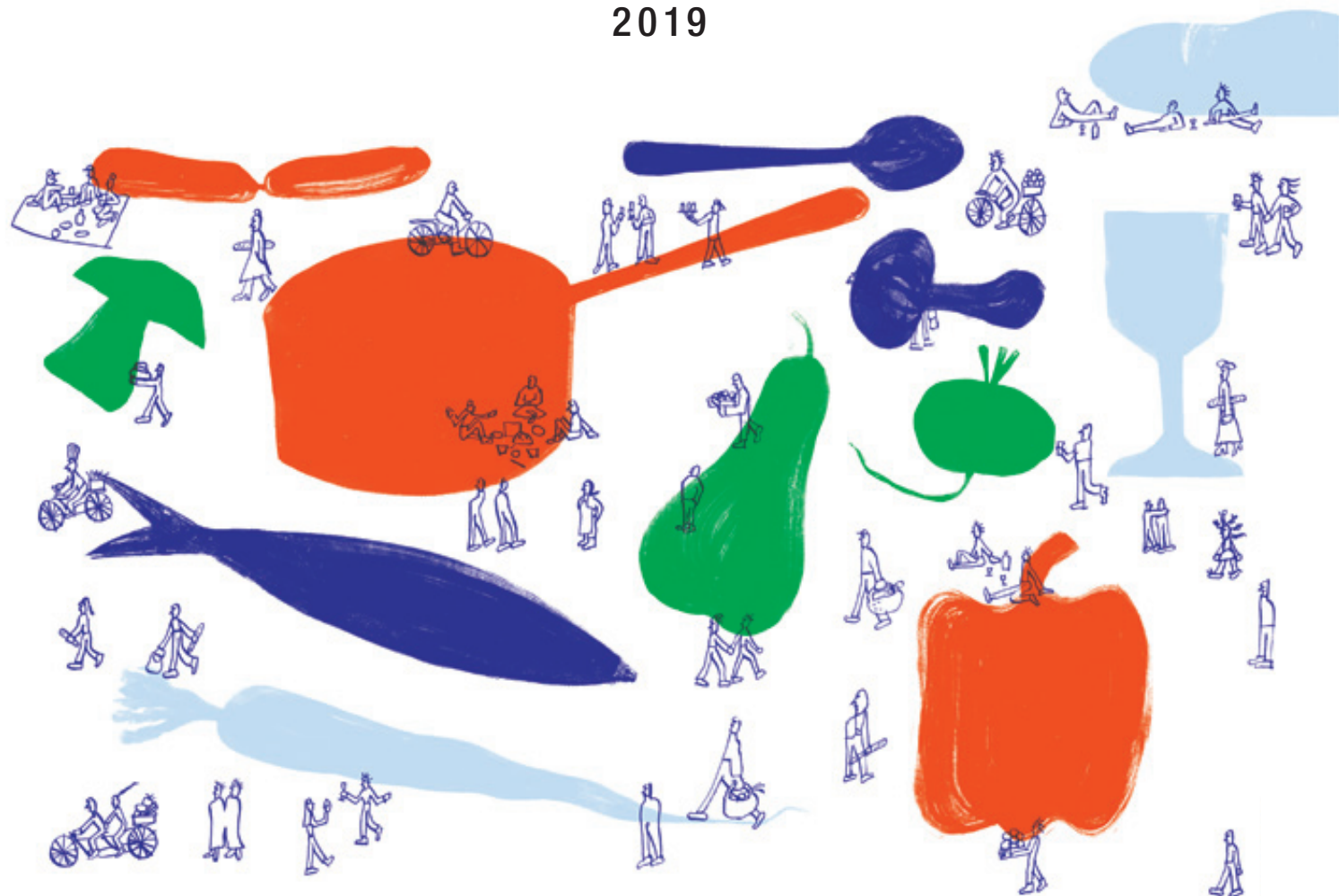


LE LIVRE BLANC DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

- Bonnes feuilles -

2019



À l'initiative du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et d'Alain Ducasse

(Le livre blanc sera disponible et téléchargeable dans son intégralité dès le 15 mars)

#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com

INTRODUCTION

“

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent

”

JEAN-ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

A l'heure des dérèglements écologiques et climatiques, le monde de la gastronomie a un rôle fondamental à jouer. Au carrefour des enjeux de santé, d'environnement, d'économie, de culture, d'énergie, d'éducation et de société, l'univers de la restauration doit plus que jamais s'inscrire dans une démarche vertueuse, durable et éco-responsable.

Car la gastronomie est porteuse de sens, puissante et sensible, médiatique et universelle. Elle fascine et fait parler, mais aujourd'hui ses enjeux vont bien au delà du fait de nourrir, de divertir ou d'enchanter. Il s'agit aussi de prendre soin de la terre et de ceux qui l'habitent. D'entretenir et de cultiver la biodiversité, tout en ayant un impact neutre, ou positif, sur l'environnement. Producteurs, cuisiniers et consommateurs se doivent d'en être conscients : la manière dont on se nourrit peut véritablement changer le monde, et la gastronomie peut être la locomotive et l'étendard de ce changement.

Il est temps que chacun, au sein de la chaîne alimentaire et gastronomique, prenne ses responsabilités individuelles et collectives, vis à vis de soi-même et des autres : agriculteurs, artisans, transformateurs, cuisiniers, restaurateurs et hôteliers, transporteurs, mangeurs, décideurs...

Nous devons changer de paradigmes, penser au-delà de l'assiette, en fonction des produits et de ceux qui les font, des écosystèmes naturels et humains, marins et terrestres, modifier les modes opératoires en cuisine, les rapports au sein des équipes, mais aussi avec les fournisseurs, les prestataires de service, les clients, les collectivités.

Il est urgent de réfléchir et de tendre vers une gastronomie durable, aux défis nombreux, excitants, savoureux. On peut ré-enchanter la cuisine en lui donnant du sens, et en la responsabilisant à tous les niveaux.

Il est temps de se régaler avec bon sens et en conscience.

Camille Labro



SOMMAIRE



A

LE COMITÉ

B

ÉTAT DES LIEUX ET DONNÉES CLÉS

C

QU'EST-CE QUE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE ?

D

LES GRANDS PILIERS DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

Les ingrédients

Le menu

La préservation des ressources

Le gaspillage

Le cercle vertueux

L'équipement

La collaboration

E

RETOURS D'EXPÉRIENCE

F

CONTACTS, LIENS ET RESSOURCES



LE COMITÉ

Ils sont déjà nombreux, ceux qui ont compris l'impérieuse nécessité de s'engager, et qui, chaque jour, réfléchissent à des évolutions et des améliorations possibles dans leurs cuisines, leurs assiettes, leurs actions et interactions en deçà et au-delà du restaurant.

Parce que chacun peut apprendre quelque chose de l'autre, il nous a semblé essentiel de faire appel à un large panel de professionnels, pour constituer un comité de réflexion responsable et diversifié.

Chefs français et internationaux, restaurants gastronomiques ou bons bistrots, mais aussi producteurs maraîchers, pêcheurs, éleveurs, paysans boulangers et artisans ont chacun réfléchi aux grandes questions qui sous-tendent leurs métiers et leurs quotidiens. Leurs contributions et témoignages nourrissent et font la trame de ce Livre Blanc : Pour aller au-delà du discours gastro-écologique et initier des actions efficaces et durables ; pour étayer les grands principes fondateurs avec des expériences réelles, des applications vécues, des échecs et des succès ; pour entendre plusieurs voix, les harmoniser et les renforcer.

Les membres du comité :

MAURO COLAGRECO

Mirazur, Menton

SANG-HOON DEGEIMBRE

L'air du temps, Belgique

CHRISTOPHER COUTANCEAU

La Rochelle

ALAIN DUCASSE

Ducas Paris

JULIEN DUMAS

Lucas Carton, Paris

MANON FLEURY

Le Mermoz, Paris

ERIC GUERIN

La Mare aux Oiseaux, Saint Joachim

PHILIPPE HARDY

Le Mascaret, Blainville-sur-Mer

CHRISTOPHE HAY

La Maison d'à Côté, Montlivault

MICHAEL KLOETI

Michael's on the Hill, Etats-Unis

LORENZO LOSETO

George Restaurant, Canada

VIRILIO MARTINEZ

Central, Pérou

ALEXANDRE MAZZIA

AM, Marseille

ALESSANDRA MONTAGNE

Tempero, Paris

FRANÇOIS PASTEAU

L'Epi Dupin, Paris

MICHEL PORTOS

Le Poulpe, Marseille

DAVID ROYER

Castel Ac'h, Plouguerneau

NADIA SAMMUT

Auberge La Fenièvre, Cadenet

PIERRE THIAM

Yolele Foods, New-York

ALICE WATERS

Chez Panisse, Californie

DRIES DELANOTE

Mille Couleurs, Belgique

GREGORY DELASSUS

Ferme du Beau Pays, Borre

LAURIANE DURANT

La Ferme du Vieux Poirier, Schopperten

ROLAND FEUILLAS

Les Maîtres de Mon Moulin, Cucugnan

PIERRE GAYET

Domaine des Vernins, Dornes

ERIC JACQUIER

Lac Léman, Lugrin

EMMANUELLE MARIE

La Petite Laura, Granville

HELENE REGLAIN

La Ferme d'Artaud, La Chapelle Saint Sauveur

JOËL THIEBAUT

Yvelines

STÉPHAN MARTINEZ

Moulinot, Paris

ALEXANDRA COUSTEAU et ROSALIE MILLER MANN

Fondation No More Plastic

JUAN ARBELAEZ

Vida, Paris



B

ÉTAT DES LIEUX ET
DONNÉES CLÉS

B. ÉTAT DES LIEUX ET DONNÉES CLÉS



Données clés

10% des emplois en France sont directement liés à l'alimentation

30% des émissions de gaz à effet de serre proviennent du secteur alimentaire

50% des fruits et légumes les plus courants contiennent des pesticides

Une tomate cultivée hors saison et en serre chauffée consomme **10 x** plus d'énergie et émet **10 x** de CO₂ qu'une tomate cultivée en pleine saison, en plein air.

● <https://etiquettable.eco2initiative.com/a-propos/#sources>

Une empreinte carbone importante

Le secteur agriculture et alimentation (du champ au traitement des déchets) émet plus de **30% des émissions de gaz à effet de serre** (GES) sur le territoire français, et entre 15 et 30 % dans les pays développés (chiffres variant selon les analyses).

● <https://reseauactionclimat.org/thematiques/alimentation/>

L'élevage

Entre **14 et 18%** des émissions de GES mondiales proviennent de l'élevage, dont **65%** dûs à l'élevage bovin (viande et produits laitiers).

● <http://www.fao.org/news/story/en/item/197623/icode/>

La pêche

30% des stocks de poissons sont surexploités

60% des stocks sont exploités pleinement (près de **90%** en Méditerranée)

171 millions de tonnes de poissons ont été produites en 2016, dont **47%** provenant de l'aquaculture.

Le plastique

8 millions de tonnes de plastique finissent dans l'océan chaque année

Depuis 1950, la production mondiale de plastique n'a cessé d'augmenter. Elle a atteint un niveau record de **320 millions de tonnes** en 2015.

91% des 9 milliards de tonnes de plastique produites sur terre n'est pas recyclé

50% de la pollution plastique sur terre n'est due qu'à l'utilisation du plastique à usage unique

100 billions de tasses ou gobelets en plastique à usage unique sont jetés dans le monde chaque année

1 million de bouteilles de plastique sont achetées chaque minute

5 trillions de sacs en plastique sont utilisés chaque année, soit 160 000 par seconde

● <https://www.nomoreplastic.co>

L'alimentation durable

En 2010, la FAO (organisation mondiale pour l'Alimentation et l'Agriculture) définissait

« l'alimentation durable » : « des consommations alimentaires compatibles avec la protection et le respect de la biodiversité et des écosystèmes, culturellement acceptables, accessibles, économiquement équitables et financièrement abordables ; nutritionnellement adéquates, dépourvues de risques et saines ; tout en étant capables d'optimiser les ressources naturelles et humaines ».

● <https://agriculture.gouv.fr/impact-carbone-et-qualite-nutritionnelle-de-l'alimentation-en-france>



C

QU'EST-CE QU'UNE
GASTRONOMIE RESPONSABLE ?

C. QU'EST-CE QU'UNE GASTRONOMIE RESPONSABLE ?

Respect, conscience, protection du vivant, des écosystèmes et de la biodiversité, impact minimal sur l'environnement et la nature, sens de la communauté, bon sens, principe de réalité : tels sont les termes et expressions qui sont revenus le plus souvent lorsqu'on a demandé aux membres du comité de définir ce que peut être une « gastronomie responsable » Voici quelques-unes de leurs définitions et de leurs visions.

Responsabilité et conscience

Nadia Sammut

Auberge La Fenière, Cadenet

« Le mot responsable est un terme fort et engageant. Dans le dictionnaire on lit : "qui doit mesurer la conséquence de ses actes". Faire une cuisine responsable, c'est prendre des engagements, des responsabilités, et en être conscient. »

Penser au-delà de l'assiette

Alice Waters

Chez Panisse, Californie

« Cuisiner de manière durable, c'est comprendre le lien entre nature et nourriture. C'est laisser la nature guider nos choix en mangeant local et de saison, et concevoir le tout comme un cycle. Refuser les emballages, réduire le gaspillage et retourner les bio-déchets à la terre, c'est respecter ce cycle naturel et cercle vertueux. »

Alain Ducasse

Ducasse Paris

« Nous devons accompagner les clients dans la bonne voie. Ainsi, le consommateur sera lui-même véhicule des messages que nous aurons portés. Décidons de mettre en avant certains poissons sur nos tables ou d'ouvrir une voie sur l'utilisation des algues : si chaque chef joue le jeu dans sa maison, si on le fait dans nos cuisines et nos écoles, d'autres vont suivre et les consommateurs aussi. »

David Royer

Castel Ac'h, Plouguerneau

« La gastronomie responsable est une cuisine qui n'est plus axée uniquement sur l'assiette mais sur tout ce qui se passe en amont, pendant et après le service : producteurs, mode de livraison, stockage, préparation, consommation, déchets. C'est aussi une gastronomie responsable vis-à-vis de ses équipes à travers l'apprentissage des produits et de leur mode de production, le respect des horaires et des collaborateurs. »

Réduire notre impact environnemental

Marco Soares

Magna, Brésil

« Il faut d'abord se préoccuper des matières premières et de leur provenance, afin de réduire les dommages à l'environnement tout en contribuant au développement local. »

Mauro Colagreco

Mirazur, Menton

« Une gastronomie responsable s'intéresse aux origines des produits, et se soucie de l'impact qu'elle produit dans la nature, en essayant de le réduire au maximum. C'est une gastronomie qui utilise de produits de saison et locaux, qui fait vivre les petit artisans et agriculteurs locaux car c'est une excellente façon de consommer varié tout en diminuant l'empreinte carbone des aliments. Elle doit se sentir concernée et valoriser une agriculture diversifiée et saine. Les produits de la mer doivent provenir d'une pêche responsable, saisonnière et locale. Il faut essayer de réduire l'utilisation de plastique et des produits pétrochimiques. C'est aussi une gastronomie qui se soucie des conditions du travail et du bien-être de ses employés et qui tente d'éduquer et d'influencer le consommateur. »

Le respect de toutes choses

Juan Arbelaez

Vida Paris

« La cuisine doit être locale, produire le moins de déchets possibles et respecter nos intestins. Il faut faire entrer la biodiversité de la nature dans nos assiettes, et entretenir celle-ci en diversifiant ce que nous mangeons. »

Christophe Hay

La Maison d'à Côté, Montlivault

« Nos responsabilités passent d'abord par le respect : le respect des équipes, en prenant soin d'eux et créant un lieu de travail ergonomique et agréable, celui de l'environnement avec notamment des bâtis les plus écologiques possibles, le respect des convives avec un accueil chaleureux, un service pédagogue et attentionné, et enfin celui des producteurs en les rémunérant et en les valorisant au mieux. »

Sang-Hoon Degeimbre

L'air du temps, Belgique

« La gastronomie durable est une gastronomie qui peut tirer les leçons du passé où elle rimait avec abondance et gaspillage, sans contraintes ni obligations. C'est une gastronomie de conscience et de respect. »

C. QU'EST-CE QU'UNE GASTRONOMIE RESPONSABLE

Valoriser et soutenir les producteurs

Philippe Hardy

Le Mascaret, Blainville-sur-Mer

« Nous ne sommes que des passeurs. Notre rôle est de préserver et de travailler avec les personnes qui respectent et régénèrent chaque filière. »

Michael Kloeti

Michael's on the Hill, Etats-Unis

« Il s'agit de s'investir pleinement dans cette fonction de passeur et de contribuer à préserver la nature pour les générations futures, en soutenant les communautés locales. Acheter local est un acte essentiel, qui réduit l'empreinte carbone tout en sauvegardant l'histoire et la vie des communautés. »

Grégory Delassus

Ferme du Beau Pays, Borre

« Est-ce que la cuisine responsable ne serait pas de tendre vers la ferme auberge 2.0 ? Le chef en ville avec son talent et ses clients, le fermier dans sa campagne avec ses légumes ou ses animaux, et entre les deux une connexion comme un cordon ombilical. Un lien direct entre la cuisine, la salle et la ferme. Des échanges virtuels et réels pour l'inspiration et la connaissance. Passer du temps avec les gens, la terre, les animaux ne serait-ce pas la base ? »

Hélène Reglain

La Ferme d'Artaud, La Chapelle Saint Sauveur

« Travailler et faire connaître les producteurs c'est contribuer à les faire vivre, mais aussi à protéger la diversité, car bien souvent ce sont ces producteurs qui attachent beaucoup d'importance à la sauvegarde des variétés anciennes et des écosystèmes. »

Le bon sens paysan

Lauriane Durant

La Ferme du Vieux Poirier, Schopperten

« La gastronomie durable est circulaire, et reprend le terme « bon sens », du producteur local au restaurateur. »

Julien Dumas

Lucas Carton, Paris

« A l'instar de la permaculture, la gastronomie doit être pensée comme un ensemble d'écosystèmes, pour générer le futur radieux de notre terre. »

Pierre Gayet

Domaine des Vernins, Dornes

« Une cuisine qui sait d'où viennent ses produits, qui privilégie le rapport direct avec les producteurs, qui travaille des produits bruts, frais et de saison et de préférence issus de l'agroécologie. Des chefs qui informent leurs clients et leurs équipes et font preuve de pédagogie pour expliquer la présence ou l'absence de tel produit à telle période de l'année. »

L'axe du vivant

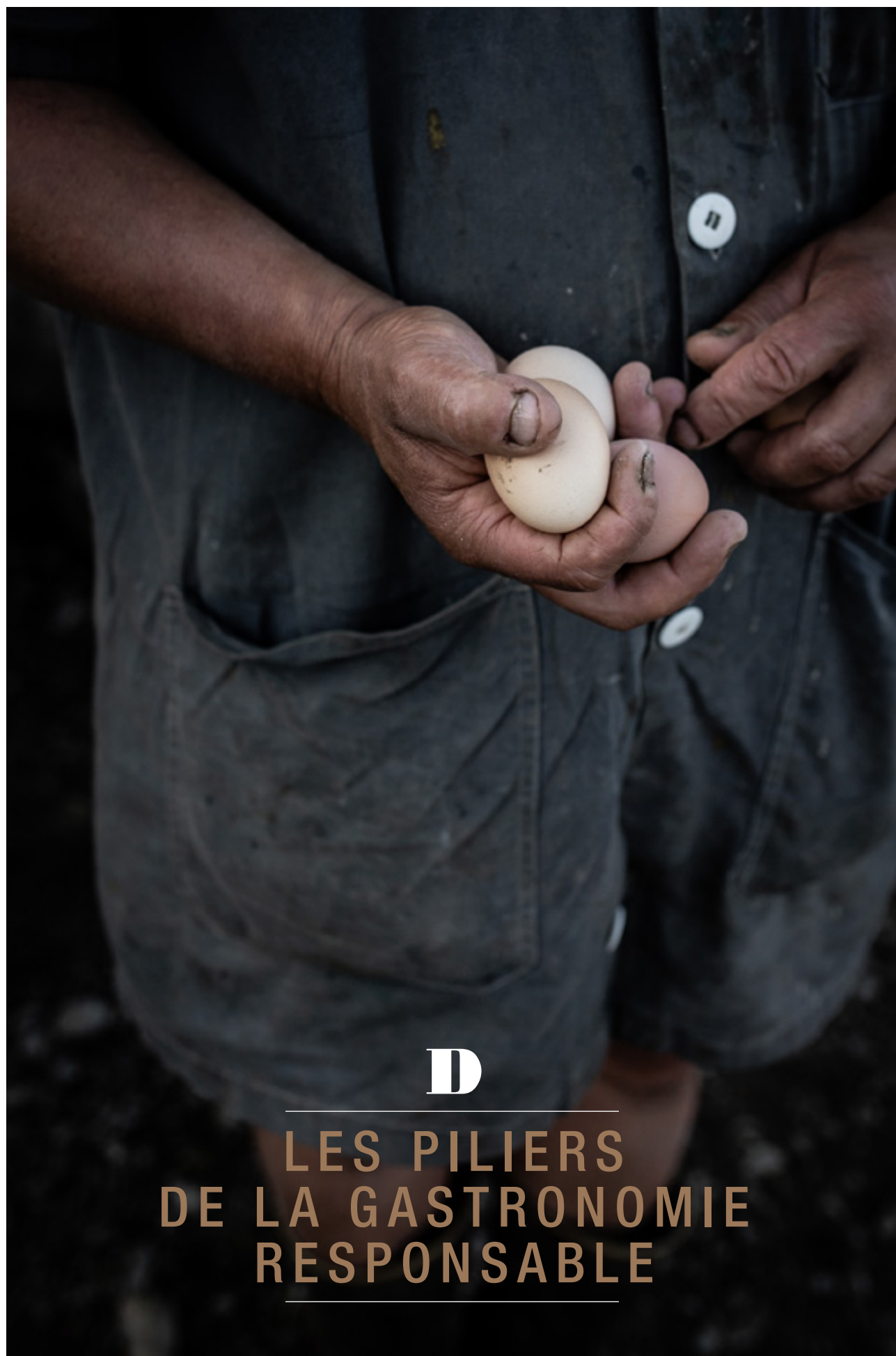
Roland Feuillas

Les Maîtres de Mon Moulin, Cucugnan

« La situation planétaire est gravissime. Ne pas se sentir concerné relèverait de l'inconscience totale ou du cynisme absolu. L'urgence est de se focaliser sur le vivant et de s'investir dans une relation quasi chevaleresque à la vie. Il faut tout faire pour soutenir la vie, la faire croître, la multiplier. Une gastronomie responsable ne saurait se bâtir sur des ressources génétiques animal, végétal, fongique, bactérien dévoyées de l'axe du vivant. Finis, les légumes hybrides F1, les sélections focalisées sur la productivité et le profit, les semences stériles et l'exploitant humain prédateur.

La gastronomie responsable est celle qui est entièrement basée sur le vivant, dans une connaissance et une conscience établies à l'intersection de la pensée humaniste, philosophique, spirituelle et scientifique. L'art du cuisinier ou de la cuisinière est d'abord de respecter le vivant et de le transmettre, de façon à améliorer le système émotionnel et mental de celui qui mange.

Une gastronomie responsable est bien celle qui responsabilise aussi la personne qui s'en nourrit, par le biais de l'émotion, qui elle-même ouvre le cœur et donne du courage. C'est à dire les conditions nécessaires pour que nous devenions tous acteurs du renouveau et de la renaturation nécessaires. »



D

**LES PILIERS
DE LA GASTRONOMIE
RESPONSABLE**

D. LES PILIERS DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

1. Les ingrédients

L'impératif des bons produits

Il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits. Le travail du cuisinier commence par la recherche de ses ingrédients et la prise de contact avec ceux qui les produisent. Agriculteurs maraîchers, éleveurs, pêcheurs, cultivateurs céréaliers, paysans boulangers, artisans fromagers ou charcutiers sont les premiers maillons de toute chaîne alimentaire et culinaire qui se respecte.

« Pour faire un grand plat, il faut de bons produits. Je veille à sélectionner les produits optimaux, en pleine saison, pour les mettre en valeur le plus justement et le plus naturellement possible. »

Christopher Coutanceau

Un approvisionnement vertueux, aussi direct que possible, est le fondement d'une cuisine durable. Favoriser des légumes et des fruits cultivés sans intrants agro-chimiques, avec ou sans label « bio », choisir des animaux élevés en pâturage, des oeufs et volailles de plein air, des poissons de petite pêche artisanale : c'est ainsi que le cuisinier peut commencer à réfléchir à ce qu'il va préparer, de manière saine et sereine.

La proximité entre cuisiniers et producteurs

En créant une complicité avec les producteurs, eux-mêmes en contact direct avec la nature, les cuisiniers peuvent apprendre à mieux connaître et mieux utiliser leurs matières premières.

« J'ai décidé que tout chef qui souhaitait avoir mes poissons devait d'abord se déplacer et faire une sortie en bateau avec moi. Cela m'a permis de faire des rencontres extraordinaires, et je me suis aperçu que cela faisait beaucoup de bien aux cuisiniers de sortir de leurs fourneaux et de trouver l'inspiration sur l'eau. J'ai aussi assisté à plusieurs services pour comprendre la pression, le stress, les exigences de qualité de la haute cuisine française. »

Eric Jacquier

En tissant des liens forts et une collaboration régulière, le chef peut aussi garantir au producteur la durabilité de son entreprise. Car c'est souvent grâce à ses clients restaurateurs qu'un maraîcher trouve les moyens de survivre et de financer sa ferme. Un chef peut également l'aider à se faire connaître et à trouver d'autres clients.



« Je suis basée à Paris, et je ne travaille qu'avec des produits du terroir parisien... Si en tant que chef, on n'entretient pas l'agriculture locale et artisanale, tout va devenir monoculture et standardisé. Nous devons faire travailler les producteurs qui sont juste à côté de nous, pour qu'ils puissent vivre et perdurer. »

Alessandra Montagne

Le goût avant l'esthétique

« Lorsque j'ai créé mon restaurant, je cherchais à retrouver le goût des bonnes choses que j'avais, longtemps auparavant, goûtées en France. Je me suis mise en quête de ces goûts, j'ai cherché dans les marchés, les restaurants, et j'ai fini par arriver à la porte des petits producteurs de ma région. C'est chez eux qu'était le goût. Et c'est à travers ce réseau de producteurs locaux qu'est véritablement née ma cuisine. » - Alice Waters

La quête du goût et les qualités nutritionnelles des produits sont trop souvent délaissés au profit de l'esthétique et de la productivité. On peut inverser cette tendance, rechercher d'abord le goût, qui se trouve souvent dans des produits non calibrés, non sélectionnés par l'agro-industrie (où le goût n'est jamais un critère). Les producteurs paysans, utilisant des semences paysannes non-hybrides, mettent, eux, l'accent sur le goût et les qualités nutritionnelles des végétaux. En travaillant main dans la main avec les cuisiniers pour qui les saveurs sont essentielles, ils peuvent développer ce travail.

D. LES PILIERS DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

S'adapter à la météo

Il est bien sûr important de respecter les saisons dans sa région, mais il faut aussi, désormais, prendre en compte les fluctuations climatiques. Celles-ci peuvent avoir certains bénéfices (les bananes qui poussent en Sicile, des fruits de la passion dans le sud de la France), mais nécessitent d'autant plus de flexibilité et d'ouverture d'esprit.

La saisonnalité n'est pas un diktat, c'est plutôt le rythme des cultures et de la météo qui doit guider la cuisine :

« Aujourd'hui le climat est totalement bouleversé et d'une année sur l'autre, la saison de tel ou tel légume n'est pas la même. Il faut accepter qu'un produit n'est jamais linéaire et que son goût, sa forme, sa taille vont évoluer dans le temps. La recette doit pouvoir changer en fonction du produit, pas l'inverse ! Avoir un lien proche avec son producteur est la seule façon de connaître la vraie saisonnalité. » - Hélène Reglain

Une tomate peut être à son apogée en novembre. Au cuisinier de l'accepter et de s'adapter. Aujourd'hui, il pourrait être judicieux de resserrer l'idée de « saison » à un mois, pour raccourcir les périodes, en cessant de les anticiper ou de réclamer des primeurs trop tôt, et donc « hors saison ».

« Chaque producteur se remet en question selon les aléas climatiques, chaque restaurateur devrait faire de même. » - Lauriane Durant



2. Le menu

Les produits guident le menu

C'est l'approvisionnement qui doit déterminer le menu et non l'inverse. Le cuisinier doit se mettre à l'écoute de ceux qui cultivent, élèvent, pêchent et cueillent pour composer ses plats au plus proche de la nature.

« Tenir la même carte pendant plusieurs mois n'a plus de sens. Mieux vaut caler ses plats en fonction des petits producteurs, et compléter chez les gros primeurs si besoin. L'inverse est impossible car le décalage des saisons est énorme entre Rungis et les petits producteurs. » - Hélène Reglain

La responsabilité des chefs vis à vis des agriculteurs est grande : par les choix de commandes qu'ils font tous les jours pour leurs restaurants, ils aident aussi à financer les efforts et recherches des producteurs, ainsi que, par extension, le maintien de la biodiversité dans les champs.

Faire la part belle au végétal

La production de viande (élevage et cultures fourragères) représente près de 15% des émissions de gaz à effet de serre. Réduire de moitié notre consommation de viande et produits laitiers (notamment d'origine bovine, la plus polluante) pourrait être aussi efficace que de diviser le parc automobile mondial par deux.

Pourtant, sur les menus et dans les assiettes de beaucoup de restaurants, la protéine animale reste centrale et le végétal est souvent relégué au rang d'accompagnement.

« La viande est un repère culturel très puissant. Elle a toujours été considérée dans notre gastronomie comme le 'plat de résistance'. Sociologiquement, elle a longtemps été le symbole de l'accès à un certain statut social. Il n'est donc pas facile de faire de la haute gastronomie en prenant le parti de se couper de ce produit. » - Alain Ducasse

Inverser les proportions animal/végétal dans les assiettes: 1/3 protéines animales pour 2/3 de produits végétaux.

Valoriser les végétaux et approfondir le travail autour des protéines végétales (céréales, légumineuses type pois chiches ou lentilles). La gastronomie contemporaine doit se focaliser sur le travail des légumes, des céréales et des légumineuses, pour montrer que ceux-ci peuvent être tout aussi délicieux que les produits d'origine animale.

D. LES PILIERS DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE



« Pour que le légume soit mis en valeur, il y a du boulot. Épluchage, nettoyage, séchage, cuissons... Mais c'est aussi une gymnastique cérébrale très intéressante. Moi je traite le légume comme une viande. Je le rôtis, je le déglace, j'utilise des jus... »

Romain Meder, Alain Ducasse au Plaza Athénée.

Une idée : sur ses menus de l'Epi Dupin, **François Pasteau** a pris le parti de citer d'abord le légume, puis la viande. Par exemple: « Poêlée de patate douce au sésame, échine de cochon basque » ou « Navets rôtis au miel, poitrine de veau confite ». Proposer une option végétarienne : tout menu devrait comporter une option 100% végétarienne, aussi intéressante et appétissante que le reste, sans qu'il soit nécessaire au client de la réclamer.

« Je suis toujours plus créative et inspirée pour cuisiner les légumes. Je ne manque jamais d'idées pour mes plats végétariens et j'en ai systématiquement au menu. Le monde végétal est tellement riche et diverse ! » - **Manon Fleury**

Produits humbles et produits de luxe

Thon, saumon, turbot, boeuf, foie gras, caviar, truffe : autant de produits rares et parfois menacés que l'on retrouve sur de nombreuses grandes tables à travers le monde et qui peuvent poser des problèmes à la fois éthiques et environnementaux, tout en perpétuant le clivage entre produits nobles et produits humbles.

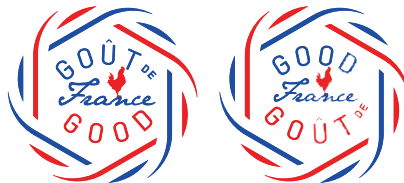
Le rôle du cuisinier est aussi d'utiliser son savoir-faire pour valoriser les produits plus humbles et accessibles (abats, poissons bleus, chou, betterave, carottes...) pour les rendre appétissants et savoureux.

« Nous essayons d'apporter une dimension pédagogique aux clients, en leur donnant un éclairage sur les saisons, en leur expliquant pourquoi il n'y a pas de bar en janvier par exemple... mais également en valorisant des poissons dits peu nobles, comme le maquereau, la sardine, la vive ou la vieille qui sont des espèces fabuleuses, mais encore méconnues du grand public. Nous imposons ces poissons dans les menus dégustation ou à la carte, et nos clients sont curieux, ils goûtent ! Résultat, ils sont agréablement surpris et ils vont penser à acheter ce type de poissons, parce que ça leur a plu. »

Christopher Coutanceau



#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com



PRESSE : Myriam ZIAD - ziadmyriam@gmail.com - +33 (0)6 68 33 06 70

COORDINATION PROJET : Valérie D'ARC - valerie@festinconseil.com +33 (0)6 48 83 84 82

MINISTÈRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES :

Clément LALOUX - Chef de la mission de la promotion du tourisme
clement.laloux@diplomatie.gouv.fr +33 (0)1 43 17 44 16

Camille ELBER - Cheffe de projet promotion de la gastronomie
camille.elber@diplomatie.gouv.fr +33 (0)6 99 86 94 97

Aymeric MENARD - Chef de pôle promotion et communication
aymeric.menard@diplomatie.gouv.fr +33 (0)6 15 30 65 13

