

HEAT ART X HUG PAT



P

our son « lancement » Monsieur & Madame a imaginé un menu en cinq temps en collaboration avec l'artiste marseillais [Hug Pat](#).

Notre processus créatif se divise en trois phases:

- * La recherche
- * L'incubation
- * La création

Un exercice artistique à 6 mains afin de mettre en œuvre l'ADN de l'artiste Avec Hugh Pat nous avons choisi : trois moments inspirés des influences et références de sa vie artistique pour transposer son ADN :

Le chaos
Van gogh
Skunkdog

self portrait

@hugpatart

VOLUME I

Pour débiter cette immersion sensorielle à 360 degrés au cœur de l'artiste.

Nous entamons donc cette dégustation avec la première création le « Bloody Marseille mule » vodka infusée anis vert, limonade pastis, sirop de tomate rôties à la harissa , effluves de thym. L'art du Mixologiste, pour un aperitif percutant, l'hémorragie de la tomate elle-même glacée par nos balles de fusil, l'effervescence de notre limonade pastis qui laisse émaner la fumée de notre garrigue.

En accompagnement, un cracker où le chaos est ancré et qui s'émiette pour laisser place aux notes iodées.

Nous ne pouvons pas mettre en avant [Hug Pat](#) sans mettre en lumière une de ses sources d'inspiration : Van Gogh. Pour cela nous avons établi un trois temps autour du célèbre tableau « les mangeurs de pomme de terre »

La pomme de terre en croûte de foin cuit au sel, sur laquelle se pose une légère texture de sardine. Pour relever le tout, vous pouvez tailler votre crayon by ocnï de cire au safran.

Le siphon de pomme de terre, cueillette de champignons des sous-bois provençaux, la forme cylindrique ornée d'une oeuvre street Art de [Skunkdog](#) sont un clin d'oeil aux bombes de graffiti

Croquette de pomme de terre comme un aioli, ce plat emblématique Marseillais en version sphérique, signature de Monsieur et Madame, en version monochrome Noir, est une allusion à la teinte la plus obscure de la palette de l'artiste.

Enfin, place au dessert explosif, nous vous ferons déguster ce crémeux sésame noir au de Cresson de Para, cette plante qui pétille et pousse dans la mini serre de monsieur et madame, accompagnée d'une décoction couleur sève.

À l'image du pigment gris que Hug Pat met par touches subtiles en avant, les chefs ont mis l'accent sur l'aspect brutal du mets qui prend la forme d'une grenade.

De l'art au heat art, il n'y a qu'un pas. Apprécier un artiste à travers son travail dans votre assiette pour le savourer sous toutes ses formes. C'est signé Monsieur & Madame.