



Chefs
03 mai 2018

Le Chef Josselin Marie porte l'Hôtel de Vendôme vers une alimentation durable

Partager cet article



A l'Hôtel de Vendôme, le Chef Josselin Marie travaille dans une démarche écologique et responsable. Avec des plats à faible émission en CO2, le restaurant 1 Place Vendôme contribue à une alimentation durable et se tourne vers l'avenir.

Josselin Marie est passé par les plus grands. Depuis vingt ans, son expérience en cuisine l'a amené à travailler dans les plus beaux palaces parisiens comme le Plaza Athénée ou le Ritz Paris. Aujourd'hui, il est Chef au 1 Place Vendôme, restaurant gastronomique niché au premier étage de l'Hôtel Vendôme, et porte ce lieu vers une ère nouvelle.

Une démarche éco-responsable

Josselin Marie est de ces Chefs actuels et modernes qui croient que l'alimentation de demain sera plus végétale.

Une prise de conscience l'a amené à s'interroger sur la manière dont nous consommons dans les années à venir et de faire perdurer une alimentation de qualité. Pour le Chef, la solution se trouve dans une démarche éco-responsable.

Et c'est auprès de l'association Bon pour le Climat que le Chef a trouvé des réponses pour développer des plats à faible impact écologique. Une évidence pour Josselin Marie qui croit beaucoup en cette approche. Une démarche qui peut paraître contraignante mais qui permet en réalité de faire des économies sur beaucoup de choses, comme l'eau ou la santé.

Au 1 Place Vendôme, le Chef propose une cuisine raffinée avec une carte à 50% de produits bio, évoluant au fil des saisons et des produits du marché. Un pari gagnant et une démarche que les clients apprécient.

Un vrai travail de recherche

Josselin Marie n'oublie pas d'où il vient. D'origine bretonne, il a créé Le Verger et l'Estran, un plat à base de légumes, fruits et algues, en hommage à ses souvenirs d'enfance. Un plat végétarien (des moules sont servies avec le plat) qui peut se transformer en version végétalienne à la demande.

Pour le Chef, savoir d'où l'on vient permet de savoir où l'on va. La littérature culinaire est une référence pour tout Chef cuisinier, mais il faut savoir aussi lâcher ce que l'on sait pour pouvoir innover.

En cuisine, c'est un vrai travail de recherche qui s'impose quand un Chef travaille le végétal. Cela implique de nouvelles connaissances de produits, de nouvelles techniques, des cuissons différentes, et une attention particulière aux légumes qui ne sont pas toujours les mêmes selon leur origine et leurs conditions de pousse. Une recherche permanente et une qualité d'observation qui obligent les Chefs à ajuster leurs façons de travailler.

À PROPOS

Graines de Papilles met en lumière les professionnels de la gastronomie végétale et accompagne les Chefs, pour inscrire cette nouvelle cuisine dans l'histoire de la gastronomie française.



Les prestations, un accompagnement sur mesure



La philosophie, vers la haute gastronomie végétale



Karine Castro, fondatrice et rédactrice en chef



Credit Photo - Bon pour le Climat

Du temps et de la précision

Pour Josselin Marie, travailler le végétal demande beaucoup de mise en place. Plusieurs étapes sont à considérer. La préparation des légumes demande du temps (épluchage et taillage), et l'assemblage est délicat.

La plus grande difficulté est de trouver les bonnes techniques. Les Chefs n'ont pas l'habitude de travailler certains ingrédients et ne savent pas toujours comment s'approvisionner en produits de pointe.

Aussi, pour ceux qui s'assurent que leurs produits aient une faible empreinte carbone, les produits végétaux qu'ils utilisent doivent inévitablement répondre à ce critère.

Les Chefs n'ont pas encore les bons réflexes pour créer les associations de saveurs et les textures qui permettent de rendre un plat végétal raffiné et gourmand. Avec Le Verger et l'Estran, c'est le travail et la créativité transmis dans l'assiette qui rendent ce plat végétal si élégant.

Le tout étant de transmettre de l'émotion, le végétal donne une occasion unique à chaque Chef de s'exprimer en toute naturalité.

Le 1 place Vendôme s'inscrit dans une démarche résolument moderne et engagée. Pour le Chef, les repas gastronomiques tels qu'on les connaît aujourd'hui ne disparaîtront pas, mais nos repas de tous les jours seront certainement transformés. Une vision globale qui permet à Josselin Marie de dessiner le futur de l'alimentation dans une douce transition.

En savoir plus

[Site Web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)

Partager cet article

[f](#) [t](#) [in](#)

PLUS D'ARTICLES

Le Chef Josselin Marie porte l'Hôtel de Vendôme vers une alimentation durable

03 mai 2018

Oh Faon ! Une pâtisserie végétale à Marseille

15 avril 2018

ONA, gastronomie bio et vegan par Claire Vallée

28 mars 2018

Un Noël vegan au Mandarin Oriental Paris

01 décembre 2017

Les Petits Veganne, un fromage végétal bien rusé

23 avril 2018

Les Toques Blanches et l'atelier de l'innovation tout végétal

08 avril 2018

Willy Berton, Chef et Maître-Restaurateur du Vegan Gorilla

06 décembre 2017

La cuisine végétale vue par Jean-Christian Jury

23 novembre 2017

Rubriques

Chefs
Restaurants
Producteurs
Événements
Réflexions

À propos

Prestations
Karine Castro
Philosophie

Contact

Karine Castro
karine.castro@grainesdepapilles.com

Graines de Papilles sur les réseaux

Abonnez-vous pour recevoir l'actualité de Graines de Papilles.

[f](#) [t](#) [@](#) [in](#)

Mentions légales