

NOUVEL HAY MAGAZINE

SANS FRONTIÈRES

Gasparian avec un G : les moules-frites, ça marche !



Laurent Gasparian, comme son nom l'indique, était dans le prêt-à-porter à Paris.

Il y a 10 ans il quitte Paris pour Trouville-sur-Mer .

Il a plein d'idées mais ...un jour qu'il ravale une façade de Trouville, les touristes passent : un puis deux puis trois lui demandent où trouver une bonne moules-

frites.

Bingo une idée : il en parle **à Pierrot, qui travaille en face**, patron d'un restaurant de la rue des Bains (qui va devenir son salarié)

Cette nuit-là, il se relève, découpe un packaging de fast-food à emporter, (qu'il a mangé au dîner).

Il ajoute une ficelle pour la passer à son cou, imagine des trous au fond pour y loger une cassolette, un pince-moules....

C'est ça le concept : "moule-walker", manger dans un stade, un festival, sur un banc, même en marchant... Sur le plateau, une cassolette de 180 g de moules décortiquées avec 'une sauce (crème, marinière, curry champignons...), un cornet de frites et un verre de vin operculé ou une boisson non alcoolisée = entre 9,50 et 11,50 €.

Le pince moules décortiquées, fait que les mains ne sentent pas .

Au début, il a contacté des producteurs bretons de moules décortiquées, mais ils n'y ont pas cru .Il se tourne alors vers la moule... chilienne, d'aussi bonne qualité, décortiquée et congelée dès la pêche.



source : Ouest-France, Normandie-actu

