

Le clando, c'est l'avenir de la gastronomie française



J'ai l'explication du changement du nom de la secte des adeptes de Narcissius 1er Président-Maréchal-Docteur-Vie-Force-Santé. Initialement, des marcheurs qui renaissent ça veut rien dire, tu renaiss quand t'es mort, sinon ça n'a pas de sens.

Maintenant j'ai compris le but de la marche, c'était la renaissance de la connerie certifiée républicaine, la vraie ! Qualité NF !

Cette semaine un De Vinci en la matière vient de se révéler, lui aussi fait dans la restauration, mais la vraie, pas celle des châteaux forts abandonnés.

Christopher Weissberg, député des français de l'étranger, la planque de première où t'es sûr d'être élu juste en te présentant avec le soutien de la secte, a brillamment exposé la nécessité de l'apport des travailleurs sub-sahariens.

Je ne sais s'il est parent du célèbre Iceberg, constatons que lui sa spécialité ce n'est pas le rosbeef sur son lit de glace pilée mais le

plat traditionnel français, la blanquette de veaux, plus connue aussi sous le nom d'élection présidentielle.

Très sérieusement il s'inquiète de la disparition de ce plat des cartes des restos et pour y pallier la seule solution c'est le clando. On voit qu'il ne fréquente pas trop ces établissements, parce que ça fait un moment qu'il y est de moins en moins proposé.

Sauf, dans les brasseries type parisiennes, où en effet le clando est indispensable pour ouvrir le sachet sous vide et mettre le plat à réchauffer au micro-ondes et quand c'est un bon élément il a le droit de rajouter le brin de persil et la patate bouillie qui justifient le label « Fait maison ».

Malgré tout, je trouve son intervention très réactionnaire, xénophobe, peu ouverte sur les autres, car enfin, sans cette diversité nous n'aurions pas les kebabs, les couscoussiers et autres marchands de merguez à la sauvette, tout ce qui fait la richesse de l'art culinaire de la France transformée.

Christopher Weissberg, député Renaissance : «sans l'immigration, il n'y aurait plus de blanquette de veau dans les restaurants» pic.twitter.com/LRH84Fjpc0

– CNEWS (@CNEWS) [February 1, 2023](#)

<https://twitter.com/i/status/1620742873225240581>

Attention je vous vois venir, vous allez me sortir la rengaine sur le propos néo-esclavagiste au profit des patrons restaurateurs exploités.

C'est faux, la preuve, Thierry Marx, le chef du syndicat des gargotiers, le Herr-Doktor Marty des toques blanches, vient de tenir un discours très social, il est contre la retraite à 64 ans ! Il se préoccupe des conditions de travail de ses loufiats !

Vu son blaze, c'est normal qu'il parle comme le Ramirez de la CGT, il

peut difficilement faire moins.

Peut-on travailler comme serveur ou femme de chambre jusqu'à 64 ans ? Le recul de l'âge de départ à la retraite agite le monde de l'hôtellerie-restauration. "Non, je ne crois pas" que ce soit possible car "nos métiers sont quand même des métiers qui sont difficiles" ...

C'est un chef étoilé comme la défunte piste, donc il connaît la question et a la solution, qui rejoint celle du De Vinci, il faut plus de clandestins et il en réclame 250 000... pour commencer...

C'est le Zelensky des Uber-eats !

"Je dis banco, mais je dis 'mettez-nous dans les métiers en tension'"... "Il y a 250 000 postes à pourvoir dans nos métiers et on n'est toujours pas sur la liste des métiers en tension"...

Et c'est cohérent avec son opposition à la retraite à 64 ans, car le migrant vieillissant, il va falloir renouveler le stock en permanence, avec lui le soufflé de l'immigration ne tombera jamais !

Conclusion logique, il faut en avoir conscience et c'est évidemment un consensus scientifique ! Le clandestin est le sauveur de la gastronomie française, l'homme providentiel du réchauffé maison. Non seulement pour la blanquette, mais aussi pour les plats gastro à 29,90 €, tel le filet de cabillaud vapeur rehaussé d'une pincée de fleur de sel de l'Himalaya et accompagné de sa poêlée du légume du jardin.

Le clandestin c'est l'avenir de l'art culinaire, on devrait tous en avoir un chez soi !

<https://youtu.be/C-6mI708yWc>

Paul Le Poulpe