

Cuisine et développement durable : qu'en pensent les chefs aujourd'hui ?

A l'égard de la planète et de son avenir, les préoccupations des chefs, leurs pratiques et leurs discours, reflètent ou éclairent de plus en plus ceux des clients. Sont-ils des acteurs créatifs, exemplaires, pédagogues, vis-à-vis des nouveaux comportements écoresponsables ou suivent-ils plus simplement une tendance qui préoccupe globalement les consommateurs ?

Modérateur

Laurent ARON, sémiologue associé, *Ferrandi l'école française de gastronomie*, Paris

Intervenants

Michel TROISGROS, chef cuisinier, *restaurant Troisgros*, Ouches

François PASTEAU, chef cuisinier, *restaurant l'Epi Dupin*, Paris

Bertrand GREBAUT, chef cuisinier, *Septime*, Paris

Même si la plupart des chefs contribuent depuis longtemps à une forme d'éco-responsabilité en privilégiant - d'abord pour des raisons gustatives - des produits de saison, locaux, achetés en circuit-court et bio (ou raisonné à tout le moins), leur rôle a pris une plus grande ampleur ces dernières années. «Nous sommes des guides, des petites lumières» poétise Michel Troisgros. De la limitation des emballages à l'économie d'énergie, en passant par une réduction des viandes, la gestion des quantités pour éviter le gaspillage et un usage modéré de l'eau, le restaurateur joue en effet un rôle essentiel dans la société, qui dépasse ce qui se passe dans l'assiette.

Le sémiologue Laurent Aron fait le parallèle entre deux virages de l'évolution humaine : celle, qui remonte en gros au paléolithique, où la cuisson des aliments est devenue commune et celle aujourd'hui où nous appréhendons «la façon dont nous ingérons ce que la planète nous offre et peut encore nous offrir.» La question de fond étant : comment lier plaisir gastronomique et alimentation écoresponsable, faire attention sans toutefois se priver définitivement de tel ou tel aliment ? Un seul exemple pour illustrer cette éventuelle contradiction : la viande bovine. Un début de réponse : la déguster en plus petite quantité et donc augmenter la quantité des végétaux et des légumineuses dans les recettes est sans doute en train de devenir une tendance gastronomique de fond, portée par un nombre croissant de chefs aux quatre coins de la planète.

Le facteur humain au centre d'une approche «durable» de la gastronomie

Il est important de rappeler que l'écologie inclut un meilleur respect de l'humain. La pêche dite durable «n'est pas juste un label, mais vraiment une proximité avec les pêcheurs, travailler avec un seul intermédiaire, pouvoir mettre un prénom sur un retour de pêche» précise à titre d'exemple Bertrand Grebaut, chef cuisinier au Septime à Paris. «Derrière le bon en bouche, il y a évidemment tout ce qui est bon dans sa ressource» affirme Michel Troisgros, et la ressource est aussi humaine.

«Complicité», «relations locales», «rapports de proximité», «tremplin pour la production locale»... La gastronomie est très clairement centrée sur l'homme. Même dans la notion de territorialité largement défendue on sent cette présence humaine forte. Car dans l'absolu, sans homme, point de territoire. Et sans territoire, point de terroir, ce pourvoyeur de produits d'exception. CQFD.

Le facteur humain d'un restaurant dit «durable» passe aussi par la transmission d'une vision écoresponsable du chef à ses équipes. Ces personnes diffusent à leur tour dans l'établissement une approche, un état d'esprit général et continueront à le propager à l'extérieur dans leur vie privée et dans les futurs établissements où ils travailleront où qu'ils créeront à leur tour. Cela va de l'économie d'énergie (éteindre une salle, un four, une cuisine dès la fin du service) à la bonne gestion des emballages réutilisables, en passant par un ménage des locaux avec des produits le moins nocifs possibles et le minimum d'eau.

Le chef : professeur de d'écoresponsabilité ?

C'est d'abord le consommateur qui, peu à peu, se réapproprie son alimentation. Mais bien entendu le chef est celui, qui au quotidien fait des choix et est en contact avec les produits et souvent les producteurs. «Le consommateur a besoin d'être rassuré, accompagné, que nous lui donnions des clés pour pouvoir comprendre et surtout se rassurer qu'il peut encore manger de bons produits» pense François Pasteau, chef cuisinier au restaurant l'Epi du Pin à Paris.

Mais c'est aussi du côté des producteurs qu'il faut observer l'influence des cuisiniers. «Nous avons amené nos producteurs les plus fidèles à aller vers le bio ou la biodynamie» raconte Michel Troisgros qui va jusqu'à relater que «ceux qui n'ont pas cru à la reconversion au bio, qui ont traîné, ont peu à peu perdu leur clientèle». «Si nous changeons notre alimentation, nous changeons l'agriculture», complète Bertrand Grebaut.

Gaspillage alimentaire et traitement des déchets

«Utiliser le produit jusqu'au bout» : voilà l'un des nouveaux défis d'aujourd'hui. Une démarche sur laquelle certains chefs n'hésitent pas à communiquer auprès de leur clientèle : un moyen de les déculpabiliser, déjà, car on sait traditionnellement que la restauration a de la perte dans ses matières premières. «Je n'ai aucune honte à expliquer à un client que la petite entrée que j'ai faite est composée de morceaux qui vont habituellement à la poubelle» raconte François Pasteau. Par ailleurs, c'est du côté de la gestion des commandes et des stocks qu'il y a du travail à faire chez les restaurateurs.

Le tri et la valorisation des biodéchets (méthanisation compost) est un autre enjeu, ils ont généralement un coût important, notamment à Paris où des restaurateurs souhaiteraient recevoir une aide publique, mais là encore il s'agit d'un engagement pour les restaurant qui servent moins de 150 repas par jour et ne sont pas tenus par la loi de le faire. Cette obligation devrait être généralisée d'ici 2025.

La limitation de l'empreinte carbone

Des produits autrefois exotiques, importés de pays lointains peuvent désormais être cultivés en France. Si on prend les exemples du wasabi ou du gingembre, un plat qui comporte ces deux ingrédients peut limiter son empreinte carbone de manière drastique face à un plat les important d'Asie. Idem pour le sucre : on peut d'une part limiter les quantités, mais également sucrer des desserts avec de la betterave et du miel par exemple.

Le développement du végétal

Sa proportion augmente peu à peu dans la composition de nombreux plats. La diminution de la part carnée est souvent compensée par un apport calorique végétal. Bertrand Grebaut n'hésite pas à parler de légumes «viandards» lorsqu'ils sont préparés d'une certaine manière : une endive fumée et rôtie, un céleri entier cuit au four et servi avec une béarnaise. Il estime que dans son établissement, la proportion de végétal est à 70% l'hiver et 80 % l'été. Cette récente domination des végétaux donne parfois lieu à des plats dont le nom commence désormais, en toute logique, par son ingrédient dominant, donc pas par celui de sa viande, ni de son poisson. Un symbole important.

François Pasteau considère quant à lui que «le plus difficile, pour un chef est de diminuer les protéines animales dans une assiette» et qu'il convient d'expliquer au client que «ce n'est pas une question de radinerie, mais d'environnement et de bien-être pour la planète, et même pour leur santé.» «Ce n'est pas une histoire de privation, mais de proportion» résume François Pasteau.

Par ailleurs, certains végétaux rares sont menacés d'extinction : les intégrer à des plats, voire les mettre en avant comme ingrédient principal contribue à la préservation de la biodiversité.

Le schéma classique de la carte avec une liste de poissons et de viandes commence à être bousculé. Et globalement les clients des restaurants gastronomiques sont plutôt réceptifs à ce mouvement de fond. La viande, longtemps à la base de la majorité des plats salés pourrait peu à peu devenir l'ingrédient rare et précieux que l'on ajoute en petite quantité.

Véritables influenceurs, les chefs transmettent, en donnant des conseils à leur entourage, leurs équipes et leur clientèle, en divulguant des petits secrets autres que gustatifs, en publiant des recettes qui incluent désormais cette conscience écologique, de manière plus ou moins explicite.

Ce triumvirat consommateur/producteur/cuisinier peut devancer des législations et des aides et actions gouvernementales jugées lentes et timorées. «Les citoyens votent avec leur fourchette», résume Laurent Aron.