

GÉNÉROSITÉ • INNOVATION • VALEUR • ÉMOTION

GR

WEL

ÉCOLOGIE POSITIVE



# SOUTENEZ LE FONDS DE DOTATION MERCI

Depuis 2009, le Fonds de dotation Merci agit pour que des femmes,  
des hommes et des enfants puissent se construire un avenir,  
en œuvrant à l'amélioration de leurs conditions de vie.  
Il mène des actions en France et à Madagascar.

[WWW.FONDSDEDOTATIONMERCI.ORG](http://WWW.FONDSDEDOTATIONMERCI.ORG)



**EDGAR SARIN**  
*Harmonie Accidentelle – couteaux, 2017*  
Tirage Polaroid  
«Nature Works»  
Thanks for Nothing & Artagon



# GAS- -TRO ÉCO- LOGIE

PROPOS RECUEILLIS PAR  
**THOMAS ERBER**

ET  
**SARAH HERZ**

Jean Imbert, Simone Tondo, Julien Cohen  
et les sœurs Levha racontent  
comment concilier excellence culinaire,  
inventivité et respect de la nature.  
Portée par l'enthousiasme de ces jeunes  
chefs, une évolution vers une gastronomie  
plus vertueuse est en marche.



# JEAN IMBERT

« J

e me suis dit très tôt: "Nous sommes ce que nous mangeons", et à partir du moment où l'on est curieux, on a envie d'aller vers des pratiques soucieuses de l'environnement. La création de mon propre potager en permaculture est venue confirmer cette première intuition; j'avais besoin de mettre les mains dans la terre pour m'engager encore plus concrètement sur la voie de l'écologie. Pas une écologie restrictive

qui prescrit ce qu'il faut faire ou pas mais une écologie créatrice, qui met l'humain au premier plan, trouve des solutions, et valorise les producteurs, les agriculteurs, les pêcheurs qui ont fait le choix du respect de la nature.

Je ne mets à la carte que des produits de saison au sein de mes restaurants et j'ai arrêté de cuisiner certains produits particulièrement nocifs pour l'environnement. Cuisiner de saison est de bon sens. Au-delà de la question écologique, je trouve que suivre le rythme des saisons est poétique et inspirant. J'aime le mouvement, je n'ai pas une vision de l'avenir figée... C'est pour cela que j'aime autant les couleurs changeantes de mon potager qui me rappellent chaque jour l'importance de la préservation de l'environnement.» ■

**Au-delà de la question écologique, je trouve que suivre le rythme des saisons est poétique et inspirant.**

*Jean Imbert, formé à l'Institut Paul Bocuse, est aujourd'hui à la tête de plusieurs restaurants à Paris et à New York. Son dernier projet en date? L'ouverture d'un café-restaurant sur la Côte d'Azur, To Share, à Saint-Tropez avec son ami de longue date, le chanteur et producteur Pharrell Williams.*

# SIMONE TONDO

**En tant que cuisinier engagé, la priorité est la générosité: il faut aider les producteurs en achetant de manière responsable.**

« L

a nature a trop souvent été écartée de nos préoccupations. Sa vulnérabilité nous fait aujourd'hui prendre conscience de la nécessité de ne pas vivre avec des regrets et d'agir de manière positive pour préserver nos écosystèmes. Sinon, ce

sont autant de lieux de beauté brute, à l'image de ma Sardaigne natale, qui risquent de disparaître.

La chaîne alimentaire est très importante, et je suis fasciné par l'artisanat, l'effort humain et animal. Mais, en tant que cuisinier engagé, la priorité est la générosité: il faut aider les producteurs en achetant de manière responsable. Cela passe par la réduction de la quantité de produits que nous achetons et le souci constant de leur qualité. Au restaurant, nous veillons donc à favoriser les produits français ainsi que les semences paysannes et les variétés anciennes, et nous privilégions une pêche durable et un choix de viandes réduit pour pouvoir permettre aux fournisseurs de faire tourner leur gamme de produits. Au quotidien, en cuisine, l'écologie passe par l'adoption de nouvelles pratiques: supprimer l'usage de plastique, utiliser le moins de produits chimiques possible... Nous avons aussi fait le choix, au restaurant, de ne plus imprimer ni de carte de vins ni de menu et à la place de faire circuler une belle ardoise, rappelant l'atmosphère des bistrotts à l'ancienne. Pour faire avancer la cause écologique, un effort organisé et graduel est nécessaire afin de pouvoir se donner de vrais objectifs durables.» ■

*Simone Tondo, trentenaire, originaire de Sardaigne, a repris le restaurant Racines à Paris, qui a récemment obtenu sa première étoile. Fasciné par la décoration et l'univers de la création, il a été traiteur pour le créateur belge Dries Van Noten, et est passé par les cuisines de nombreux restaurants parisiens renommés où il a forgé son approche de la bistronomie. Il propose aujourd'hui, chez Racines, une expérience unique autour d'une cuisine alliant le meilleur de l'héritage du bistrot à la française et le soleil de l'Italie de son enfance.*





# JULIEN COHEN

« Nous avons, comme de nombreux chefs, commencé par faire le tri de nos déchets organiques, puis du compost avec l'entreprise Moulinot, ultra-compétente sur le sujet. Il faut savoir que ces démarches coûtent de l'argent.

On a rapidement voulu aller plus loin, et plus vite. C'est comme ça qu'est venue l'idée de créer une ferme agro-écologique. Avec le fonds de dotation de la Fondation Merci, dont je m'occupe avec ma famille, nous avons créé cette ferme à côté de Paris. Faire ses propres légumes, c'est évidemment le cercle le plus vertueux. La rencontre avec Maxime de Rostolan, à l'initiative de Fermes d'avenir, a été très riche. Notre ferme est très inspirée de la permaculture mais avec une optique plus business. L'idée étant de pouvoir fournir le meilleur à nos restaurants et à ceux de nos associés, dans le respect des circuits courts et des gens qui y travaillent. On suit vraiment le plan de culture des saisons pour créer la carte. Je construis mes menus avec ce que j'ai sous les yeux. On vient par exemple d'inventer un plat incroyable à base de choux jeunes. Pour moi, l'écologie est une source de création et d'inventivité. L'avenir, c'est d'être au plus près des producteurs et de ce que la terre nous offre, saison après saison. » ■

**L'avenir,  
c'est d'être  
au plus près  
des producteurs  
et de ce que  
la terre nous offre,  
saison après  
saison.**

*Julien Cohen est le chef qui a remis du chic dans les trattorias et les pizzerias parisiennes. Il a également repensé ses restaurants (Les Cailloux, Grazie, Quindici, Pizza Chic...) comme des espaces où la convivialité est d'abord l'art de prendre soin de son environnement.*

# TATIANA & KATIA LEVHA

**Nos expériences  
au sein des cuisines  
de palaces nous  
ont fait prendre  
conscience  
de l'ampleur  
et de l'absurdité  
du gaspillage  
alimentaire.**

« E

n tant que restauratrices, le respect de l'environnement nous semble être le seul moyen cohérent de faire notre travail, si étroitement lié à la qualité de la matière première organique et à l'humain. Nos expériences au sein des

cuisines de palaces nous ont fait prendre conscience de l'ampleur et de l'absurdité du gaspillage alimentaire. Aussi, nous avons dès le départ fait de l'écologie une de nos priorités au sein de nos deux restaurants. La protection de la nature se retrouve aujourd'hui au cœur de toutes nos décisions. Nous portons une attention de tous les instants à notre approvisionnement selon différents critères: conditions d'élevage, type d'agriculture, proximité des lieux de production, conditionnement. Ce soin apporté à l'approvisionnement découle d'un double impératif environnemental et de qualité car un fossé existe entre les produits issus d'une agriculture respectueuse de la nature et les autres. L'écologie se retrouve aussi dans toutes nos activités à travers des pratiques de lutte contre le gaspillage et de gestion raisonnée des ressources en eau et en énergie. Notre objectif: innover toujours plus en faveur de l'environnement, en espérant que l'avenir qui nous attend soit plus vert! » ■

*Tatiana et Katia Levha sont les deux sœurs franco-philippines à la tête des restaurants Le Servan et Double Dragon. Elles y proposent leur vision du bistro français modernisé, mêlant tradition et influences asiatiques.*

