

Zéro déchet, tout à y gagner

Le « no waste » en cuisine est une gymnastique qui dope la créativité en même temps qu'elle fait baisser les coûts. Au prix d'un peu d'organisation et d'une meilleure compréhension du produit.

AMÉLIE RIBEROLLE

Rien ne se perd, tout se transforme. L'adage est à la mode, mais c'est aussi le cœur de métier du cuisinier chargé de transformer la matière. « *Le plus grand ennemi, c'est la poubelle* », clame Jean-Michel Carrette, Aux Terrasses, à Tournus (71), qui applique avec zèle l'adage de son père : « *Chez Carrette, rien ne se jette*. » Le bon sens populaire – le fameux « *tout est bon dans le cochon* » – fonctionne aussi dans sa version végétale. Et puis il y a la motivation économique. Romain Pouzadoux, à L'Imaginaire, à Brest, ne s'en cache pas : « *On ne peut pas se permettre de jeter*. » Et le bénéficiaire est grand, côté légumes notamment : « *Les épluchures sont très concentrées en goût* », souligne le Breton. Les parures passent en bouillons, en amuse-bouche ou encore en poudres, qui viennent élargir sa palette d'assaisonnements et de couleurs. « *La poudre de petits pois, par exemple, est très intéressante, car elle donne de l'épaisseur à des assiettes centrées sur ce produit*. »

IL Y A UNE APPLI POUR ÇA !

L'éditeur nantais Butterfly Tourism développe une solution pour aider les restaurateurs à minimiser leurs pertes. L'idée, une méthode, mais aussi un logiciel pour mesurer et suivre l'évolution de ses déchets alimentaires sur une période choisie, en kilos et en euros. Soit quelques minutes quotidiennes qui deviennent rapidement un réflexe : peser les poubelles lors de différents services sur une balance à crochet et sauvegarder ces données dans l'outil en ligne. Les résultats sont ensuite analysés pour mettre en place des axes d'amélioration, avec un suivi personnalisé. « *Cela permet bien sûr de réduire les coûts associés au gaspillage très rapidement, mais aussi de fédérer son équipe autour d'un projet commun, et pourquoi pas communiquer son engagement auprès du public*. »

C'est également une manière de rendre hommage « *aux hommes et aux femmes qu'il y a derrière*, souligne François Pasteau, à L'Épi Dupin, à Paris (6^e). *Et aussi à tous ceux qui n'ont pas assez à manger* », insiste le cuisinier philanthrope, qui ne discute jamais les prix avec les fournisseurs, mais qui cherche à rentabiliser en utilisant l'intégralité de produits « *pas forcément beaux, mais bon, par leur goût et leurs qualités nutritionnelles* ». C'est aussi ce rapport affectif avec ses maraîchers bio, comme Jérôme Gaudillière, qui rend Jean-Michel Carrette « *hystérique* » quand il s'aperçoit que certaines parties de ces légumes « *bioriginaux* » ont été jetées. « *Il m'apporte des produits ultrafrais qu'il a cueillis à l'aube. Alors, avec les fanes, on fait des coulis d'herbes, par exemple. On pousse même le vice jusqu'à frire les radicules des jeunes poireaux!* »

Certains assument franchement, comme le militant François Pasteau, qui n'hésite pas à expliquer aux clients que les amuse-bouche dont ils sont en train de se délecter ont été faits avec des flancs de poisson. « *C'est mon devoir d'informer, et aussi de donner des clés pour qu'ils puissent avoir la même démarche à la maison*. » Un moyen d'évangéliser par le plaisir : « *Le bon produit n'est pas réservé à une élite*. »

DES ÉLÉMENTS A PRIORI IMMANGEABLES

D'autres choisissent plutôt la discrétion, comme Julien Allano, Le Clair de la Plume, à Grignan (26), fier d'afficher « *zéro perte sur l'asperge* », dont il utilise les queues et les parures pour un velouté, servi dans l'écorce d'orange sanguine qui a servi à l'élaboration de la sauce maltaise. Sans forcément expliquer au client d'où vient la puissance de cette amertume. « *Je n'en fais pas un argument commercial*. »

D'autres en ont fait un marqueur, comme San Degeimbre, à L'air du Temps, à Liernu, en Belgique, chez qui « *le mangeur vient se faire surprendre* », parce qu'il fait confiance au savoir-faire d'un cuisinier à

0,50 €

La somme gaspillée
par repas et par convive
en restauration commerciale

21 kg

La masse des pertes
et gaspillages par personne
et par an en restauration
collective et commerciale

212 g

Les pertes par repas
et par convive en restauration
commerciale
(230 g pour la restauration
traditionnelle)

42%

La part des pertes
en restauration
commerciale (produits
périmés ou abîmés,
produits préparés
non consommés,
restes d'assiettes)

11%

La part des restes laissés
dans l'assiette par le convive
en restauration commerciale

Source : étude de l'Ademe réalisée en mai 2016

Loïc Villemin bouscule son rapport au temps dans son travail des légumes racines (ici, topinambours et crosnes). La chair est cuite avec du jus lacto-fermenté. Les peaux sont travaillées en beurre pour le sabayon et déshydratées, puis réduites en poudre aux notes de café. Les crosnes sont cuits en feuille de vigne fermentée qui se mange également.



© S. BITEAU

l'écoute de son jardin, qui connaît mieux le produit que lui. « Par exemple, je considère que le petit pois est un produit noble, il n'y a pas à le travailler. La transformation doit intervenir sur la cosse, la vrille, la tige, la feuille, la racine... L'effort doit se porter sur les choses complexes, qui paraissent a priori immangeables. Or, nous sommes des omnivores : le cuisinier, par sa technique, doit être capable de faire manger tout ! »

DE BELLES SURPRISES

Pour Loïc Villemin (Toya, Faulquemont), ce travail oblige à chercher à comprendre le produit, « qui n'est pas forcément le même d'une semaine à l'autre », mais aussi à l'appréhender autrement, pour en extraire tout le potentiel. « On commence par les parties qui ne sont pas travaillées habituellement, avant de s'attaquer au cœur du légume. » Quitte à modifier son rapport au temps, en anticipant avec des fermentations. Une technique venue d'Asie que le jeune chef a mis près de deux ans à acquérir. « On a trouvé les bons dosages de sel, le bon

endroit où placer nos bocaux. Au début, l'impatience nous a fait louper des trucs !, s'amuse-t-il. C'est à l'image de nos vies, où tout va trop vite. »

En faisant du temps « un allié au lieu d'en faire une contrainte », comme le préconise Florent Ladeyn, à l'Auberge du Vert Mont, à Boeschepe (59), les belles surprises arrivent. C'est, « sans que la technique prenne le dessus, un légume qui s'assaisonne tout seul », comme chez Loïc Villemin, ébahi par « cette profondeur », ou qui prend d'autres textures jusqu'à devenir « le condiment de lui-même », comme chez Romain Pouzadoux. Ou qui en devient un autre : « Un jour, sur un dîner à quatre mains, je devais faire mon loup "Mare nostrum", que j'ai l'habitude de rouler dans la poutargue, raconte le débonnaire Julien Allano. J'avais mal calculé les quantités, je me suis retrouvé en pénurie, et j'ai eu l'idée de l'allonger avec de la poudre de carotte qui se trouvait là. C'était incroyable, la combinaison évoquait très franchement l'oursin. »

SORTIR DE SA ZONE DE CONFORT

Une magie qui vaut bien le temps passé à penser à épargner pluches et feuilles moches. « Il faut accepter de sortir de sa zone de confort, estime San Degeimbre. À partir de là, cette réactivité quotidienne amène aussi à un "no waste" d'énergie. » Il sourit à l'idée que L'Air du Temps n'ait jamais aussi bien porté son nom. Non parce qu'il serait en plein dans une tendance, mais parce que ce besoin « ouvre un champ des possibles inépuisable ». ●



© TSEKIMISTER/GETTYIMAGES/SPA