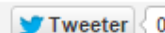
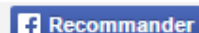


Vienne - Le billet

Manger propre

06/11/2015 05:24



le billet

Saviez-vous qu'en préparant et mangeant un steak-frites à partir des produits tout droit sortis de votre congélateur, vous rejetez 5.200 g de CO2 dans l'air ? Alors qu'en cuisinant un filet de merlu acheté sur le marché avec ses légumes de saison comme le potiron et le brocolis, vous n'en rejetez plus que 272 g ! Bluffant, non ? Illustration d'une société qui évolue vers plus de protection de son environnement, le site internet « Bon pour le climat » propose ainsi de calculer l'empreinte carbone de ce qu'on mange et d'en tirer les leçons à appliquer au quotidien. A Lussac-les-Châteaux, le chef des Orangeries, David Royer, en fait le pari chaque jour. A l'approche de la COP 21, il a joué le jeu en proposant un menu Bon pour le climat, fait uniquement de produits de saison, de proximité, et très axés « légumes ». Ce qui pour lui n'a rien d'un défi. Toute sa carte est établie sur ce principe. Privilégier les producteurs locaux de fruits, de légumes, de volailles... est dans l'ADN de sa cuisine. Il propose même un plateau de fromages 100 % made in Vienne, loin de se résumer au seul fromage de chèvre. Difficile ? Pas du tout assure-t-il. Ce serait même plus simple qu'il n'y paraît... Chiche qu'on s'y met nous aussi ?

Delphine Noyon