

Le Slow Food s'invite au resto

Le Slow Food : manger bon, propre et juste. Un grain de sel dans la cuisine industrielle. Les restaurateurs seraient de plus en plus nombreux à y être sensibilisés. Reste à les former.

Comme souvent sur le temps de midi, c'est salle comble dans le snack « Trop bon », à un jet de cacahouète de la Place Flagey, à Bruxelles. À l'une des sept petites tables, Laetitia déguste le menu du jour : une petite soupe, un couscous végétarien et une tarte « spéculoos, pomme, vanille et fromage blanc ». Les papilles frétilent. Le repas terminé, la jeune femme acquitte son dû, 9,50 euros. Sa langue se repose pour lancer son verdict : « C'est la première fois que je viens. Et je reviendrai. Ce sont de bons aliments, un mélange très agréable de goûts, de saveurs. Et puis c'est important qu'ils fassent attention à l'origine des aliments ». En effet, ici, la philosophie de la maison s'affiche en grand : Slow Food.

Bon, propre et juste

Slow Food : un mot-mode, contre-pied à la restauration rapide et industrielle. Un courant qui célèbre les plaisirs de la table, promeut l'éducation au goût, défend la biodiversité et veut relier les producteurs aux consommateurs. « Je fais le menu en fonction des légumes disponibles chez mes différents fournisseurs. Évidemment, on est davantage lié aux aléas de la production », explique Catherine Piette, l'une des patronnes de Trop Bon, qui « aime bien nourrir les gens et aime les nourrir bien ». Au-dessus d'elle, un tableau expose la carte, qui change chaque jour, mais est estampillée quasi exclusivement bio, de saison, belge.

Au comptoir, une cliente feuillette un livre sur la cuisine nature, mis à disposition. « Les restaurants peuvent jouer un rôle éducatif, souligne Christine Lefebvre, l'autre patronne. Par exemple, nous laissons volontairement ce pâtisson sur le comptoir. Les gens nous demandent ce que c'est : c'est un légume de saison que nous cuisinons actuellement. Ils ne le connaissent pas puisque, au supermarché, on trouve toujours les mêmes légumes, toute l'année. Nous avons de très bons produits locaux, il faut les faire connaître. C'est pourquoi nous voulions aussi une cuisine ouverte. Et nous proposons des ateliers culinaires. »

De la nécessité de former les chefs

Ce courant pour une nourriture bonne, propre et juste fait des émules chez nous, du gastronomique réputé au restaurant social. Ils étaient ainsi 56 restos bruxellois à proposer un menu Slow Food lors de la semaine « Goûter Bruxelles » organisée fin septembre. Si tous n'ont pas pour autant viré définitivement leur cuti, les chefs semblent progressivement sensibilisés. Il était temps, car le secteur est loin d'y être formé. « On crée des écoles de cuisine moléculaire, mais on n'apprend plus à sentir une carotte », grogne Philippe Renard, intervenant lors du lancement de « Goûter Bruxelles ». Cet ancien chef étoilé, connu dans le secteur pour avoir fait passer au bio la cantine d'une grosse boîte d'assurances, vient de créer à Liège les Ateliers culinaires « Philosophie de cuisine », pour jeunes et adultes. « Les cuisiniers ont oublié qu'aujourd'hui commence le potimarron. Or, avec un potimarron, je fais une béarnaise sans beurre qui me coûte 2€. Contre 6€ pour leur béarnaise

en poudre. La gastronomie, ce sont des produits de saison préparés avec ses tripes et son cœur, ce n'est pas du prêt-à-porter ». Ce Jean Gabin des fourneaux ne jure que par les produits frais et les marchés du terroir : « Il y a peut-être 200 écoles qui forment les cuisiniers de demain. Dans ces écoles, je mettrais en première page le calendrier des fruits et légumes de saison de Bioforum (voir adresses utiles p.20-21). Et que, dans chacune de ces écoles, on puisse goûter la vraie carotte à côté de la carotte industrielle. C'est une éducation aux produits et aux goûts. On doit pouvoir avoir le choix. »

Pas facile d'être éco-chef

Malika Hamza, de l'asbl Karikol, appuie les restaurateurs bruxellois désireux de passer au Slow Food. Elle pointe les difficultés rencontrées par les chefs : les cartes construites autour de recettes et de produits importés disponibles toute l'année, et non autour de la saisonnalité des produits ; le manque criant d'un marché bio destiné aux professionnels ; la peur de décevoir le client si l'on n'a pas la rhubarbe annoncée à la carte ; la perte de connaissance de l'aliment original, non transformé... « Il faut un accompagnement, étape par étape, pour repenser sa carte et sa façon de cuisiner ». Ses conseils ? « Portionner différemment la viande, offrir plus de végétarien, offrir une carte moins longue. Jeter moins : utiliser au mieux et au plus le produit... Une cocote de joue de boeuf cuite 7h à l'ancienne, c'est excellent. La communication est importante : bien préciser que ça dépend de l'arrivage. Si le client va au restaurant, ce n'est pas pour manger du potiron ou du thon rouge. C'est pour ne pas cuisiner, avoir une expérience gustative et passer un bon moment... ».

Lorsque l'on sait que les Belges mangent de plus en plus à l'extérieur et dépensent un quart de leur budget boissons et aliments dans la consommation hors domicile, l'enjeu d'une restauration formée au Slow Food est en effet de taille...

Christophe DUBOIS

Contacts:

- Trop Bon - 02 640 40 57 - www.tropbon.be
- Karikol (organisateur de « Goûter Bruxelles ») - info@karikol.be - www.karikol.be - www.gouterbruxelles.be
- Philippe Renard - Philosophie de cuisine - 0496 70 64 54 - www.philosophiedecuisine.be

