



DEAUVILLE

Un menu pour manger local et préserver la planète

Dans le cadre de la COP22, le groupe Barrière s'engage pour le climat. Les restaurants des trois hôtels de Deauville proposent un menu « Bon pour le Climat ». Un exemple à suivre chez soi.

Les émissions de gaz à effet de serre dus à notre alimentation représentent 30 % des émissions totales d'origine humaine, soit plus que les transports et le chauffage des bâtiments. Chacun, à son échelle, aussi petite qu'elle soit peut lutter contre le réchauffement climatique en alliant l'utile à l'agréable. La solution ? - Manger local pour renforcer le lien entre le consommateur, le patrimoine et le territoire.

Saisonnier, local... et végétal

Le groupe Barrière et l'association *Bon pour le Climat* poursuivent leur collaboration entreprise lors de la COP21, en mettant en place des menus spécifiques. À cette occasion, les chefs des restaurants des trois hôtels de Deauville, et leurs équipes, se sont mobilisés pour créer des plats respectant trois critères : la saison, le local et le végétal. Le tout afin de limiter l'empreinte carbone des repas.

Le repas moyen d'un Français se situe généralement autour de 2,5 kg CO₂e. Grâce à cette démarche, les émissions de gaz à effet de serre sont considérablement réduites.

L'évolution des pratiques alimentaires apparaît comme une démarche importante pour répondre au problème du dérèglement climatique. Dans cet



Christophe Bezannier, chef de La Belle Époque, le restaurant de l'hôtel Normandy a participé à l'élaboration du menu.

esprit, les chefs des restaurants de Deauville encouragent ce changement et inventent une cuisine respectueuse de l'environnement, qui donne, à tous, envie de modifier ses habitudes et la composition de ses repas

qui seront servis jusqu'au 18 novembre

À la maison aussi

Chacun peut appliquer ce principe chez soi en respectant quelques règles et surtout en consommant uniquement des produits de saison, locaux et privilégiant le végétal.

L'entrée doit faire la part belle aux légumes, éviter la chair animale. Les parures, notamment issues de la préparation du plat, sont les bienvenues pour parfumer sauces, bouillons et autres bisques.

Le plat doit mettre en avant les légumes, les légumineuses et les céréales. Pour la viande, il est conseillé de cuisiner de la volaille, y compris le lapin élevé en plein air, ou encore le porc. Si on opte pour du poisson, il

faut choisir un poisson issu de la pêche durable. N'oubliez pas les crustacés et les huîtres ! Et pensez à réduire les portions de viande et de poisson !

Pour les adeptes du fromage, ceux à pâte crue sont préférables aux pâtes cuites.

Enfin, pour le dessert, il est primordial de bannir l'emploi du beurre et de la crème pour privilégier les fruits frais de saison.

Sophie QUESNEL

BON POUR LE CLIMAT

« Bon Pour Le Climat » est une association créée dans le cadre de la COP21 par des journalistes, chefs et personnalités des secteurs de la restauration et de l'environnement. Son président est le chef du restaurant parisien l'Épi du Pin, François Pasteau. Les premiers adhérents sont Relais & Châteaux, Synhorcat, Jacques Marcon... Le projet

a été officiellement labélisé COP21 par le Ministère de l'Écologie.

L'association a le soutien des organismes publics tels que l'Ademe, la Région Île de France, la Ville de Paris. Elle a pour but de mettre en avant dans les restaurants des produits de saison, locaux (à moins de 200km), et privilégiant le végétal.

1719 g CO₂e par couvert

Les trois restaurants des hôtels de Deauville proposent le même menu engagé, à 48 € :

▲ Tartine rustique aux pommes normandes fondues, confits d'oignons et boudin noir du Père Marc de la Trappe

▲ Courge spaghetti au cerfeuil tubéreux, noix de St-Jacques dieppoises et ses pépins de courge

▲ Tartelette aux poires sablées normandes parfumées au Pommeau du Château du Breuil

Pour calculer l'empreinte carbone d'une recette : <http://www.bonpourleclimat.org>