

COMMUNIQUE DE PRESSE

SON
RESTAURANT

« Le SON' selon Morpheus »,

la nouvelle expérience sucrée et sensorielle imaginée par le chef Sylvain Renzetti.



Bordeaux, le 1er Octobre 2024 - Sylvain Renzetti, chef et propriétaire du restaurant SON' à Bordeaux, propose un nouveau final sucré de son menu dégustation intitulé « Le SON' selon Morpheus ». Inspirée du légendaire film de science-fiction *Matrix* (réalisé par les Wachowski, 1999, VF, couleurs, 136 min), cette véritable expérience sensorielle mêle son, images, jeux de textures et de saveurs.

Un chef de défis

Sylvain Renzetti nourrit sa créativité de nouvelles techniques culinaires toujours plus audacieuses : food pairing, cuissons très basses températures, travail sur les textures, les formes et les couleurs. S'il peut s'appuyer sur une solide maîtrise technique, il la perfectionne sans arrêt en se formant à de nouvelles innovations culinaires.

Deux ans de travail de recherche

A partir de cet automne, le chef invite les clients à venir découvrir le « SON' selon Morpheus », la nouvelle expérience sucrée de son menu dégustation. Disponible uniquement au dîner en final du menu gastronomique, elle est le fruit d'un travail de recherches de deux ans et de centaines d'essais. Passionné de cinéma de science-fiction en général, et de l'univers de *Matrix* en particulier, Sylvain a cherché à interpréter dans l'assiette une scène mythique du film.



La séquence retranscrite en dessert se présente alors comme un jeu avec un scénario précis. Elle invite les convives à se mettre dans la peau du héros Neo et abandonner leurs repères gustatifs pour se laisser surprendre et remettre en cause l'apparente réalité de ce qu'ils s'apprêtent à déguster.

Pour visionner la séquence, cliquez ici :

https://www.youtube.com/watch?v=Cywo2B_CX2I

Matrix, film réalisé par les Wachowski, 1999, VF, couleurs, 136 min.



Dans *Matrix*, le chef rebelle Morpheus propose au personnage principal Neo de choisir entre une pilule rouge et une pilule bleue. Selon l'interprétation la plus répandue, la pilule rouge représenterait un avenir incertain - elle libérerait du contrôle asservissant du monde onirique généré par la machine et permettrait de s'échapper dans le monde réel, mais vivre la « vérité de la réalité » est plus dur et plus difficile. D'autre part, la pilule bleue représente une belle prison - elle le ramènerait à l'ignorance, vivant dans un confort confiné, sans besoin ni peur, dans la réalité simulée de la Matrice. Jacques Arènes, « *Pilule rouge, pilule bleue : de simples cachets de couleur différentes ?* », La Vie, 5 avril 2023

Un jeu gustatif : quand la réalité dépasse la fiction



En guise de prologue au dessert, une tablette tactile est présentée aux convives offrant le choix entre deux « gélules », une bleue et une rouge, confectionnées par le chef à base de baies et de plantes herbacées qu'il invite à faire fondre sur la langue pour préparer le palais. Une vidéo se déclenche alors en clin d'œil à l'univers du film et explique l'importance de ce choix qui conditionnera la dégustation et la perception de l'expérience. Les convives se voient ensuite proposés de partager deux desserts et d'échanger les émotions ressenties à la dégustation.



- Le premier en forme de galet rouge est composé de mousse goyave et fraise, cœur coulant hibiscus poivre Voatsiperifer y, cœur framboise, craquant beurre de cacao, biscuit au charbon actif et sorbet Fragosta blanc (une boisson effervescente et fermentée à base de framboises des Pyrénées).
- Le second en forme de galet bleu est composé d'une mousse avocat et rhubarbe, un cœur coulant spiruline et criste marine, un cœur salicorne citron craquant et chocolat blanc, un biscuit au charbon actif et sorbet brède spiruline nori.

Pour le même dessert, l'expérience et les perceptions seront vécues de manière différente par l'un ou l'autre convive. Si l'effet de surprise est garanti, il ouvre la porte à la découverte de saveurs aussi gourmandes qu'inattendues.

Le « SON' selon Morpheus » est proposé dans le menu dégustation de 5 plats (75 Euros), uniquement au dîner, du mardi au samedi.

A propos de Sylvain Renzetti



Chef-proprétaire des restaurants « SON' » et « Son' of the Son », Sylvain Renzetti est une étoile montante de la scène gastronomique bordelaise. Enfant du bassin d'Arcachon où il naît en 1993, Sylvain a connu une première vie dans la production musicale avant de se consacrer à la cuisine. En 2019 sa mère Hélène vend sa maison pour permettre à son fils d'ouvrir son propre restaurant, le « SON' » en plein cœur de Bordeaux. Auteur et compositeur de ses recettes, Sylvain y interprète une partition moderne et audacieuse d'une cuisine technique, créative et pleine de surprises. Il obtient rapidement la reconnaissance de ses clients qui classent SON' régulièrement en tête des restaurants de la capitale girondine sur Trip Advisor, puis celle du guide Gault&Millau qui lui décerne en 2022 le Prix Jeune Talent Nouvelle-Aquitaine, 2 toques et 14/20.

The logo for SON' RESTAURANT, featuring the word 'SON' in a large, stylized, black font with a small 'prime' symbol over the 'N', and the word 'RESTAURANT' in a smaller, black, sans-serif font below it.

14, rue Paul-Louis Lande
33000 Bordeaux

-
Son' est ouvert du mardi au samedi,
au déjeuner de 12h à 14h30
et au dîner de 19h30 à 21h30.

-
Réservations :
contact@son-restaurant.fr
<https://www.son-restaurant.fr/>

<https://www.son-restaurant.fr/>



@restaurant_son
@sylvain_renzetti