



# Bon pour **la planète**

Les cuisiniers affichent une préoccupation environnementale grandissante dans l'assiette. Zéro déchet, saisonnalité, sourcing... Petit tour de France des plats responsables.

AMÉLIE RIBEROLLE



## UNE GALETTE EN BONNE CONSCIENCE

**Nadia Sammut** (Auberge de la Fenièrre, Cadenet), voue un culte au pois chiche, légumineuse sans gluten aux multiples qualités dont l'enrichissement des sols secs. Elle l'utilise notamment pour cette galette : « *c'est un tant-pour-tant de farine de pois chiche et d'eau avec une lichette d'huile d'olive, que je laisse reposer pendant deux jours, comme pour débiter un levain* ». La pâte est ensuite cuite à la plancha, de la même façon qu'un pancake que l'on retourne dès l'apparition des premières bulles. La galette est ensuite garnie d'une mayonnaise végétale à base de crème d'amandes, de pickles et d'herbes fraîches « à la fortune du jardin ».



## UN POULET QUI FAIT DU BIEN

C'est en parfaite cohérence avec l'esprit **Bras**, « *la nature source de création et le respect des hommes et des femmes* », et notamment ceux qui animent l'Aubrac, que **Sébastien Bras** (Le Suquet, Laguiole) a pris des parts dans un élevage qui connaissait des difficultés économiques. Il lui tient donc particulièrement à cœur, ce poulet jaune d'Alice tout en vert. Le blanc est servi dans une croûte de pain rôti, avec un jus infusé de pain fumé, et accompagné de feuilles, gousses et pois du jardin, sachant qu'à partir du printemps, il travaille presque exclusivement avec la production du potager.



© BENOÎT CASTEL



### UN FRAISIER BIEN SOURCÉ

Convaincu que « *la boulangerie-pâtisserie est une histoire de savoir-faire, de matières premières, d'hommes et de goût* », **Benoît Castel** propose dans ses boutiques parisiennes un fraisier déstructuré mais surtout hyper-sourcé. Dans son petit support cartonné aux allures de boîte de camembert, il est composé d'un financier et d'éclats de son biscuit « petit beurre » signature, élaborés avec des farines bio des Moulins Bourgeois et d'un beurre maison. Pâte d'amande et crème mascarpone apportent de l'onctuosité à ce fraisier contemporain... et de saison.

### ULTRA-LOCAL

« *Nous avons tellement de richesses autour de nous.* »

**Christophe Hay** (La Maison d'à côté, Montlivault) utilise pour cette recette des asperges vertes de Chambord, une appellation récente, fruit du travail d'une poignée de producteurs du Loir-et-Cher. Cuites à l'anglaise avec un peu de sucre dans l'eau pour diminuer l'amertume, elles sont accompagnées d'un biscuit éponge et d'un pesto réalisé avec des feuilles de lamier. « *C'est une herbe sauvage qui pousse au même endroit que les orties*, explique celui qui se plaît à puiser dans la nature juste à côté. *Nous faisons également un croustillant de poutargue, que nous fabriquons nous-mêmes avec les œufs de mulot de Loire.* »



© LA MAISON D'À CÔTÉ

© GUILLAUME LECHAT



### LE PRODUIT, TOUT LE PRODUIT

« *Rien ne se jette, tout se cuisine.* » C'est la conviction profonde de **Vivien Durand**, qui a mis en place une politique de réduction des emballages au Prince noir (Lormont, Gironde). Le gaillard s'emploie également à utiliser l'intégralité des navets « shôgoin kabu » de Sébastien Canet : la rave juteuse est servie crue tandis que les fanes sont travaillées en pesto au mortier. Le chevreau est entièrement désossé puis « *farcî de lui-même* » avec abats, épaules et gigot, et cuit longuement au four tandis que les parures et le collier servent au jus. Le tout est accompagné de panisses à la farine de pois chiche de Philippe Guichard, qui cultive en Aquitaine des semences paysannes de manière traditionnelle.