



# Recette

## PERFORM 2020

- 1 : Réduire les effectifs à feu constant.  
(Attention il est nécessaire de ne jamais atteindre le point d'ébullition).
- 2 : Touiller en permanence les ingrédients.  
(Il s'agit de faire perdre toute structuration aux divers éléments).
- 3 : En effectuant le touillage, exercer une pression constante sur les ingrédients.  
(L'intérêt de cette phase est de faire rendre le maximum de jus).
- 4 : Éliminer les ingrédients de caractère, réfractaires au mêle-tout, en alléguant leur incompatibilité personnelle.  
(Attention cette phase peut-être délicate, mais des outils sont à votre disposition).
- 5 : Broyer et mélanger le tout avec insistance afin que les ingrédients de base ne puissent plus être accessibles que par une pointe subtile de goût originel.  
(Le but de cette phase est de faire perdre toute consistance reconnaissable tout en faisant croire qu'il y a innovation).
- 6 : Accompagner les diverses opérations par de nombreuses incantations spécifiques, sans oublier le poivre et les épices évidemment (DPM, SMI, EAP, EDP, etc, ne pas hésiter à utiliser de la « comm » en boîte).
- 7 : Avant de servir le plat recouvrir le tout de QVT<sup>(1)</sup>.  
(Cette opération doit masquer l'aspect peu ragoûtant de la préparation).



### La présentation du plat

Cette phase est **extrêmement importante**, le plat doit être servi accompagné d'une présentation orale sophistiquée.

L'invocation de nombreuses contraintes et nécessités extérieures est souvent utilisée pour prétendre garantir la qualité diététique de ce mets.

Après, tant pis si cela a du mal à passer...

(1) Qualité de Vie au Travail, nouveau vocable très positiviste mis en avant par la Direction et autour duquel est engagé un cycle de discussions à des fins de... signature d'accord?! ?