

RENCONTRE AVEC LAURENT CABUT, RESTAURATEUR – LE CHATEAUBRIAND PARIS 11^{EME}

AEFEL

L'entretien du mois

13 novembre 2013

GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU RESTO

Bistronomie anti-gaspi

par Elodie FRADET

AEFEL a rencontré Laurent CABUT, Chef associé au Chateaubriand, temple de la « bistronomie » ; ambiance bistrot mais produits et cuisine dignes d'un restaurant gastronomique, classé 9^{ème} meilleur restaurant du monde par la revue britannique Restaurant Magazine en 2011. Entre gourmets, lors de la première journée officielle de Lutte contre le gaspillage alimentaire, nous avons discuté trucs et astuces d'un grand restaurant pour jeter le moins possible les produits d'exception dénichés auprès des producteurs régionaux.

Le Chateaubriand : grand resto, petite poubelle

Dans ce restaurant du 11^{ème} arrondissement de Paris, 80 repas sont servis tous les soirs autour d'une formule unique. Première arme anti-gaspi dans cet établissement où pourtant, on ne se revendique d'aucun label. Une page internet succincte, pas de publicité non plus, pas de prospectus. Ici, on vient grâce au bouche à oreille, on réserve à l'avance, en confiance car la surprise, c'est le menu du jour. De plus en plus tendance, la formule unique, d'après Laurent CABUT, une bonne nouvelle pour la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ne pas gaspiller, c'est un état d'esprit. Ce thème ne figurait pas au cursus du BEP/CAP cuisine suivi par ce chef trentenaire.

La jeune génération issue des écoles hôtelières devrait quant à elle arrivée formée sur le marché du travail. C'est d'ailleurs la troisième mesure du tout nouveau Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

On ne jette pas, on transforme, on accomode, on donne

« Personne n'aime jeter », c'est le crédo de Laurent CABUT. Les parures du poisson deviennent de délicieux Ceviche. Tous les excédents de préparation sont réutilisés. Les portions qui n'ont pas été servies aux clients restaurant copieusement le personnel ou sont transformés en tapas. Les fruits du jour deviennent mignardises ou sorbets de demain. Le pain de la veille est emporté par les équipes ou transformé en panure.

Côté convives : pas de produits destinés à la décoration, dans les assiettes, tout est comestible, les portions sont ajustées, des bouchées de dégustation.

Et le « doggy bag », sac à emporter les restes de repas remis à l'honneur par le Pacte national, au Chateaubriand, qu'est-ce qu'on en pense ? Le plus compliqué serait de s'équiper pour conditionner les restes. Dans un restaurant pratiquant la vente à

emporter, c'est facile, tout est prévu pour, au Chateaubriand, moins. Pas tellement dans les mentalités françaises, non plus. Lorsque le client le réclame, c'est plutôt parce que les enfants n'ont pas terminé leur assiette, rarement pour lui-même. On le pratique pourtant, ponctuellement, sur demande de la clientèle étrangère, lorsque les règles d'hygiène et le produit le permettent, par exemple pour le fromage.

Alors, finalement que gaspille-t-on au Chateaubriand ? Le fruit des expérimentations culinaires non satisfaisantes. Restaurant créatif, on teste, on expérimente et parfois le résultat ne plait pas aux chefs.

Les 5 Conseils anti-gaspi du Chef

1. Savoir exactement ce qu'on a dans le frigo.
2. Connaître la date d'arrivée des aliments et les délais de conservation pour maintenir la saveur optimale du produit.
3. Proposer un menu unique
4. Intéresser l'équipe aux résultats du restaurant parce qu'en fin de service, jeter c'est facile, conserver dans les règles de l'art demande un effort et une motivation spécifique.
5. Transformer avec talent et avec cœur les restes de préparation (inventer de nouveaux plats, régaler le personnel).