

L'INTERVIEW ENGAGÉE DE **JULIEN COHEN**

À TRAVERS LE FONDS DE DOTATION FAMILIAL MERCI, LE RESTAURATEUR ALTRUISTE MULTIPLIE LES INITIATIVES GÉNÉREUSES ET ÉCOLOS. ON EN PREND DE LA GRAINE, FORCÉMENT.

PAR **SOLINE DELOS**

ELLE. Vous avez créé la plus grande ferme en agroécologie dans l'Essonne. Pourquoi cette initiative ?

JULIEN COHEN. En tant que restaurateur, je me sentais particulièrement responsable puisque je donne à manger à des dizaines de personnes par jour. Et en 2016, j'ai rencontré Maxime de Rostolan, le fondateur de Fermes d'avenir. C'est avec lui que nous avons échafaudé cette ferme inspirée de la permaculture avec maraîchage, animaux, céréales, ruches... La nouveauté tient, entre autres, dans sa taille – soixante-quinze hectares –, alors que jusque-là ce modèle n'était développé que sur des petits territoires – un hectare environ – mais aussi dans le salariat des agriculteurs. Notre but, c'est de prouver que ce modèle écologique peut exister sur les mêmes surfaces que les exploitations classiques, en apportant plus de rendement, plus d'argent, plus de social. Nos premiers résultats sont d'ailleurs très prometteurs, même si on n'en est qu'au début.

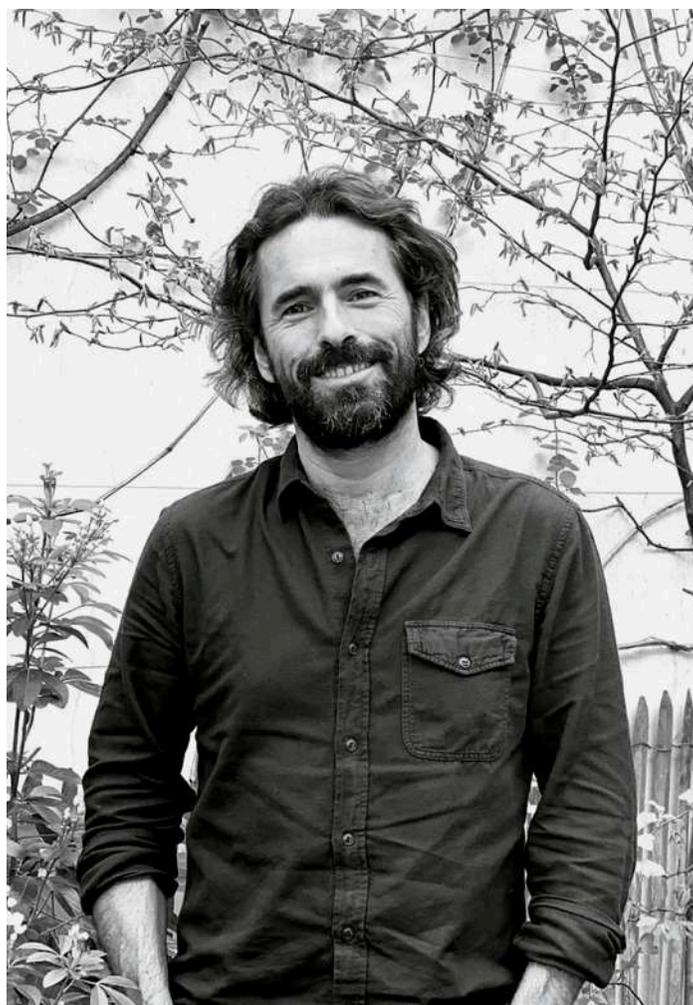
ELLE. Comment est née votre vocation ?

J.C. Ça m'est tombé dessus au berceau ! Je suis né dans une famille où on était toujours trente à table, j'ai été baigné dans des valeurs d'accueil, d'ouverture aux autres, d'altruisme. Quand mes parents ont vendu la maison Bonpoint, qu'ils avaient créée, ils ont estimé qu'ils avaient plus d'argent qu'il ne leur en fallait et se sont tout de suite posé la

question de redonner. Alors, ils ont créé le concept store Merci, dont les profits étaient intégralement reversés au Fonds de dotation solidaire éponyme. Leur premier projet s'est porté sur la construction d'écoles et la scolarisation des enfants, à Madagascar. Un pays d'une extrême pauvreté, où, pendant trente ans, des femmes aux doigts de fée ont réalisé toutes les broderies pour Bonpoint.

ELLE. Vous travaillez aussi sur le projet « Horizon » pour aider les réfugiés ?

J.C. Cette idée a germé après que ma mère, Marie-France Cohen, a décidé d'accueillir chez elle un réfugié afghan, Mohammad. Cette rencontre magnifique, qui a donné lieu à un livre écrit par mon frère Benoît Cohen, a été aussi le point de départ de ce projet qui est de redonner vie à des villages ou des territoires désertifiés grâce à l'accueil de réfugiés. L'idée est que chacun apporte des talents – électricien, médecin, informaticien, maçon... – qui manquent au village. C'est une manière de lutter contre la désertification des territoires, mais aussi de lever les peurs, de se battre contre les clichés caricaturaux. Dans tous les cas, nous cherchons à inventer des modèles vertueux et chacun, élu comme citoyen, peut y puiser pour se les réapproprier et les dupliquer.



25 JUIN 2021

ELLE. Quelles sont vos initiatives « green » au quotidien ?

J.C. Toutes celles que j'ai prises pour mes restaurants : produits détergents écologiques, traitement des huiles, ampoules Led, tri des déchets collectés par une société qui les recycle en biogaz et en compost. À la maison, j'ai fait appel à un fournisseur d'énergie verte, Enercoop, et en France, je ne voyage qu'en train, même si c'est pour aller à l'autre bout du pays. J'adore, je suis tranquille, je travaille.

ELLE. Avez-vous transmis cette fibre écologique à vos filles de 20 et 17 ans ?

J.C. Au début, ça râlait un peu quand on a enlevé les paquets de céréales au petit déjeuner et une célèbre pâte à tartiner ! Mais à force de parler de ce sujet à la maison, de les tanner pour qu'elles éteignent la lumière en sortant des pièces, qu'elles ferment le robinet quand elles se brossent les dents, et aussi à force de voir leurs parents agir, un jour, ça rentre. On s'en aperçoit quand elles ne demandent plus d'acheter du sucre blanc, mais roux ! Et puis on leur explique qu'au-delà de l'acte politique, l'écologie, c'est aussi un art de vivre. ■

STEPHANIE COHEN