

Quelque part dans *l'usine à rêve*, un cuisinier ou une cuisinière confectionne un plat. Il (ou elle) s'appuie sur une recette minutieusement transmise par un inventeur et choisit avec passion les ingrédients, dans l'espoir de nous offrir un régal pour nos papilles.

Cette recette, il (ou elle) la travaille, il la goûte, il la teste. Au début, il tâtonne un peu. Le plat manque de saveurs, la recette lui résiste. Il rencontre son inventeur. Ensemble, ils décident de revisiter la recette. Ils vont bousculer les conventions, prendre un peu plus de risque et oser l'impertinence.

Le chef de *l'usine à rêve* est ravi, il les encourage à « *cuisiner-crétif* », et surtout à enrichir la recette d'une touche de suspense ! Dans sa petite cuisine, devant son fourneau, il (ou elle) en est tout excité ! Il se sent pousser des ailes. Maintenant, il est prêt à mener bataille ! Avec son équipe, il (ou elle) va partir à l'assaut d'un monde imaginaire. Il (ou elle) peut désormais « *écrire Guerre et Paix dans l'auto-tamponneuse d'un parc d'attractions* ». Ce sentiment de liberté l'aide à trouver son angle. Son imaginaire gustatif le conduit pas à pas vers un nouveau monde, riche de nouvelles saveurs.

Ce nouveau monde demande du temps, un travail en amont et de la réflexion. Il ne faut pas se précipiter. Il faut comprendre le plat, le laisser mûrir, l'accompagner avec délicatesse et le bousculer un peu, sans trahir l'inventeur. Travailler la matière dans sa profondeur, équilibrer les saveurs de manières organiques, pour offrir son regard, sa qualité d'homme (ou de femme), sur la recette.

Alors, imaginons...

Que se serait-il passé, si à ce cuisinier (ou à cette cuisinière), cinq minutes avant le banquet, le chef de *l'usine à rêve* avait imposé les ingrédients, mais aussi les casseroles, le temps de cuisson et des couteaux non aiguisés ?

Que se serait-il passé si, en toute bonne foi, le chef de *l'usine à rêve* s'était dit :  
« *Oh, lui ou un autre, peu importe... Après tout, c'est un technicien des fourneaux, il va juste mettre des ingrédients dans une casserole ! Non, inutile de le prévenir trop longtemps en avance, il est très pris, on verra plus tard... Et puis de toute façon, il va juste suivre la recette, ce n'est pas très compliqué. Il ne manquerait plus qu'il se prenne pour Bocuse !* ».

Que se serait-il passé ?

Fermez les yeux.

Nous vous laissons imaginer...

Il nous semble qu'il aurait manqué à ce plat une chose essentielle, invisible et profonde :

**Le goût !**