

GASTRONOMIE

Des plats de chefs « bons pour le climat »



le
dauphine.com

Réduire notre empreinte carbone, ça se joue aussi au restaurant. François Pasteau, cuisinier à Paris, milite pour des recettes qui préservent la planète en limitant les émissions de gaz à effet de serre.

François Pasteau veut réconcilier gastronomie et environnement. Président de l'Association « Bon pour le climat », ce chef milite pour que les cuisiniers mitonnent des recettes moins émettrices de gaz à effet de serre. Le restaurateur, installé au cœur de Paris, a la fibre écolo. Depuis vingt ans, dans son établissement, il trie les déchets, utilise des fontaines à eau plutôt que des bouteilles et ne cuisine que des poissons certifiés pêche durable. Il a franchi une étape supplémentaire quand il a pris conscience que l'alimentation pesait 30 % des émissions de gaz à effet de serre, soit presque autant que les transports ou le logement.

Moins de viande et de poisson

« Il fallait réfléchir à ce qu'on met dans nos assiettes trois fois par jour, en proposant des plats meilleurs pour le climat », raconte-t-il. Avec quelques principes simples : privilégier les produits locaux, de saison, et limiter les protéines animales pour leur préférer les végétales. « Il ne s'agit pas de devenir végétarien, nuance-t-il, mais je construis toujours mes plats autour des légumes, la viande ou le poisson n'intervenant qu'ensuite dans l'élaboration de la recette ». Un choix jusque dans la communication sur la carte. « Dans les intitulés des plats sur la carte, je mets toujours les légumes en premier. Cela surprend parfois les clients de lire « chutney de courgettes et tomates au gingembre, filet de lieu jaune en croûte de noisette » mais ça va », sourit-il. Il a d'ailleurs eu une bonne surprise. L'assiette végétarienne qu'il a inscrite à la carte a eu un franc succès. Elle représente aujourd'hui entre 3 et 5 % de ses ventes. Mais bon pour le climat ne doit pas rimer avec moins bon pour le palais. « Il faut que le consommateur garde le plaisir », ajoute le chef, « mais il est prêt à retrouver une satisfaction dans une frustration, à se dire profitons des tomates car c'est bientôt la fin de la saison et à anticiper le plaisir des cèpes qui leur succéderont ».

Une association de cuisiniers

Sa conviction, François Pasteau essaie de la faire partager à ses confrères avec l'association « Bon pour le climat », créée à la fin de l'année dernière. « Nous avons une soixantaine d'adhérents dont plusieurs chefs étoilés comme Julien Dumas de chez Lucas Carton à Paris ou Joël Césari de la Chaumière à Dole. Nous avons également le soutien de Relais et Château et du Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs », explique Jean-Luc Fessard, secrétaire général de l'association. « Bon pour le climat » espère créer un effet d'entraînement, et propose aux chefs un « éco-calculateur » en ligne, pour leur permettre de quantifier l'impact de leurs efforts en émissions de gaz à effet de serre. Jean-Luc Fessard y croit : « En faisant attention, on peut réduire de moitié le poids carbone d'une assiette ! »