

28 juin 2019

REPORTAGE, DECRYPTAGE

La gastronomie française se met au vert

Face aux exigences écologiques qui prennent de l'ampleur aujourd'hui, le secteur agroalimentaire est pointé du doigt pour son impact négatif sur l'environnement. La gastronomie française, reverdie par de jeunes chefs, s'engage sur la voie de l'éco-responsabilité et du respect de l'environnement.

Le long du boulevard des Batignolles, le restaurant Anona vient tout juste de germer face aux arbres parfois bicentennaires de l'avenue. Une devanture vert sapin s'étend au-dessus du trottoir, et coiffe la tête de grandes baies vitrées. A l'intérieur, le mobilier est ordinaire : tables, chaises, lampes. Le tout dans la simplicité et l'élégance d'un grand restaurant gastronomique. Mais derrière ce naturel, se cachent les convictions écologiques du chef Thibaut Spiwack, 27 ans. Les tables sont faites en chêne d'Ile-de-France, coupé en Ile-de-France et transformé en Ile-de-France. Les ampoules et la climatisation sont alimentées par une électricité verte, « pas de nucléaire, uniquement de l'éolien et du barrage ». Sur les tables, des herbes aromatiques, « du thym, du romarin, de la sauge » qui seront utilisées en cuisine une fois fanées. Tous ces efforts écologiques que le chef a fournis pour construire le bâtiment se retrouvent dans la cuisine qu'il propose aux clients. « On fait tout maison, et ce que l'on ne sait pas faire, on l'apprend. » Le pain est fait maison, les jus, les sirops sont faits maison. « On essaye d'acheter au maximum local. » Et toutes les parures, que ce soit de

poissons, de viandes ou de légumes, se gardent et sont réutilisées pour enrichir des jus. *« Comme ça, on a plus de goûts, et on gaspille moins ».*

Toutes ces démarches écologiques que le chef Thibaut Spiwack applique devraient être exigées de chaque restaurant parisien, estime-t-il. *« Il y a 15 000 restaurants à Paris, si chaque restaurant se prenait en main et s'engageait tant qu'il pouvait dans l'écologie, ça irait déjà beaucoup mieux. »* D'après le rapport français de 2017 de l'ONG WWF pour la protection de l'environnement et le développement durable, *« le secteur de l'alimentation (agriculture et alimentation – de la parcelle au traitement des déchets alimentaires) émet plus de 30% des émissions de gaz à effets de serre sur le territoire national. »* De jeunes chefs, sensibles à cette problématique environnementale, s'engagent alors dans une gastronomie éco-responsable. Animés par leurs convictions écologiques, ils proposent une cuisine pérenne, durable et respectueuse de la nature, mère des produits qu'ils travaillent.

Cet engagement pour la planète, ces jeunes chefs le puisent du fond d'eux-mêmes. Et non d'un quelconque effet de mode ou de marketing. *« Ma démarche écologique est d'abord personnelle, parce que c'est comme ça que je vois la vie. Mais c'est aussi un partage. On n'est pas là pour donner des leçons, on est là pour donner de l'élan. Le but, c'est que tout le monde puisse faire pareil »*, assure Thibaut Spiwack.

Production locale, anti-gaspillage, contenu de l'assiette : autant de moyens pour reverdir la gastronomie

En pratique, pour Matthias Marc, 26 ans, chef du restaurant Substance dans le 16ème arrondissement de Paris, la première démarche écologique consiste à s'approvisionner en produits de saison, frais et locaux, cultivés par de petits producteurs artisans dans le respect de la nature. *« On travaille en direct avec des producteurs, éleveurs, vigneron. C'est eux qui mettent le coup de pouce dans ce domaine de l'écologie actuellement en France. On est leurs haut-parleurs. »* Pour les chefs, cette sélection de produits est aussi gage d'une grande qualité gustative, qualité qui reste une priorité pour tout restaurant gastronomique tourné vers l'écologie.



Mais certains jeunes chefs vont encore plus loin dans leur engagement pour l'environnement. C'est le cas de Romain Mahi, 29 ans, chef du restaurant Accents Table Bourse récemment étoilé, qui milite en particulier contre le gaspillage alimentaire. Pour lui, « *un vrai bon plat, c'est celui qui utilise un maximum du produit.* » Dans sa cuisine, le personnel se doit de tout conserver, et cette exigence a été dans un premier temps compliquée à faire respecter. « *Il a été difficile de demander à tout le monde de ne rien jeter, de peser les épiluchures... A Paris, on n'a pas du tout cette notion de tout garder.* »

Il offre ainsi sur sa carte une entrée composée de tomates cerises rouges, oranges, vertes et jaunes, finement coupées, surmontées de deux quenelles :

l'une faite de glace à la peau d'aubergine et l'autre faite de sorbet au thym. Le tout agrémenté de feuilles de trèfles. L'assiette se sert avec une tranche bien carrée de focaccia tiède à l'huile d'olive, servie dans un bol en bois, sur un lit de paille séchée en guise de décoration. Et bien entendu, les morceaux restants de la découpe du pain italien serviront de crumble pour l'amuse-bouche du soir. De même, le chef Thibaut Spiwack est également sensible à cet anti-gaspillage. *« Pour faire du jus, j'interdis à mes cuisiniers de tailler un oignon ou une carotte. On prend une grosse poignée d'épluchures, ce qui nous permet, en plus, de mettre plus de légumes différents dans notre jus. »*



Entrée d'été du chef Romain Mahi : sorbets thym et aubergine sur un lit de tomates couleurs, focaccia olive – Crédit : Dauphine Bellanger

Matthias Marc choisit, quant à lui, de supprimer le gaz en cuisine. *« Le gaz est une énergie obsolète, je voulais passer en full induction, c'est quelque chose qui va durer sur le long terme et apporter du confort à nos employés. »* C'est également le parti pris de Thibaut Spiwack.

De plus, « *si on veut avoir un meilleur bilan carbone et écologique de son alimentation, il faut s'intéresser à trois paramètres, : la part de végétal dans l'assiette, le fait de respecter les saisons, le fait que les produits soient d'origine locale* », affirme Jean-Luc Fessard, président de l'association Bon pour le climat. L'objectif de cette association est de donner des clés aux chefs pour qu'ils proposent des plats bons pour le climat. Jean-Luc Fessard incite tout particulièrement à reconsidérer le contenu de l'assiette. Pour lui, c'est en effet le critère qui a le plus d'impact sur l'environnement et qui est le moins évident à mettre en œuvre pour les chefs. « *En France, un chef normalement constitué, s'il veut faire un bon repas, propose du carné en entrée, du carné en plat et du carné en dessert et s'il peut, il vous vend un fromage ! Il met donc 2/3 de protéines animales et 1/3 de végétal : il faut inverser les proportions !* »

Plusieurs chefs sont réceptifs à ce message et offrent même des plats végétans, sans aucun produit d'origine animale. Thibaut Spiwack s'en amuse : « *Aujourd'hui, on arrive à faire des plats végétans qu'on met même en dégustation à l'aveugle et les gens ne s'y attendent pas. Je trouve ça extraordinaire qu'ils se rendent compte que c'est aussi gourmand qu'un plat à base de viande.* » Bien entendu, ce jeune chef n'a pas l'intention de supprimer tout aliment carné de sa carte. « *Il ne faut pas être dans l'extrême, il faut faire des choses durables et si on se limite trop, ce n'est pas pérenne. Rester sobre sur l'excès, ça c'est durable.* »

Les chefs éco-responsables, une minorité

Cependant, ces chefs éco-responsables ne sont qu'une poignée dans le monde de la gastronomie. D'après Nicolas Faure, amateurs de tables gastronomiques depuis une vingtaine d'années, et aujourd'hui critique gastronomique et membre de prestigieux concours culinaires tels que The World's Fifty Best, ou encore Le Trophée du Maître d'Hôtel, « *que ce soit du côté client ou du côté des chefs, rien n'est guidé par une conscience écologique.* » Néanmoins, la recherche de produits de qualité et la valorisation du terroir impliquent presque nécessairement une attitude éco-responsable. Les chefs se tournent en effet vers des produits locaux et artisanaux, cultivés dans le respect de la nature, pour plus de goût, plus de nutriments et donc pour obtenir de meilleurs aliments. Par exemple, le chef Mauro Colagreco du restaurant le Mirazur à Menton ou encore le père et le fils Roellinger à la Maison de Bricourt en Bretagne sont typiquement de grands chefs étoilés qui suivent cette logique-là.

1, 2, 3 questions à Mauro Colagreco, chef du meilleur restaurant du monde

Le chef Mauro Colagreco, aux fourneaux du restaurant triplement étoilé « Le Mirazur » à Menton, a remporté mardi dernier (25 juin 2019) le titre de chef du meilleur restaurant gastronomique du monde, décerné par le jury du concours The World's Fifty Best Restaurants Award.

Considérez-vous votre cuisine comme écologique, respectueuse de l'environnement et de la biodiversité ?

« Au Mirazur, nous travaillons dans le plus grand respect du merveilleux paysage qui nous entoure. Nous avons le privilège de vivre près de la mer et de la montagne, à deux pas de l'Italie. Nous bénéficions d'une énorme diversité de produits et nous faisons le choix de travailler avec de petits producteurs locaux, que ce soit pour les fromages, les poissons, les fruits de mer, les vins, les champignons. Nous travaillons aussi avec nos propres produits, provenant des jardins du Mirazur, cultivés par des jardiniers familiarisés avec la permaculture. Nous essayons aussi de réhabiliter certaines espèces anciennes et nous cherchons à avoir notre propre banc de semences adaptées à la région. En cuisine, l'inspiration se trouve dans nos terrasses où poussent des herbes, fleurs, légumes, arbres fruitiers, etc mais aussi dans nos jardins que l'on continue à élargir avec des projets qui changent le format du potager et qui visent à améliorer le traitement de la terre et de l'environnement. »

En tant que chef gastronomique, considérez-vous l'écologie et en particulier la réduction de l'empreinte carbone des assiettes et le respect des écosystèmes, comme une de vos priorités ? Ou alors est-ce que c'est plutôt une conséquence sous-jacente d'une recherche de qualité des produits ? Quelle est votre priorité ? Le goût, la qualité, la mise en valeur du terroir, la conscience écologique ?

« Dans ma cuisine, la qualité et la célébration du produit sont à la base de la création des plats. En plus de ses qualités organoleptiques (ndlr. : caractéristiques d'un produit perceptibles par les sens, par exemple la saveur, la texture, l'odeur...), on se demande d'où vient ce produit, qui a travaillé avec lui, dans quelles conditions, quelle est l'histoire qu'il nous transmet. Tout ça fait partie de la qualité du produit. On a l'habitude, à tort, de séparer les choses. J'aime beaucoup une phrase de Masanobu Fukuoka, une icône de la permaculture, qui dit : « Nourriture correcte, action correcte, conscience correcte ». On ne peut pas les séparer. Si on en fait une, on fait les trois.

Ponctuellement, sur le thème de l’empreinte carbone nous sommes très sensibles à ce sujet et nous travaillons avec une association à San Francisco, « Zerofoodprint », qui fait des recherches pour trouver des solutions afin de réduire l’empreinte de carbone des assiettes. »

Sur le site du restaurant, on peut lire que votre cuisine est « respectueuse de la Nature, légère et franche ». Concrètement, comment se traduisent dans les assiettes que vous proposez ce respect et cette proximité avec la Nature ?

« On présente une carte blanche, on ne propose pas des plats à choisir, on propose un voyage gustatif basé sur les produits dont on dispose au jour le jour. Ça nous permet de travailler, par exemple, avec les pêcheurs artisanaux qui nous apportent dix poissons différents que l’on ne connaît jamais à l’avance. Il en est de même pour les surprises que nous donnent le jardin ou le réseau de petits producteurs locaux qui nous approvisionnent. Pour les clients, c’est un geste de confiance qu’ils nous font, une aventure dont chaque plat est une surprise. Pour nous, c’est un choix qui exacerbe notre curiosité et notre créativité. »

Mais seuls les restaurants gastronomiques de province s’inscrivent dans cette démarche-là. En métropole, *« les chefs gastronomiques ne vont plus se fournir auprès de petits producteurs locaux, ils passent tous par des grossistes. Il y a des grossistes qui ont 40% des parts du marché. Et c’est dommageable parce qu’ils ne vont plus acheter des produits qui ne sont plus forcément produits de manière artisanal, mais produits de manière intensive »*, d’après le critique gastronomique Nicolas Faure.

De plus, le client n’encourage pas forcément les chefs à s’orienter vers cette gastronomie éco-responsable. *« De là à dire que tout le monde est prêt à changer d’alimentation, on en est très loin »*, affirme Jean-Luc Fessard, président de l’association Bon pour le climat. Et les chefs en sont bien conscients : Matthias Marc, installé près de la station de métro Alma Marceau, est catégorique : *« les clients ne viennent pas parce que je suis allé chercher mes légumes sur le marché d’Alma Marceau. Après s’ils sont sensibles à notre démarche écologique, on leur explique. »* Nicolas Faure, en tant que client expérimenté confirme : *« je ne vois pas de la part du client de prise en compte de la partie écologique. Les gens viennent, avant tout, pour passer un bon moment, et bien manger surtout. »*

Les jeunes chefs, avenir de la gastronomie éco-responsable

Malgré les difficultés que cette nouvelle cuisine rencontre, Nicolas Faure n'est pas pessimiste pour autant. *« Je vois apparaître de jeunes chefs entre 25 et 35 ans, qui sont en train de sortir de ce modèle à l'ancienne des restaurants étoilés des grands palaces parisiens, et qui, eux, achètent des produits frais, de saisons, chez le petit producteur »*. Mais la motivation première de ces jeunes cuisiniers n'est toujours pas l'écologie. Matthias Marc approuve les propos du critique culinaire : *« ce n'est pas vouloir faire de l'écologie pour faire de l'écologie, c'est juste vouloir être dans le bon sens, et respecter ce qui se fait dans la nature. »*



Table du restaurant Anona à Paris - Crédit : Guilhem Touzery

Dans les grandes écoles de gastronomie, l'éco-responsabilité n'est pas forcément une priorité car *« le principal objectif est avant tout d'apprendre à faire de la bonne cuisine »*. Cependant, Edgar Masmonteil, élève en troisième année à l'École Ferrandi soutient : *« une bonne partie de ma classe est sensible à l'éco-responsabilité et il y a de fervents défenseurs. »* Lui-même tend vers cette cuisine écologique. *« Mon dernier stage fut un peu une révélation. La cheffe cherchait une cuisine qui se renouvelle dans le temps sans impact sur l'environnement. »* Manon Fleury, cette jeune cheffe du restaurant Le Mermoz dans le 8ème arrondissement de Paris affirme en effet *« il ne faut rien lâcher sur l'écologie. C'est le devoir de notre génération, »* dans un article publié sur Télérama en mars dernier.

Confiant sur l'avenir de cette cuisine qu'il a découverte auprès de Manon Fleury, Edgar Masmonteil estime que « *la gastronomie éco-responsable va prendre de l'ampleur avec la nouvelle génération de cuisiniers qui va arriver.* » Pour ce jeune cuisiner, même du côté client, la donne va changer : « *nos futurs clients seront des gens de notre âge qui seront sensibles aux mêmes problématiques que nous, et je pense que ce sera important de pouvoir les satisfaire là-dessus.* »

Dauphine Bellanger

Article rédigé dans le cadre d'un atelier de journalisme à l'IPJ-Dauphine intitulé « De l'idée à l'article » en juin 2019.