

Les restaurants se mettent à la cuisine écoresponsable

lemonde.fr/m-gastronomie/article/2018/12/26/les-restaurants-se-mettent-a-la-cuisine-ecoresponsable_5402382_4497540.html

Privilégier les légumes à la viande, choisir des fournisseurs locaux, limiter le gaspillage et valoriser les déchets... De plus en plus de chefs concilient gastronomie et écologie.

Par Camille Labro Publié le 26 décembre 2018 à 17h15

Lecture 5 min.



Nombreux sont les restaurateurs qui dénoncent la malbouffe ainsi que certaines pratiques dispendieuses de la haute gastronomie... Adrien Ghenassia pour M Le magazine du Monde

Peut-on sauver la planète en mangeant ? Quand on sait que le secteur agriculture-alimentation représente près d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre sur le territoire national (rapport du WWF, 2017), la question est moins saugrenue qu'il n'y paraît. Nombreux sont les restaurateurs qui s'engagent en ce sens, dénonçant la malbouffe mais aussi certaines pratiques dispendieuses de la haute gastronomie, en soutenant une agriculture naturelle, voire biologique, paysanne et durable, et divers principes pour réduire leur empreinte carbone – diminution des protéines animales, mesures anti-gâchis, valorisation des biodéchets...

« Il sera bientôt obligatoire pour les restaurants de valoriser leurs déchets alimentaires, mais la Ville n'a mis aucune incitation fiscale en place. » Stephan Martinez, restaurateur

Modèle du genre, L'Épi Dupin se cache dans une petite rue du 6^e arrondissement de Paris. Cela fait vingt-quatre ans que le chef François Pasteau y élabore une cuisine vertueuse et délicieuse. « *La cuisine est au carrefour de multiples enjeux, explique-t-il. Elle prend sa source dans la terre et la mer, elle est le lien avec les producteurs, elle pousse à inventer pour offrir du bonheur tout en réduisant le gaspillage. En cuisinant selon des principes écoresponsables, on vote trois fois par jour pour préserver le climat.* » Ambassadeur de la gastronomie durable, François Pasteau est cofondateur de l'association Bon pour le climat, président d'Ethic Ocean, qui défend la pêche durable. A L'Épi Dupin, les légumes sont bio, de saison et cultivés localement ; les viandes, en provenance d'éleveurs paysans ; les poissons, d'espèces non menacées ; et les ingrédients, utilisés dans leur totalité – pelures, fanes, parures, arêtes. Les proportions entre le végétal et l'animal ont été inversées et les légumes mis au premier plan. Céleri-noisettes, haddock fumé, comté ; poireaux crémeux, rascasse en croûte de sarrasin ; étuvée de légumes coco-curry, filets de vive rôtis : tels sont les intitulés de ces recettes « *bonnes pour le climat* ».

Lire aussi [Pourquoi la viande est-elle si nocive pour la planète ?](#)

Mais Pasteau n'agit pas que dans l'assiette : il se soucie également de la valorisation de ses biodéchets, qui sont collectés par [Moulinot – seule société française qui se consacre à la valorisation des restes alimentaires en compost](#). Créée il y a cinq ans par le restaurateur Stephan Martinez, Moulinot collecte et valorise (en compost et en énergie) les biodéchets de 700 établissements en Île-de-France, soit près de 900 tonnes par mois : quelques tables exemplaires, comme L'Épi Dupin, Septime ou Caius, mais aussi des cantines scolaires, des hôpitaux, des marchés et même des MacDo... [Bien que « vertueux et à fort impact environnemental », ce système est pour l'heure coûteux](#) : près de 500 € mensuels supplémentaires pour un bistrot comme L'Épi Dupin. « *Il sera bientôt obligatoire pour les restaurants de valoriser leurs déchets alimentaires, mais la Ville n'a mis aucune incitation fiscale en place. C'est plus avantageux de polluer, c'est aberrant* », fulmine Stephan Martinez.

« Il est hors de question pour moi de travailler avec des produits qui viennent du bout du monde. Cela n'a aucun intérêt gustatif et c'est désastreux en termes écologiques. » Alessandra Montagne, chef au Tempero

Au Tempero, dans le 13^e arrondissement de Paris, nul besoin de ramassage : la chef Alessandra Montagne travaille en direct avec la ferme urbaine Zone sensible, à Saint-Denis. Livrée chaque semaine en légumes, elle remet tous ses biodéchets à son jardinier-

marâcher, qui les incorpore à son compost et en nourrit ensuite ses cultures. La boucle est bouclée. « *Il est hors de question pour moi de travailler avec des produits qui viennent du bout du monde, martèle la chef franco-brésilienne. Cela n'a aucun intérêt gustatif et c'est désastreux en termes écologiques.* » Dans son chaleureux bistrot de la rue Clisson, elle concocte de succulentes assiettes aux inspirations exotiques métissées, mais toujours avec ce qu'elle trouve ici et maintenant. Et ce pour le plus grand nombre, puisqu'elle tient à pratiquer des prix abordables (formules entre 15 et 23 € le midi).



Diminution des protéines animales, mesures anti-gâchis, valorisation des biodéchets... Des bonnes pratiques appliquées par toujours plus de restaurants. Adrien Ghenassia pour M Le magazine du Monde

A l'instar d'Alessandra Montagne, les chefs sont de plus en plus nombreux à prendre conscience de leurs responsabilités, à se mobiliser contre l'industrialisation des cuisines et des agricultures, et contre le monopole des multinationales semencières et

agroalimentaires. Les semences non hybrides et reproduites dans les champs sont ainsi au cœur de la réflexion de Patrice Gelbart et Stéphane Camboulive, qui ont récemment installé leur cantine, Youpi & Voilà, au Théâtre de Gennevilliers (T2G). Investis dans l'Alliance Slow Food des Cuisiniers aux côtés de Xavier Hamon, ils s'emploient à promouvoir les semences paysannes et les légumes issus de ces cultures libres, en travaillant notamment avec l'association de semenciers paysans Graines del Païs. Youpi & Voilà aura bientôt ses potagers en permaculture sur le toit du T2G. « *L'idée est d'arriver à servir des légumes provenant à 100 % de graines paysannes, explique Patrice Gelbart. Des mets produits de manière ultravertueuse et ultralocale, sans émission carbone et à moindre coût, pour pouvoir faire vivre et manger tout le monde.* » Car, ici, la cuisine est une affaire sociale autant qu'une façon de préserver la biodiversité.

Lire aussi [La consommation de viande en France recule depuis 10 ans](#)

La nature comme l'humain sont au cœur du travail de Nadia Sammut, dans le Luberon. A l'Auberge La Fenière, cette chef pratique une cuisine « *engagée dans la ruralité et la saisonnalité* », connectée à son territoire. « *Mon rôle premier, assure-t-elle, c'est de soutenir, d'accompagner et de valoriser les paysans de ma région, dans la transition écologique et énergétique.* » Chez elle, comme chez Pasteau ou Montagne, tout est pensé dans le détail : tissus naturels, emballages réduits au minimum, pas de cuissons sous vide (qui nécessitent du plastique), savons et shampoings solides dans les chambres, produits d'entretien non corrosifs. « *C'est une réflexion de tous les instants, dit-elle. Tout n'est pas parfait, mais on s'améliore chaque jour.* » Il y a quelques semaines, le contrôle d'hygiène lui a d'ailleurs attribué la mention « Excellent ». Preuve que sécurité alimentaire et conscience écologique sont tout à fait compatibles.

Lire aussi [Pour la bonne cause, Moulinot fait les poubelles des restaurants parisiens](#)

Carnet d'adresses

L'Epi Dupin 11, rue Dupin, Paris 6^e. epidupin.com

Tempero 5, rue Clisson, Paris 13^e. tempero.fr

Youpi au Théâtre T2G, 41, avenue des Grésillons, Gennevilliers (Hauts-de-Seine).

www.theatre2gennevilliers.com/restaurant

Auberge La Fenière : Route de Lourmarin, Cadenet (Vaucluse). www.aubergelafeniere.com

Plus d'adresses à dénicher grâce à l'appli [Etiquetable](#), l'association [Ecotable](#) et le site [Bon pour le climat](#).

Et aussi

Ethic Ocean (avec guide des espèces) : www.ethic-ocean.org

Moulinot : www.moulinot.fr/site/

Camille Labro

[Réagissez ou consultez l'ensemble des commentaires](#)

Les plus lus

Édition du jour

Daté du lundi 21 janvier

[Lire le journal numérique](#)



[Services](#)



Annonces automobiles avec La Centrale

