

Le service des moules à la casserole

Les moules à la Marinière, servies en casserole individuelle, sont un plat typique de notre pays, ainsi que du Nord de la France.

Anciennement cuites en marmite, et servies en assiette creuse à chaque client/convive, l'invention de la casserole de moules individuelle remonte au début du vingtième siècle, plus précisément 1921, où Calixte Veulemans, alors patron du restaurant « Aux Armes de Bruxelles » décide de les présenter de cette manière... La paternité de la casserole individuelle est néanmoins très disputée, et l'enseigne « Chez Léon » la revendique également... Disons qu'elle est apparue au début du XX^e siècle à Bruxelles !



Matériel client :

- Cuillère et fourchette
- (entremets si entrée ; grands couverts, en plat)

Service :

Il n'y a aucune difficulté, ni prescription particulière pour le service des moules en casserole, si ce n'est que trois points très importants à observer :

1. Le temps de cuisson est d'environ 12 minutes, ensuite, les moules continuent à cuire dans leur atmosphère étouffée, et la chair devient de plus en plus coriace... **Évitez donc à tout prix de laisser traîner la casserole à l'envoi, une fois les moules cuites.**
2. Munissez-vous de votre **litem** (et de vos biceps !) ; en plat principal, le poids de la casserole et des moules additionné à celui de l'assiette de transport (que vous choisirez épaisse), peut atteindre les 2 kgs. La casserole est censée sortir du fourneau à l'envoi et sa chaleur se propage à travers l'assiette de transport, CQFD...
3. Lorsque vous découvrirez la casserole devant le client, il est important de **diriger le couvercle dans la direction opposée au client**, afin que la vapeur (sous légère pression) contenue dans la casserole ne brûle pas le client

Remarques :

Les frites accompagnant 'obligatoirement' ce plat seront servies à l'anglaise, c-à-d sur assiette entremets (+ dentelle) à gauche du convive ; le cas échéant, on remonte l'assiette à pain pour se créer l'espace suffisant à la dépose de cette assiette, sur le bord de laquelle on viendra déposer une fourchette à entremets.

En plat principal, il convient de présenter un moutardier au client, facultatif lorsque nous servirons ce plat en entrée.

Matériel de service :

- 1 bol à débarras, sur assiette + dentelle
- Moutardier
- Rince-doigts
- Votre litem !!!!