

# Carte évolutive

Pour évoluer, la première chose dont nous avons besoin est :

**Nous organiser et disposer d'une philosophie**

Ensuite nous cherchons des idées dans :

## Les produits

Réflexions sur le produit.

Application de techniques et de concepts à un produit sous une nouvelle perspective.

Nouveaux produits.  
Nouvelles combinaisons.

## La technologie

De nouveaux appareils et ustensiles.

De nouvelles applications à des appareils et des ustensiles avec lesquels nous travaillons normalement.

## Les élaborations

De nouvelles élaborations ; celles-ci sont à leur tour des techniques et des concepts (gélatine chaude, poudre gelée, écumes...).

Elaborations existantes sorties de contexte ou auxquelles on donne de nouvelles applications (glaces, sorbets, caramels, soupes, gélatines froides...).

## Les styles et caractéristiques

Nouveaux styles et caractéristiques.

Nouvelles perspectives à des styles déjà créés.

Ces idées peuvent être combinées entre elles ainsi qu'avec tout ce qui est en relation avec notre cuisine antérieure et avec la cuisine classique et contemporaine en formant des :

## recettes

Avec ces recettes nous commençons à former des styles et à compter sur des caractéristiques qui configureront peu à peu notre cuisine.

*Albert et Ferran Adrià, El Bulli foundation, Rosas. (2013 ?)*