



A l'Epi Malin, près de son restaurant, produits gourmands d'Ile-de-France. Et sa « tarte de légumes d'ici ».

FRANÇOIS PASTEAU LE CHEF ZÉRO CARBONE

C'est un objectif inaccessible, mais chacun, par ses choix alimentaires, peut réduire massivement ses émissions de CO₂. A l'Epi Dupin, le chef en fait la démo.

PAR ANNE-LAURE LE GALL - PHOTOS PHILIPPE PETIT



Là l'air bon comme le bon pain. Dans son restaurant parisien, François Pasteau pose ce matin un regard attendri sur son trophée « Solutions climat ». Un sourire éclaire son visage. Il plane. Juste un peu. La veille, il a reçu cette récompense à la Cop21 des mains de Ségolène Royal. Pas le genre à fanfaronner, mais cette fois, il peut être fier que sa démarche en faveur de la baisse des émissions de carbone via l'assiette soit reconnue.

« Un gros mangeur de viande qui roule à vélo fait bien pire pour la planète qu'un végétarien au volant d'un 4x4. » C'est dit. Il n'a pas l'âme d'un militant, encore moins celle d'un révolutionnaire. Mais il connaît son sujet. Il cuisine depuis vingt ans dans une rue discrète du VI^e arrondissement. Comme il le faisait à la maison, l'écocitoyen a peu à peu instauré les bonnes pratiques dans son restaurant : le tri, l'antigaspi, l'utilisation des fanes comme des épluchures de légumes, de la peau aux arêtes des poissons. Locavore avant l'heure, il rend depuis toujours hommage au terroir parisien, aux maraîchers, éleveurs, apiculteurs d'Ile-de-France. « Qu'est-ce que je peux faire de plus ? » En alerte, il cogite sérieusement quand, il y a quinze ans, le débat sur le thon rouge agite la bonne conscience gastronomique. Lui, il n'en servait déjà plus. Mais quid des autres espèces ? Premier engagement dans l'ONG SeaWeb, qui prône la préservation de la biodiversité marine. « J'ai soutenu Fish Fight aux côtés de Mélanie Laurent, l'association Bloom aussi. » Et puis, il y a quelques mois, Pasteau a fondé Bon pour le climat. Une petite graine semée pour les générations futures. Dans cette mini-association qui fédère déjà 80 chefs, comme les Marcon, on milite pour

minimiser l'empreinte carbone, de l'origine des produits jusqu'au restaurant. Et pourquoi pas chez soi ? La recette de base : « de saison, végétal, local ». Puis vient l'apprentissage de la construction d'un plat. « Je pars toujours des végétaux et des légumineuses, puis je me demande comment les accompagner. » Le monde à l'envers sur sa carte quand la garniture tient le rôle titre, la viande ou le poisson jouant les figurants. 75 grammes par assiette. Le veau, c'est la bête noire. « Pour quatre, une côte de veau avec purée de pommes de terre "envoie" 5 kilos de CO₂, ma tarte aux légumes, dix fois moins. » Pas toujours facile de faire passer le message aux clients. Il sait que ça prendra du temps. Ni radical ni donneur de leçons, il avoue une entorse à ses principes. « L'exception Marco Polo », comme il l'appelle. Pour cuisiner les légumes, pas question de se passer des épices. Et, à part le safran, cultivé dans le Gâtinais, il faut aller chercher le poivre, la cannelle, la muscade à l'autre bout du monde. « Je me fournis chez Olivier Roellinger, également membre de SeaWeb, qui privilégie les petits producteurs. » Pour le reste, il a transformé son restaurant en labo écolo : récupération des déchets pour

produire du méthane en partenariat avec la Ville de Paris, abonnement à un fournisseur d'électricité verte, eau microfiltrée gratuite sur la table, café torréfié en région parisienne, bouchons de liège rendus chez Nicolas pour recyclage. Il loue même un utilitaire électrique pour s'approvisionner à Rungis. On resterait bien là à discuter des heures, mais il a un avion à prendre. Ce soir, à Malte, on lui remet un autre trophée... ■

@larlegall

L'Epi Dupin, 11, rue Dupin, Paris VI^e - epidupin.com

**Chez vous,
calculez
l'empreinte carbone
de vos plats**

Sur bonpourleclimat.org
en rentrant les
produits, leur provenance
et leur quantité.