L'édito

TOUS AU RESTAURANT : SEPT ANS DÉJÀ

Le millier de restaurateurs qui participent à « Tous au Restaurant » ne font pas seulement acte de générosité en proposant la formule « Votre invité est notre invité ». Pendant 15 jours, ils nous proposent leur vision de la cuisine, une cuisine vivante, innovante et précautionneuse de son environnement. Emmanuel Renaut à Megève, Georges Blanc à Lyon, Benjamin Bajeux à Lille, Alain Ducasse à Paris et bien d'autres encore montrent leur engagement à mieux nourrir leurs contemporains dans un esprit de partage et avec le plaisir de leurs hôtes pour fil rouge.

Du 19 septembre au 2 octobre 2016 - www.tousaurestaurant.com

« Le restaurant de demain, c'est le restaurant d'aujourd'hui qui dure. Il est économe des ressources de la planète et généreux en émotions ».

— Alain Ducasse

JULIE ANDRIEU

UNE MARRAINE ENGAGÉE POUR « TOUS AU RESTAURANT »

Depuis mon plus jeune âge, j'ai la chance de fréquenter très régulièrement les restaurants, mue par un appétit de découvertes, d'émotions et de sensations. J'aime partager avec le chef l'histoire qu'il raconte à travers ses plats, décrypter sa mémoire familiale et régionale. Je n'ignore pas pour autant que la cuisine représente à la fois une source et une dépense d'énergie. 37 % de notre empreinte écologique est due à notre alimentation. Les chefs sont donc désormais porteurs d'une responsabilité environnementale, et beaucoup d'entre eux sont devenus les prescripteurs d'une cuisine respectueuse et citoyenne, une cuisine de bon sens et d'économie, comme celle que pratiquaient nos grands-mères. La cuisine ménagère qui prend la gastronomie par la main, voilà qui ne pouvait me laisser insensible, et c'est pourquoi j'ai voulu, cette année encore, accompagner l'ambitieuse opération « Tous au Restaurant », qui permet au plus grand nombre de partager la poésie et la vision des meilleurs chefs de France, sans oublier de valoriser les bonnes pratiques de la restauration. Allons tous au restaurant !

Julie Andrieu

TROIS RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES À PARIS

Pour lancer la 7e édition de « Tous au Restaurant », les toits de Paris se transforment en restaurants de demain. Trois dîners à ne pas manquer, pour une expérience inédite !

LUNDI 19 SEPTEMBRE
Sur le rooftop du Perchoir, en partenariat avec le BHV MARAIS, cinq chefs associent leurs talents pour un dîner inattendu. Denny Imbroisi (IDA, Paris), Pierre Lambinon (Le Py'R, Toulouse), Sébastien Sanjou (Le Relais des Moines, Les Arcs-sur-Argens), François Gagnaire (Anicia, Paris) et Angelo Musa (chef pâtissier au Plaza Athénée, Paris).

© Phillipe Guignard

VENDREDI 23 SEPTEMBRE
Pour la toute première fois, la Fondation Louis Vuitton verra sa terrasse principale se transformer en restaurant, le temps d'un dîner. Le chef Jean-Louis Nomicos (Le Frank et Les Tablettes, Paris) invite Guillaume Sourrieu (L'Épuisette, Marseille) pour un menu à quatre mains, placé sous le signe de la cuisine du Sud.

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE
Dans le 11e arrondissement, rendez-vous sur le toit du Perchoir Ménilmontant, qui offre une vue magnifique à 360°. Le temps d'un dîner, les quatre compères, créateurs des fameux rooftops parisiens (Emmanuel Collignon, Adrien Boissaye, Christophe et Olivier Talon) transforment leur espace pour « Tous au Restaurant ».

CARTE BLANCHE À SÉBASTIEN SANJOU

LE RELAIS DES MOINES
ROUTE DE SAINTE-ROSELINE
LES ARCS-SUR-ARGENS (VAR)

« La recette de demain, c'est celle que je n'ai pas encore écrite, pas encore composée. Elle est à la fois d'hier et d'aujourd'hui, empreinte de mes racines et de mon terroir. Elle est celle que je dédie à mes hôtes en gage de partage et d'hospitalité. Nous n'inventons pas la cuisine, nous la recréons chaque jour à partir du savoir-faire et des techniques de nos pairs, en regardant davantage les saisons et en offrant une nourriture plus saine. Le cuisinier se doit, aujourd'hui plus que jamais, d'être précautionneux de l'environnement, en privilégiant, entre autres, des poissons et des crustacés non menacés par la surpêche. Chacun d'entre nous apporte modestement sa pierre à l'édifice. L'émotion en plus et beaucoup de plaisir feront la différence. »

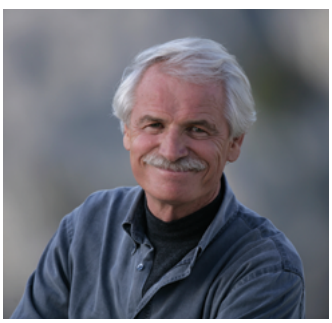
L'idée d'un aïoli... Langoustine, poulpe, bulot

Comment mieux nourrir nos contemporains tout en préservant notre planète et notre santé ?

Nombre d'acteurs institutionnels, de chefs et de consommateurs se mobilisent aujourd'hui pour répondre à cette question et faire en sorte que notre assiette bouge ! Les crises alimentaires et l'accès à l'information ont accru le besoin de transparence de la part d'un public devenu plus exigeant. Découvrir que l'on mange du cheval quand on pense avoir acheté du bœuf, cela peut rendre plus d'un Français suspicieux. La demande est finalement assez simple : connaître la provenance des produits, et manger « locavore » de préférence, sain et bon. La prise de conscience est là, reste à la mettre en pratique.

C'est la démarche de Yann Arthus-Bertrand et de sa fondation Good Planet, qui, à l'occasion de la COP 21, a lancé un programme pérenne : « La solution est dans l'assiette ! ». Son objectif est de montrer qu'il est possible de concilier plaisir, santé et climat à travers l'alimentation, en mobilisant les différents acteurs de la chaîne et en les incitant à modifier leurs pratiques. Concrètement, c'est la réalisation d'une charte en 46 points à laquelle chacun doit adhérer. Éviter de cuisiner les espèces en voie de disparition, s'approvisionner en viandes issues de l'agriculture biologique, proposer une alternative végétarienne, mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, informer les clients sur les éléments durables de la carte (labels, plats végétariens)... en sont quelques exemples.

« Nous avons tous notre rôle à jouer »



Pour Yann Arthus-Bertrand, président de la Fondation GoodPlanet : « Nous avons tous notre rôle à jouer pour lutter contre le dérèglement climatique. C'est par l'accumulation d'actes modestes, réalisés à notre échelle mais reproduits çà et là, que nous parviendrons à changer les choses en profondeur. L'alimentation est l'une des clés pour mener cette révolution car c'est un domaine où chacun peut agir pour réduire son impact. C'est le message porté par notre programme « La solution est dans l'assiette ! » qui souhaite mobiliser l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. »

C'est aussi ce que confirme Perrine Wardack, qui a créé L'R Durable, un mouvement qui vise à promouvoir une restauration engagée. Loin des idées reçues, elle fait la démonstration que le développement durable n'est pas réservé à une élite, car trop coûteux ou complexe à mettre en place. Pour Perrine, « il y a bien sûr les enjeux du bio, du gaspillage et de l'approvisionnement, mais ce ne sont pas les seuls. Cela passe aussi par l'humain, avec le respect des hommes et l'optimisation des conditions de travail, et de la formation. C'est la prise en compte du modèle économique pour préserver la viabilité du restaurant et de ses partenaires, fournisseurs... »

LA SOLUTION EST DANS L'ASSIETTE