



Ça fait du bien!



Le Rochelais Christopher Coutanceau, premier lauréat du Prix de la gastronomie durable.

Des étoilés pour la planète

Les grands chefs se préoccupent de plus en plus de l'empreinte écologique de leur activité. Une démarche récompensée par un Prix de la gastronomie durable, inauguré dans le nouveau « Guide Michelin ».

Par Rémi Dechambre.

« La société vous écoute et, grâce à cela, vous pouvez avoir un impact sur elle. » En prononçant ces mots, lundi, devant le gratin de la gastronomie, le directeur du Guide Michelin, Gwendal Poullennec – nommé en septembre 2018 –, a donné le ton.

Aujourd'hui, les chefs doivent cuisiner bon, très bon, mais aussi vert. A La Rochelle (Charente-Maritime), le chef Christopher Coutanceau qui, à défaut d'une troisième étoile, s'est vu attribuer le premier Prix de la gastronomie durable du guide rouge, y voit

une nécessité: « Moi qui suis chef et aussi pêcheur, je me rends compte à quel point le poisson est de plus en plus petit et rare. Si nous voulons encore cuisiner des produits d'exception dans quelques années, il y a urgence absolue à se battre pour préserver la nature. » Ainsi, une fois le service terminé, il milite très activement au sein de l'association Bloom, qui lutte pour la défense des océans.

Certains chefs ont leur propre jardin

Parmi les 75 lauréats de l'édition 2019 du guide, les deux nouveaux triple-étoilés – Mauro Colagreco à Menton (Alpes-Maritimes), et Laurent Petit à Annecy (Haute-Savoie) – se sont, eux aussi, lancés dans une démarche environnementale en créant leur propre jardin. Pour Laurent Petit, c'est un pré de 1 500 mètres carrés, avec quelque 200 variétés de végétaux. « J'ai obtenu ces étoiles avec des plats très simples, explique-t-il, comme une tarte aux choux ou même une racine de betterave. Le Michelin a compris cette cuisine: quel bon sens! » Pour le chef promu deux étoiles Christophe Hay, à Montlivault (Loir-et-Cher), il faut aller encore plus loin: « C'est bien de proposer des produits du jardin ou d'indiquer la provenance de ceux qu'on achète en allant jusqu'au nom des petits producteurs locaux. Mais une démarche plus globale est indispensable. Désormais, nos fournisseurs nous livrent dans des bacs réutilisables, nous utilisons une électricité verte et nous limitons nos déchets en nous approvisionnant au plus juste. Nous utilisons les surplus pour les repas du personnel, puis nous compostons le reste. » Lui aussi a ressenti le besoin de se rapprocher d'une association. Il a choisi L'R durable, un groupe de réflexion pour une restauration plus durable. Grâce à cette nouvelle génération de chefs, gastronomie peut dorénavant rimer avec écologie. ■