

Un plat

C'est un plat tout nouveau, un plat amené à devenir un classique puis un plat typique, c'est un plat du nouveau monde. Il est né quelque part près d'ici mais il aurait pu naître ailleurs tant les expérimentations dans ce domaine sont nombreuses depuis une dizaine d'années. Servir ce plat à ses invités, le proposer à la carte de son restaurant ou de sa cantine est un acte militant, un acte du nouveau monde. C'est un plat complet, sans protéine animale, et qui nécessite peu d'énergie pour sa cuisson, un plat à la fois biocentrique et issu d'une économie relocalisée. C'est un plat composé de quatre éléments principaux, des légumes crus, des légumes cuits, une galette de céréales, du riz et des épices. C'est dans le dosage particulier des ingrédients et des épices, tant au niveau gustatif que nutritif, que ce plat peut devenir le repas principal de la journée. C'est un plat, c'est une révolution. Si vous ne respectez pas le protocole du plat dans le grammage des ingrédients, dans leur qualité et leur provenance (biologique et moins de 200 kilomètres), dans la préparation et le mode de cuisson, alors le plat n'est pas le plat et ne pourra satisfaire qu'à moitié vos invités ou vos clients et ne méritera pas son nom désormais classique : Le Plat. Après avoir mangé le plat il est de tradition de prononcer son nom à voix haute pour confirmer qu'il s'agissait bien du plat et non d'une imitation ou d'une variation. C'est un plat que l'on

peut manger au quotidien en variant les légumes et les épices et qui assure 80 % des besoins quotidiens nécessaires pour un adulte. C'est un plat qui rend visible son engagement pour de nouvelles habitudes alimentaires, pour de nouveaux circuits de distribution, pour une nouvelle dynamique de l'agriculture raisonnée. C'est un plat, c'est un grand chamboulement. Pour produire les ingrédients nécessaires au plat des agriculteurs se regroupent par région pour mutualiser leurs outils de production et leurs savoir-faire, ils vivent une révolution, un grand chamboulement. Des individus seuls ou en groupes produisent aussi les ingrédients nécessaires au plat dans leurs jardins ou même dans leurs appartements et, oui, pour certains les armoires à riz ont remplacé les armoires à vêtements. C'est un plat qui change aussi la fonction des armoires. C'est un plat, c'est une déflagration. C'est un plat à la mode qui permet de rendre concret son engagement pour un nouveau monde de l'alimentation et pour un nouveau monde. C'est un plat qui génère une économie relocalisée, durable mais bien sûr si vous avez toujours envie de manger un gigot de 7 heures, des pieds de cochon au vin blanc ou une tourte aux cuisses de grenouilles alors vous n'êtes pas vraiment concerné par le nouveau plat ou le nouveau monde. C'est un plat délicieux sinon ce ne serait pas une révolution, et bien sûr vos premiers Le Plat ne seront pas encore assez délicieux mais cuisiner ce plat est le nouveau support militant que vous attendiez, les sit-in ou les plans cagoulés vous en aviez un peu marre. C'est un plat, c'est une subversion. C'est un plat et que vous le mangiez une fois, deux fois ou dix fois par semaine, que vous le prépariez vous-même, que vous le consommiez au restaurant ou chez des amis, peu importe, le pourcentage de consommation mondiale du plat augmente et c'est ce qui compte, la croissance du nouveau monde. C'est un plat, c'est

une insurrection dans l'innovation et ça marche, et des milliers de managers de groupes agroalimentaires internationaux s'arrachent les cheveux en ce moment même pour imaginer des plans A, B et C. C'est un plat, c'est une rébellion douce sans cris et sans gaz lacrymogène, sans revendications autre que de pouvoir produire et préparer le plat. C'est un plat, c'est tout simple, c'est une spirale qui se mondialise et que l'on n'a pas vue venir. C'est un plat qui doit subir l'assaut des lobby de l'industrie agroalimentaire par l'intermédiaire de nutritionnistes surpayés qui tentent de démontrer les dangers d'une consommation excessive du plat pour limiter son développement mondial mais cela ne marche pas. C'est un plat, c'est une pandémie de bon sens, c'est accessible à tous, à presque tous, cela doit être accessible à tous, c'est le premier élément d'une nouvelle culture mondiale et c'est maintenant. C'est un plat, c'est une mutinerie à l'encontre de la bouffe, de la malbouffe, de la non-bouffe mais bien sûr si vous tenez toujours à manger une sole au beurre cuite au four, un riz au trois trésors ou un couscous royal alors vous n'êtes pas vraiment concerné par le nouveau plat ni le nouveau monde. C'est un plat qui génère des produits dérivés et des prestations de services imaginés par des individus de l'ancien monde en manque d'idées qui tentent d'exploiter ce filon. C'est un plat de résistance à la malnutrition, à l'exploitation animale, aux problèmes de santé liés à la surconsommation de protéines animales, à l'économie de l'alimentation, aux innovations cauchemardesques de l'agroalimentaire. C'est un plat tout en un, un plat culturel du nouveau monde. C'est un plat raisonnable, un plat adulte et que l'humanité (qui maîtrisait le feu) aura mis environ cinq cent mille années à imaginer et à produire. Pourquoi pas. C'est un plat, c'est maintenant, tu en veux ? Il y en a sûrement pas loin d'ici, j'ai une appli pour

ça. C'est un plat et bien sûr nos chefs étoilés se saisissent de ce nouveau classique pour en proposer leurs versions, les meilleures tables du monde le proposeront sûrement bientôt à leur carte. C'est un plat que certains enfants réclament déjà dans les cantines scolaires et il ne tardera pas à s'y imposer et un peu plus tard les ingrédients seront produits et cuisinés sur place en faisant partie intégrante du programme pédagogique. C'est un plat qui génère un peu partout des concours rassemblant des individus qui cultivent dans leurs appartements les ingrédients du plat et font découvrir leurs matériels innovants à une assistance qui n'est alors pas avare en *wah ! Et en j'en veux !* C'est un plat qui sur certains marchés pousse des primeurs à présenter des ingrédients du plat rassemblés dans un coin de leur étal, garanti 100 % Le Plat. C'est un plat à côté duquel des stars mondiales du divertissement posent pour un selfie tendance, elles achètent les ingrédients du plat et ce n'est pas facile pour elles (clic), elles cuisinent en riant aux éclats (clic), elles dégustent le plat et confirment à leurs fans par des sourires immodérés leur engagement envers Le Plat (clic). C'est aussi un plat tendance. C'est un plat, c'est une tendance qui en fait sourire certains et paniquer d'autres car certaines courbes baissent, légèrement mais sûrement, elles décroissent et c'est un moment clé que l'ancien monde tente de saisir, mais que faire face à l'organisation douce ? C'est un plat tout doux mais bien sûr si vous avez toujours envie de manger de la daube de taureau, des œufs de cent ans ou des ris de veau à la crème vous n'êtes pas concerné par ce nouveau plat ni par le nouveau monde. C'est un plat et de nombreux restaurateurs ou professionnels de l'alimentation l'ont pris en grippe, le maudissant, lui opposant des valeurs gastronomiques, la convivialité perdue du « bien manger », hurlant DANGER-DANGER mais les adorateurs du plat

ne souffrent pas de ces critiques, concentrés sur leur engagement définitif dans leur version du « bien manger ». C'est un plat, enfin, c'est un plat simple, facile à cuisiner, bon marché, et ils se régaler, leurs corps au top, des petits veaux et des dindons tout sourire dans les prés, des stocks de pesticides qui ne sortent plus de leur hangar, les porte-monnaie tout sourire, l'ébauche d'un nouveau contrat social bourgeonnant autour du plat. C'est un plat plus-value aux arômes de contrat social, avec des textures différentes de biocentrisme, beaucoup de peps avec ses pointes d'acidité de critique sociale, et les individus qui mangent Le Plat éprouvent les mêmes plaisirs que l'hyperclasse parcourant les meilleures tables du monde. C'est un plat qui rend sexy les individus qui le préparent et les individus qui le consomment, leur sourire malicieux et irrésistible, leur corps ondulant naturellement, leur manière de dire Le Plat. C'est un plat vraiment sexy mais si bien sûr vous tenez toujours à manger des rognons de veau sauce moutarde ou un waterzoï de poissons à la gantoise, ou bien encore un foie gras sur parmentier de pieds de porc braisés alors vous n'êtes pas concerné par le nouveau plat ni le nouveau monde. C'est un plat, c'est un nouveau cycle, contaminant d'autres cycles, un coup d'État mondial étalé sur des décennies. C'est un plat consommé par des individus de toutes classes sociales, de toutes religions, de toutes appartenances politiques, prenant conscience de l'effet levier du plat. C'est un plat politique qui plonge des filières entières dans le doute, des camions pleins de chips stagnent sur des parkings, des abattoirs peinent à recruter du personnel, des directeurs de PME sombrent dans la dépression en criant *PUTAIN DE PLAT*. C'est un plat qui fait mal à certains, ils ne l'avaient pas vu venir Le Plat, ils le prennent en pleine figure, trop absorbés par les chiffres, trop autocentrés, trop bercés par

la médiocrité de leur imaginaire. C'est un plat qui fait le buzz et dont l'image est récupérée, exploitée par le marketing, par des marques, et chacun sent qu'il doit se positionner par rapport au plat. C'est un plat clivant car l'ancien monde ne veut pas du nouveau monde et l'on ne compte plus les disputes à la cantine entre collègues, les querelles du repas du dimanche avec des familles séparées en deux tables ou ces incessants boulevaris devant chaque point de vente des ingrédients du plat. Chacun y va de ses petits arguments mais si bien sûr vous tenez toujours à manger des pizzas surgelées fourrées au fromage ou des T-bone de 500 grammes avec frites à volonté, ou bien encore des montagnes de pâté alors vous n'êtes pas concerné par le nouveau plat ni le nouveau monde. C'est un plat qui fait son chemin sur les réseaux sociaux, trucs et astuces en tout genre pour améliorer le plat ou la production des ingrédients, photos et vidéos par trillions, flux incessants d'échanges d'adresses pour une carte interactive mondiale. C'est un plat qui fait le buzz mais si bien sûr vous tenez toujours absolument à manger des tripes à la romaine ou des unagi grillées, ou bien encore un shasimi de fugu alors vous n'êtes pas concerné par le nouveau plat ni le nouveau monde. C'est un plat qui a son compteur mondial sur un site et qui donne en temps réel toute une masse d'informations et de chiffres sur la production et la consommation du plat, toutes les courbes des graphiques sont ascendantes et les managers de l'agroalimentaire qui sont scotchés sur le site toute la journée s'arrachent les cheveux pour trouver des plans D, E, F, G. C'est un plat, c'est en temps réel mais si bien sûr vous tenez toujours absolument à manger un tournedos de cheval et sa jardinière printanière ou des pigeonneau farcis aux truffes, ou bien encore une soupe aux pattes de poulets pour enchaîner sur un ragoût de renne ou des hamsi

tava suivis de tacos et de nuggets alors vous n'êtes pas concerné par le nouveau plat ni le nouveau monde. C'est un plat qui devrait donner naissance à d'autres plats, à une génération de plats, à une innovation culinaire et sociale jamais atteinte. C'est un plat qui confirme la formule « vous êtes ce que vous mangez ». C'est un plat qui en moins de deux années a fait le tour de la planète et constitue désormais 0,5 % de l'alimentation mondiale, c'est un plat global, une solution globale, le premier bien culturel d'un nouveau monde.