

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

