



ledossier

40

Message reçu pour **la RHD**

Tandis que les Français réduisent progressivement l'apport de protéines animales dans leurs assiettes, consciemment ou non, la restauration s'ouvre elle aussi à cette tendance de consommation.

ENCARNA BRAVO



Au Polichinelle (Paris 15^e). Steve Burggraf et Christophe Michalak ont ouvert un buffet d'un nouveau genre où le légume est roi.

Si l'on se rend toujours au restaurant pour déguster une belle pièce de viande ou un bon burger, des enseignes adaptent leur offre pour séduire tant les végétariens que les flexitariens. À l'image de Polichinelle, installé en 2019 au sein de l'hôtel Yooma dans le quartier parisien de Beaugrenelle, qui joue la carte légumière. Ici ni viande ni poisson, mais une riche palette de fruits et légumes. L'idée de départ de ses créateurs, Steve Burggraf et Christophe Michalak, étant de « proposer un répertoire légumier auquel même le plus grand des viandards ne saurait résister et sans se ruiner ». Objectif atteint. Au menu : cheesecake au chèvre fumé et menthe ; tempuras de légu-

mes de saison ; panna cotta de tomates, parmesan, origan brûlé et condiment de framboises... Et sur le toit, un potager de 1 500 mètres carrés, cultivés sans pesticides, dévolus aux aromates pour la cuisine et les cocktails.

FLEXITARIEN ET BISTRONOMIQUE

Force est de constater que la vague s'est emparée de l'ensemble de la restauration commerciale. Comme au Fogon Ultramarinos (Paris 7^e), où la philosophie du chef Alberto Herraiz consiste à retrouver le plaisir dans la dégustation des légumes et à les replacer au cœur des assiettes. « Cela peut se traduire par une consommation moindre de viande. Mais c'est uniquement pour mieux manger et privilégier la qualité des produits », précise-t-il. À Strasbourg, Maud David, cheffe du Boma, définit son restaurant comme « flexitarien et bistronomique ». Là, cela se traduit par une cuisine visant à satisfaire le plus grand nombre – flexitarien, végane, végétarien, sans lactose...

Qui mieux qu'une flexitarienne pour mettre au point la carte ? Sachant que proposer des recettes sans protéines animales ne signifie pas simplement de retirer la viande, le poisson et les œufs. Il faut veiller à les remplacer par d'autres produits et ingrédients, en adoptant le bon tour de main et avant tout, avoir une réelle conviction. La question s'est naturellement posée pour réaliser le risotto végan. « Par quoi remplacer la crème, le beurre et le fromage ? », interroge Maud David. Après de nombreux essais, j'ai opté pour une purée de panais, du lait de coco, permettant de retrouver le soyeux de la texture. Sans bien entendu, perdre le côté gustatif. » Toujours dans une démarche de recherche, la cheffe a également planché sur un chou farci végan. « J'ai réussi à reconstituer le goût de la viande, avec un petit côté fumé grâce à l'utilisation d'une gastrique [une base constituée de sucre et vinaigre, ndr] à la grenade, commente-t-elle. Puis j'ai ajouté du concentré de vinaigre





L'AVIS DE...

Stéphanie Agneray-Bartczak, consultante culinaire indépendante spécialisée dans la cuisine végétale

« Ne pas raisonner qu'en termes de substitution en collective »

« Les États généraux de l'alimentation ont prévu l'expérimentation de repas végétariens en restauration collective. Cela a motivé les collectivités à s'engager dans le végétal. Lorsque certaines s'interrogent sur le bien-fondé de ces repas végétariens, je rappelle qu'outre l'aspect nutritionnel, ces repas permettent de répondre aux questions d'ordre religieux, environnemental, aux enjeux portant sur le bien-être animal... Je constate que lors de mes échanges avec les professionnels, la priorité reste la protéine végétale et le repas principal. Pour la remplacer, je peux suggérer des protéines de soja texturées, d'un bon rapport qualité-prix, elles se préparent en sauce, peuvent remplacer la viande dans des plats comme les lasagnes... Les cuisiniers sont expérimentés, sans conteste, mais je souhaite les convaincre qu'il s'agit d'une autre cuisine, qu'elle reste qualitative. Surtout, montrer qu'on ne peut pas raisonner qu'en termes de substitution. Ma mission consiste à les accompagner, former les équipes pour apporter du goût, de la couleur dans l'assiette. L'idée étant de ne pas oublier que la cuisine doit être gourmande, y compris la cuisine végétale. »



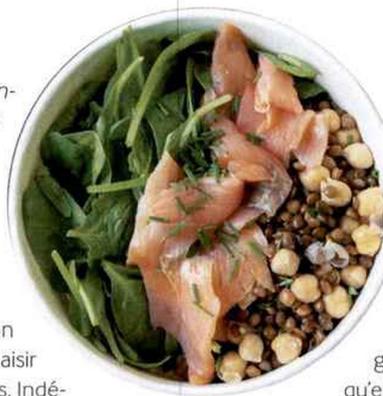


et de tomate avant de réduire pour l'obtention d'une concentration des goûts.»
Qu'elle soit flexitarienne, végétarienne ou végane, une chose est certaine, pour Maud David : *« Ma cuisine doit faire plaisir aux gens, on fait ce métier pour cela. »*

MOUVEMENT DE SOCIÉTÉ

Dans le segment de la restauration rapide, le client peut également se faire plaisir sans renier ses convictions alimentaires. Indépendants et enseignes (dont les chaînes de burgers) ne sont pas en reste. La plupart sont en mesure de proposer un bun garni d'une galette végétale, un bagel ou un wrap aux légumes ou encore un poké végétarien... Lors de sa création, il y a déjà quinze ans, Dubble s'était positionné sur le healthy. Corinne Eon, sa cofondatrice raconte : *« À l'origine, une grande partie de l'offre était végétarienne, car nous proposons beaucoup de fruits et légumes, de céréales, des salades qui ne comportaient pas de protéines animales. Ces recettes "bien-être" côtoyaient dans nos vitrines les sandwiches au poulet ou au saumon fumé. »*

À chaque changement de carte, Dubble a continué de proposer des recettes composées de légumes et crudités. Au fil des ans, dans les boutiques, les clients se révèlent de plus en plus demandeurs. Un sondage, réalisé il y a huit ans



© DUBBLE

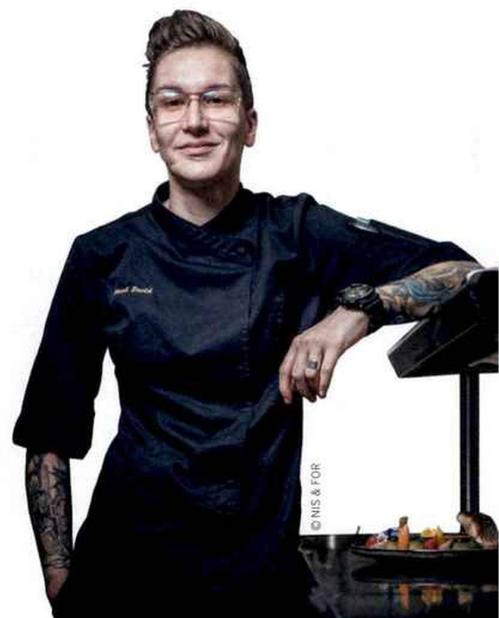
déjà, est venu le confirmer. *« Déjà 30% des clients déclaraient venir chez Dubble pour les produits végétariens, argue la cofondatrice. C'est à cette époque que nous avons commencé à identifier nos recettes avec des logos, végé ou végan. »*

L'enseigne vend également des galettes à base de quinoa et légumes, qu'elle refuse de nommer burger végétarien. Et Corinne Eon boycotte les produits industriels, qu'elle juge trop transformés pour les faire ressembler à de la viande. Des nouveautés à base de protéine végétale ou sans lactose testés ne l'ont pas convaincue. *« Nous ne proposons pas à la clientèle quelque chose que je ne mangerais pas. Sachant que nos clients viennent chercher essentiellement des légumes, des céréales, la seule viande que nous préparons, c'est du poulet, du blanc de poulet. Après la crise, le flexitarisme s'est encore accru, les consommateurs ont étrangement fait un rapprochement entre la santé et le virus. Aujourd'hui, je pense que le flexitarisme représente une tendance de fond sociétale plus qu'une mode. »* Et Corinne Eon de conclure : *« La moitié de nos ventes sont des recettes végétariennes, mais je ne suis pas certaine que la moitié de mes clients soient végétariens. »* ●



© LUCAS MULLER

Cheffe du Boma, à Strasbourg, Maud David propose un chou farci végan où les légumes se sont délicatement substitués à la viande et où son goût a été reconstitué grâce à une gastrique.



© NIS & FOR

