



François Pasteau, aux fourneaux pour des plats bons pour la planète, bons pour le palais

MIS À JOUR : 18-12-2015 17:31 - CRÉÉ : 18-12-2015 16:31

GASTRONOMIE - Cap sur le végétal dans le restaurant de François Pasteau, L'Epi Dupin à Paris. Inventeur du label Bon pour le climat, sa carte est en grande partie compatible avec l'environnement. Sans concessions sur le goût. Rencontre avec ce chef qui vient d'être récompensé dans le cadre de la COP21.

Ici, ce sont les légumes d'abord. La viande ou la poisson après. Au restaurant parisien sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies ou autres traceurs afin de réaliser des statistiques d'audience, permettre les partages sociaux et vous proposer des services et s à vos centres d'intérêts.

barbet. Pourquoi ? Parce que son chef François Pasteau a décidé d'agir pour le climat, au point d'inventer le label Bon pour le climat. Une initiative qui lui a valu de se voir remettre un prix Trophée solutions climat des mains de Ségolène Royal lors de la COP21, pour un projet bien antérieur au sommet.

François Pasteau n'a pas attendu que les projecteurs soient braqués sur Paris pour s'emparer du sujet. "J'ai la chance d'être né dans une famille où on m'a appris à ne pas gaspiller. J'ai toujours trié, économisé sur l'eau, l'électricité." Il y a plus de dix ans, il a ainsi décidé de ne plus servir de thon rouge, il s'est impliqué avec l'ONG Sea Web dont il est d'ailleurs aujourd'hui président. Logique dans ce cadre de créer le label Bon pour le climat il y a dix mois, pour des plats garantis à basse teneur en CO2.

EN SAVOIR + >> Végétarisme : "Réduire sa portion de viande est déjà un acte énorme"

Plus de légumes, moins de viande

Mais alors à quoi ça ressemble un plat bon pour le climat ? "Des produits locaux dans un rayon de 150 km autour de Paris -autant que possible-, issus de l'agriculture raisonnée et de plein champ plutôt que du bio qui vient de l'autre bout de la France, ou du monde", explique le chef. Avec une priorité donnée au végétal. Pas question pour autant de tomber dans la radicalité et de ne plus proposer de viande du tout. "Ça n'est pas la peine. Je ne veux pas faire dans le punitif, je ne suis pas un ayatollah de l'environnement." En revanche, "il faut s'alerter sur le problème de la viande, surtout le bœuf et le veau, trop émettrice de CO2. Je préfère proposer moins et de meilleure qualité." Les portions sont donc calculées avec pour objectif de se rapprocher de la consommation de viande en 1950 : 100 grammes par jour et par personne, contre 250 aujourd'hui." Mais alors, les quelques plats de sa carte qui n'arborent pas le logo seraient-ils mauvais pour le climat ? "Non", sourit François Pasteau, "ils sont juste un peu moins bons." Pour le climat, s'entend.

À LIRE AUSSI

- >> [Manger des légumes n'est pas sans effet sur l'environnement](#)
- >> [Comment limiter les pesticides sur nos fruits et légumes](#)
- >> [L'OMS classe la charcuterie et la viande rouge comme cancérigènes](#)

La COP21 a été l'occasion de remettre les premiers prix Trophée climat, dont *metronews* était partenaire aux côtés de l'ADEME, C3D, Crédit Coopératif, ORÉE, Solutions COP21, The Shift Project et World Efficiency. Ont notamment été primés Colas pour sa route photovoltaïque ou EDF pour un procédé permettant de limiter les crues exceptionnelles. [Plus d'infos ici.](#)

NOUS VOUS



Entretien obligatoire de chaudière : trois conseils pour éviter les amaques



Nouvel An 2016 : envoyez des cartes de vœux qui aident les démunis



Nouvel An 2016 : les meilleures cartes de vœux gratuites pour souhaiter la bonne année

AILLEURS SUR LE WEB



Chirurgie esthétique : elles étaient mieux avant
(Vie Pratique)

