



Retrouver toute l'actu, les analyses, les débats

▶ ÉCOUTER LE DERNIER JOURNAL

Communication en temps réel
pour optimiser la gestion
et le confort des chambres

Réactivité
des équipes



🏠 actu **vie quotidienne** culture & médias programmes nos partenariats 📻 podcasts ▶ vidéo

TRANSPORTS SANTÉ SCIENCES HIGH-TECH ENVIRONNEMENT CONSOMMATION EMPLOI BOURSE

en ce moment RÉGIONALES 2015 · #MAPLANETE · ATTENTATS DU 13 NOVEMBRE · BELGIQUE · COP21

ACCUEIL > PROGRAMMES > A TOUTES SAVEURS - 2015/2016 > 2015-2016

Le menu COP21 avec François Pasteau

A TOUTES SAVEURS par Laurent Mariotte 📅 samedi 5 décembre 2015

👍 J'aime

🔗 Partager 40

🐦 Tweeter

👍 G+ 0

🌐 Share



Tatin d'endives de François Pasteau © Laurent Mariotte / Radio France

Laurent Mariotte profite de la COP21 pour nous rappeler qu'il est possible de conjuguer gastronomie et écologie ! Avec un menu basse teneur en carbone par exemple...

La COP21 a démarré le 30 novembre dernier et plus que jamais, l'avenir de la planète se trouve au cœur de nos assiettes ! Certains chefs travaillent sur cette question depuis longtemps. C'est le cas de François Pasteau dans son restaurant parisien l'Epi Dupin. Pour lui, nous pouvons réduire nos émissions de gaz à effet de serre au quotidien, dans notre cuisine. Il nous donne quelques astuces !

François Pasteau, un chef engagé



François Pasteau dans son restaurant "L'Epi Dupin" © Laurent Mariotte / Radio France

Diplômé de l'école de cuisine Ferrandi, François Pasteau a ouvert son restaurant l'Epi Dupin dans le 6^e arrondissement de Paris il y a 20 ans. En 2007, il décide de travailler avec l'ONG "Seafood Choices Alliance Produits de la Mer" qui l'aide à choisir des espèces de poissons non menacées.

Par ailleurs, il filtre son eau, recycle ses déchets, fabrique son propre compost et propose une cuisine locavore et respectueuse de la saisonnalité.

Pourquoi ? Parce qu'aujourd'hui nos repas sont responsables à 30% des émissions de gaz à effet de serre, notamment à cause de l'agriculture intensive et de la consommation excessive de viande.

Dans le cadre de la COP21, François Pasteau a décidé de sensibiliser davantage sa clientèle à l'impact climatique de l'alimentation, tout en l'informant de l'empreinte carbone de chacun des plats proposés au menu. Un chiffre qui prend en compte le transport, la production et la conservation des aliments. Il propose par exemple une Tatin d'endives caramélisées (44g CO₂/couvert, un impact faible) ou encore une poêlée de Saint-Jacques avec barigoule de céleri (171g CO₂/couvert). Sous chacun des plats proposés, il explique comment il est parvenu à ce calcul et pourquoi il a privilégié tel ou tel ingrédient.

<http://www.franceinfo.fr/emission/toutes-saveurs/2015-2016/toutes-saveurs-2015-2016-du-05-12-2015-05-12-2015-05-50>