



LE MAGOT D'OMAR BONGO | LILLE EN FOLIE | LE SAUVEUR DE TAPIE

# L'EXPRESS

N° 3351 semaine du 23 au 29 septembre 2015

LEXPRESS.fr

# Manger bien manger sain

Pour votre santé  
et pour la planète

Yann Arthus-Bertrand,  
fondateur de Goodplanet,  
Caroline Vignaud, chef à Saint-Lô  
et Alain Ducasse, chef étoilé.

Les conseils et  
les recettes  
de grands chefs

atticemedia

M 01722 - 3351 - F: 4,50 €

BELGIQUE : 5 €



avec

FONDATION  
GOODPLANET

ARNAUD MEYER POUR L'EXPRESS



## « Pas qu'un catalogue de belles adresses »

**Vice-président de Relais & Châteaux, le chef Olivier Roellinger se lance un pari fou : orienter le plus vaste réseau d'hôtels et de restaurants au monde vers le « luxe durable ». Et ça marche !**

542 établissements situés dans 63 pays, sur les cinq continents : autant d'acteurs de l'hôtellerie-restauration haut de gamme qu'Olivier Roellinger compte bien convertir à son éthique. Le 17 novembre 2009, à peine nommé au comité de direction des Relais & Châteaux, le cuisinier de Cancale jette un pavé dans la mer en engageant tous ses membres sur la voie de la pêche responsable. Le 18 novembre 2014, à l'occasion des 60 ans de l'association, il enfonce le clou en publiant, sous l'égide de l'Unesco, un manifeste en faveur du développement durable.

**Votre texte comporte 20 engagements. Quelles sont les mesures fortes ?**

↳ Notre manifeste vise à protéger nos ressources humaines, nos ressources naturelles et l'identité des cuisines du monde. Ces trois problématiques sont étroitement liées : un chef ne peut pas bien traiter l'environnement s'il ne traite pas bien ses collaborateurs, et cet humanisme doit le conduire aussi à nouer des relations équilibrées avec les producteurs de proximité pour relocaliser sa cuisine dans la culture de son pays. C'est un cercle vertueux. Notre texte défend une approche globale, mais nous avons aussi pris des mesures écologiques concrètes : l'utilisation du label SRA [Sustainable Restaurant Association] pour le recyclage des déchets et les économies d'eau et d'énergie, la réduction drastique du gaspillage et du pillage alimentaire, ou encore l'introduction de critères nutritionnels pour concilier les plaisirs de la table et les exigences de bien-être.

**Dix mois après sa publication, quel bilan dressez-vous ?**

↳ Nos 14 inspecteurs, qui parcourent le monde entier, constatent une prise de conscience très positive parmi nos membres et nous rapportent chaque

jour de formidables initiatives : à Monaco, Paolo Sari, un cuisinier italien, a converti la table du Monte-Carlo Beach au 100 % bio ; en Bretagne, Olivier Beurné, chef étoilé du Château de Locguénolé, traque avec obsession les denrées bio et locales ; au Japon, de nombreux chefs refusent désormais de travailler le thon de Méditerranée, une espèce fragilisée par sa consommation massive dans l'archipel... Nous nous sommes donné cinq ans pour remplir nos engagements et nous sommes déjà à 75 % de nos objectifs.

sable et à forte valeur ajoutée culturelle. Ce cahier des charges attire d'ailleurs de nouveaux adhérents qui veulent s'inscrire dans cette démarche...

**La sauvegarde des ressources halieutiques vous tient particulièrement à cœur.**

**Quelles actions engagez-vous ?**

↳ Nous promovons auprès de nos établissements toutes les méthodes de pêche responsable et nous les incitons fortement à retirer de leurs cartes les poissons menacés. Nous avons égale-

**ENVIRONNEMENT** Le cuisinier de Cancale (ici, en 2005) est un fervent défenseur de la pêche responsable.



**Luxe et développement durable semblent parfois incompatibles. N'est-ce pas compliqué de convaincre tant de monde ?**

↳ Nous avons rédigé ce manifeste avec 28 représentants venus du monde entier, en concertation avec l'ensemble de l'association. Nos membres comprennent que nous ne sommes pas qu'un catalogue de belles adresses. Nous devons impérativement évoluer vers un luxe écologiquement respon-

ment créé, avec le soutien de l'Unesco et de l'école Ferrandi, un concours de cuisine qui porte mon nom : il récompense chaque année des cuisiniers de moins de 30 ans qui composent une recette à partir d'espèces de poissons issues de la pêche durable. Je constate d'ailleurs que les jeunes d'aujourd'hui sont pétris d'écologie. Ils incarnent l'avenir de nos métiers, il y a donc encore des raisons d'espérer... ●

Propos recueillis par **François-Régis Gaudry**