

58 • **ET VOUS ?**

Vous cuisinez durable ?

Thao Lenormand,
chef de partie au Resto Bistro Oliver à Dinard

Vigilante Depuis trois ans, je travaille avec un chef très intransigeant sur l'utilisation de produits locaux et de saison, qu'il s'agisse des fruits et



des légumes mais aussi des poissons. L'année dernière, il a participé et gagné un concours sur ce thème. Et l'aidant à le préparer, cela m'a donné envie à mon tour de participer à un concours et j'ai choisi celui d'Olivier Roellinger qui veut préserver les ressources de la mer organisé par Seaweb. C'est sur le site de l'association que je me suis

documentée et j'ai appris beaucoup de choses qui me servent au quotidien. En effet, moi qui vérifie les livraisons, je suis dorénavant très vigilante sur la taille des poissons. J'ai gagné le 2^e Prix du concours 2015 en cuisinant le lieu jaune. Mon patron est très fier de moi. ●

David Royer,
chef du restaurant Les Orangeries

Souple J'ai travaillé pendant dix ans en Finlande où il fallait faire avec les produits vendus sur le marché. En arrivant dans le premier hôtel écolabellisé de France, je continue à progresser vers un approvisionnement 100 % local. Nous avons établi avec les producteurs des relations



Félix Vitreau Comblat

priviliégées. À nous de nous adapter bien sûr aux saisons, mais aussi aux aléas de production. Eux testent pour nous de nouvelles cultures, comme la patate douce. Nous avons un jardin et un verger. Nous sommes vigilants sur l'empreinte carbone et nous avons exclu par exemple le veau de la carte. Nous trions nos déchets et valorisons jusqu'au

marc de café. Et une attention particulière est portée au milieu local. Nos relations avec les communautés locales. Tous ces efforts ont été reconnus par le titre de restaurant durable international en 2014 et 2015. ●

François Pasteau,
chef de l'Épi Dupin à Paris

Sélectif Cela fait une dizaine d'années que je ne cuisine que des poissons dont les stocks sont abondants. C'est ainsi que le chinchard, le tacaud et le lieu noir sont apparus sur la carte. Mais aujourd'hui, en tant que président de l'association Bon pour le climat, je vais plus loin en réduisant les protéines animales au profit des légumes. Et cela se voit sur la



carte puisque le nom du plat commence par le légume suivi de la viande ou du poisson. Je propose aussi à la demande un plat végétarien de saison. Cette démarche s'ajoute à ma volonté de ne rien gâcher, jusqu'à la peau du poisson que je transforme en tuiles. Cela évite le gaspillage et limite la production de biodéchets que je fais collecter pour valorisation. Je n'achète plus d'eau minérale et je sers de l'eau filtrée plate ou que je gazéifie. Et je n'oublie pas la durabilité sociale ! ●

Xavier Isabal,
chef de l'Ithurria à Ainhoa (une étoile au Michelin)



Meticuleux J'ai un potager, un poulailier et des ruches. C'est dire que je suis attentif aux circuits courts et aux produits de saison. Et je prends soin de ne rien gaspiller, tout est utilisé, même la carcasse. Je trie jusqu'à 16 matières, des bouchons pour les associations aux biodéchets qui vont

au compost, en passant par les huiles usagées, les métaux et le pain que je donne à un éleveur de chevaux qui me fournit du crottin. Je veille aux consommations d'eau et de gaz. Je fais passer le message à mes salariés, je suis toujours très calme mais intransigeant sur ces questions. Ma femme et moi sommes très proches de la nature et mes grands enfants le sont aussi. ●

Christophe Cussac,
chef des cuisines de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo (deux étoiles au Michelin)

Engagé L'Hôtel Métropole s'est engagé aux côtés de la Fondation prince Albert II de Monaco dans la préservation des espèces marines menacées en signant la convention Goodfish. Mais nous avons déjà supprimé le thon de nos cartes,



même de celle de notre restaurant japonais, il y a huit ans, à la demande du prince Albert. J'espère bien ne pas être la dernière génération de chefs qui aura pu cuisiner des espèces sauvages ! C'est pourquoi il faut que nous soyons vigilants. Cela est vrai aussi pour les fruits et les légumes, toujours de saison et de préférence locaux. D'ailleurs, je n'ai pas de carte préimprimée. Chaque jour, en fonction des arrivages, j'enlève de la liste générale des plats ceux qui ne sont pas possibles. ●