

Il veut changer le climat dans notre assiette

leparisien.fr/paris-75/il-veut-changer-le-climat-dans-notre-assiette-15-08-2017-7194231.php

Invalid Date



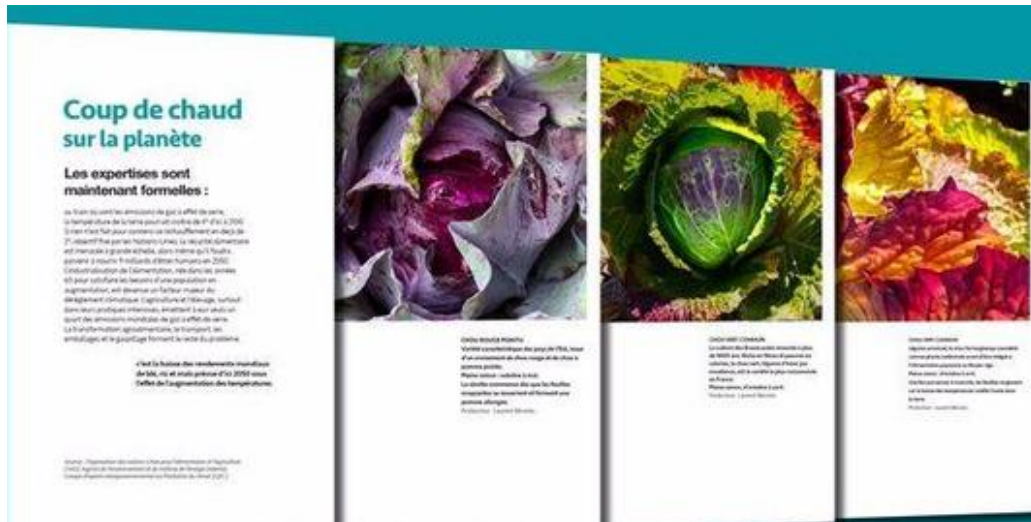
Certains sont écolos jusqu'au bout des ongles, eux veulent l'être jusqu'à la fourchette. François Pasteau, chef du restaurant bistrannique l'Epi Dupin dans le VIe, le photographe Alain Fouray et la journaliste à L'Humanité Paule Masson s'engagent « pour le droit à une alimentation de qualité pour tous ». Ils lancent un appel au financement participatif : jusqu'au 23 août, ils cherchent à collecter 10 000 €, qui serviront à rendre itinérante l'exposition « Changez le climat dans votre assiette ».

« Que nous obtenions ou non cette somme, l'exposition sera visible du 15 au 17 septembre à la Fête de l'Humanité (NDLR : à La Courneuve en Seine-Saint-Denis) et les 23 et 24 septembre à la fête de la Gastronomie (NDLR : au Carreau du Temple dans le IIIe arrondissement de Paris), se réjouit François Pasteau. Ces 10 000 € nous permettront de rendre l'exposition itinérante et de la montrer en province. »

Le chef fait dans ce qu'on appelle la « gastronomie durable ». Depuis plus de 30 ans, il cuisine en ayant conscience que cela a un impact sur l'environnement : 30 % des gaz à effet de serre proviennent de l'alimentation. Respecter les saisons, gâcher le moins possible, acheter local... Autant de valeurs qu'il applique dans son restaurant et transmises dans un livre qui vient de paraître*.

C'est aussi l'objectif de l'exposition. « Nous faisons des légumes les stars, ainsi que les maraîchers qui les cultivent, détaille François Pasteau. Nous proposons un autre regard sur la beauté des produits naturels. » La centaine de panneaux invite à un voyage aux quatre

coins de l'hexagone pendant les 4 saisons. Avec un chef du cru en guise de guide des différentes régions.



Le public pourra découvrir les légumes au fil des saisons et cultivés aux 4 coins de la France. DR/Alain Fouray.

Les images captent ainsi les végétaux sous leur meilleur angle avec des petits rappels pédagogiques qui font mouche : « Une tomate de saison émet 35 g de CO2, tandis que hors saison, sa culture rejette 225 g de ce gaz à effet de serre. » CQFD.

Pour participer au projet : <https://fr.ulule.com/changez-le-climat-dans-votre-assiette>. *Le chef François Pasteau a aussi publié un livre chez Hachette Cuisine, « Manger et cuisiner éco-responsable ».