

ALERTE
INFO

Scandale à la Fifa: La suspension de Michel Platini maintenue

ACCUEIL > PLANÈTE

Planète

Les chefs se lancent dans la cuisine bonne pour le climat

GASTRONOMIE Julien Dumas, chef Relais&Châteaux du restaurant Lucas Carton (Paris 8e), nous a emmené au marché...

0 CONTRIBUTION RÉAGISSEZ À CET ARTICLE

Facebook 117 Google+ 1 LinkedIn 7 Twitter

IMPRIMER ENVOYER



Audrey Chauvet

Google+ Twitter



Publié le 08.07.2015 à 18:19
Mis à jour le 08.07.2015 à 18:19



MOTS-CLÉS
gastronomie, climat, gaspillage alimentaire

Il est à peine 8 h du matin, mais le marché bat déjà son plein : au milieu des aubergines, des blettes et des fleurs de courgette, Julien Dumas choisit les légumes qui seront cuisinés à midi. Comme chaque mercredi, le chef du restaurant Lucas Carton (Paris 8e) vient serrer la main de Joël Thiébaut, son maraîcher, et « voir les légumes du moment » : « J'adapte mes recettes à ce que je trouve », explique le jeune chef.

Un « manifeste » pour cuisiner plus vert

Finies les cartes immuables et les fraises en hiver, les chefs des Relais & Châteaux ont pris conscience de l'impact de la consommation alimentaire sur le climat. L'impulsion est venue du vice-président de l'association, le chef Olivier Roellinger, membres de Relais & Châteaux à changer leurs habitudes pour une cuisine plus respectueuse de l'environnement. Les légumes ont ainsi volé la vedette à la viande sur les cartes, les poissons viennent de petits bateaux français, les produits sont locaux et de saison.

Olivier Roellinger, le chef qui préfère le maquereau au turbot

Pour Julien Dumas, ces engagements n'ont pas provoqué une tempête en cuisine : « C'est dans la continuité de ce que je faisais, explique-t-il. Je sélectionnais déjà des producteurs de la région car j'aime avoir une vraie relation avec les gens, les rencontrer, leur parler. » Au Lucas Carton, la quasi-totalité des produits vient de France et seulement trois plats restent à la carte à l'année.

Alain Passard : « On ne mange pas de tomates en janvier ! »

Cuisine légère en gaz à effet de serre

En cuisine, rien ne se perd : quand ce n'est pas le chef qui grignote toutes les fanes et tiges qui passent, elles finissent dans l'extracteur de jus pour faire des sauces ou dans des bouillons aux côtés des épiluchures. Pas de gaspillage : « Je fais un gaspacho avec les cosses de pois, un jus de fenouil avec les premières peaux très fibreuses et j'ai tenté de faire fermenter des épiluchures de carottes, énumère-t-il. Bientôt, tous nos déchets organiques seront compostés. »

Le chef Christophe Raoux élit les meilleures recettes anti-gaspillage des internautes de « 20 Minutes »

Pour aller encore plus loin dans sa démarche, Julien Dumas s'est rapproché de l'association « Bon pour le climat », créée en avril, qui a pour but d'inciter les restaurateurs à privilégier des produits de saison, locaux et à mettre en avant le végétal. Moins de transport, moins de produits phytosanitaires, moins d'arrosage ou de chauffage de serres, et moins d'émissions de CO2 liées à l'élevage : la cuisine devient plus légère en gaz à effet de serre.

A LIRE AUSSI

01/07/15 | ARTICLE
Paris: 50% d'alimentation «durable» en 2020 dans les cantines, notamment...

20/06/15 | REPORTAGE...
demain? Les cinq réponses de l'Exposition universelle

1 SUR 2

UN FORFAIT À MOINS DE 2€, C'EST CADEAU!

Durant les XMAS Days, Virgin Mobile vous offre 3h/200Mo à 1.99€/mois

Un cadeau à moins de 2€ ?

AIRFRANCE KLM
AMERICAN EXPRESS
FLYING BLUE
3159 816573 21001

Profitez d'une large gamme d'assurances incluses dans votre carte. 1 an offert!

Vous partez en voyage ?

Publicité LIGATUS

ANNONCES SHOPPING (Publicité) LeGuide.com

1 2 3 4 5 6

Tente de réception ...

411.00 €
Interroge

VOIR L'OFFRE

Tente de réception ...

325.00 €
Interroge

VOIR L'OFFRE

ZER
www.cartezer.fr

Une Gold Mastercard sans aucun frais à vie ?

Voilà une carte qui va vous laisser sans voix !

ÇA M'INTÉRESSE !

* Autres que ceux liés à l'utilisation facultative du crédit. Voir conditions sur le site.

AILLEURS SUR LE WEB Sponsorsé par outbrain

BTWIN
Comment faire ses

PIRATES
Pirates : Le Jeu