-Quentin
06.72.56.26.78
vi.bregeon@gmail.com
5, ruet du port au riz, 35430 Saint-Suliac

www.histoiresdegouts-demain.com