

Plaisirs Cuisine

GASTRONOMES ET MILITANTS

Pour un restaurant, le nom est osé. Les Résistants (Paris 10^e) n'est pas un établissement comme les autres. Sa belle décoration de matériaux bruts et de végétation abrite une bande d'amis engagés dans un pari audacieux : proposer une cuisine entièrement composée des produits de petits producteurs, du sel aux plats servis en salle, en passant par le beurre, le pain, le vin. « Cent pour cent de nos aliments viennent de productions raisonnées alors que la plupart des restaurants travaillent ainsi sur quelques produits d'appel mais achètent le reste dans la grande distribution, assure le chef, Clément Desbans. Notre démarche est inédite. »

Depuis trois mois, l'établissement fait salle comble chaque soir. D'abord intrigués par la « charte des Résistants » affichée sur la devanture, à côté du menu du jour, les clients

RADICAL
Pour manger mieux et en toute transparence, des entrepreneurs engagés remettent les petits producteurs au cœur de nos circuits d'alimentation

sont convaincus par cette démarche radicale qui plaide pour le goût, la qualité et la valorisation du travail de producteurs éthiques. Partis en tournée en France, Florent Piard, le concepteur du projet, et son chef ont minutieusement cherché les agriculteurs, éleveurs ou vignerons qui répondent à leurs critères : un système de production biologique et durable, respectueux de l'environnement et peu intensif, avec une traçabilité totale. « Les résistants, ce sont les producteurs, pas nous, dit Clément Desbans. Les normes agroalimentaires sont en train de tuer à la fois le marché et la santé des consommateurs. Notre objectif est de montrer que les bons producteurs existent et qu'un restaurant peut travailler en direct avec eux, en les payant correctement. » L'addition, elle, correspond au ticket parisien habituel (plats à 20 € au maximum, entrées et desserts à 6-10 €).

Classes vertes à la ferme
De nombreux restaurateurs ou entrepreneurs se lancent ainsi dans une nouvelle forme de militantisme alimentaire. Tous sont poussés par la même indignation – la piètre qualité de l'alimentation de masse – et le même idéal – savoir qui se trouve derrière les produits. Indépendants mais déterminés, ces passionnés de bonne chère créent des circuits courts avec des artisans qui travaillent de façon raisonnée. Et ont un même principe : supprimer les intermédiaires entre eux et le public. « Le lien entre le producteur et le consommateur est déshumanisé, estime Arnaud Billon, créateur du site Ah la vache. Il faut remettre le producteur au cœur de notre alimentation. »

En 2012, cet éleveur de bovins du Perche peine à vivre de son activité et propose à des voisins éleveurs « travaillant proprement », de mettre leur production en commun pour la livrer à Paris une fois par semaine : « Au départ, ils m'ont pris pour un fou, rigole-t-il. Aujourd'hui, nous sommes



PROFIL GREC : DE L'HUILE D'OLIVE CONTRE LA CRISE

Alexandros Rallis, trentenaire franco-grec, cherchait à faire le lien entre ses deux pays. En 2012, quand il décide d'exporter à très petite échelle (200 litres), l'huile d'olive de Kalamata extraite des champs de sa grand-mère, il essuie des moqueries. Aujourd'hui, sa marque Profil Grec importe 12.000 litres de cette huile qui a déjà séduit de nombreux chefs français : Inaki Aizpitarte, Yves Camdeborde, Sven Chartier, Bertrand Grébaut. Même Alain Ducasse et Alain Passard lui rendent visite. « Le drame de l'huile grecque est qu'elle est souvent mélangée par les coopératives, explique Alexandros. Je voulais préserver sa pureté, montrer qu'elle est d'une qualité équivalente à celles de Toscane. »

En démarchant les producteurs qui travaillent sans engrais chimiques, il joue de l'huile d'olive comme du vin, proposant des crus uniques, plus ou moins doux ou racés. Il importe aussi des agrumes, du miel et de la feta : « L'artisan qui la produit a failli être tué par la crise, raconte-t-il. Pour nous, c'est un acte militant de leur payer le prix juste et de vendre leurs produits. On fait ainsi quelque chose pour aider la Grèce. »

Pour découvrir ces pépites, rendez-vous le 29 mai aux Buttes-Chaumont (Paris 19^e), pour un banquet de dégustations. profilgrec.com

une dizaine. Je connais leur façon de travailler, comment ils nourrissent et soignent leurs bêtes : sans OGM ni antibiotiques, sauf en dernier recours. C'est comme si j'avais créé mon propre label de qualité. » Arnaud Billon s'est donc improvisé « chasseur de têtes », repérant les bons producteurs et recréant un maillage pour les faire vivre et soutenir leur travail. Il leur achète les bêtes entières, à un prix fixe toute l'année, contrairement à la grande distribution. Le site compte 1.300 clients, autant séduits par la démarche que par la qualité de la viande.

Ces entrepreneurs engagés ne s'arrêtent pas là. Les Résistants convient leurs clients à des tables rondes ; Ah la Vache organise des classes vertes à la ferme pour rencontrer les producteurs, ainsi qu'un grand barbecue avec ses éleveurs

pour souder l'équipe autour du projet.

Petits plats dans la rue

À Paris, d'autres restaurateurs se rassemblent tous les quinze jours sur le boulevard de Belleville, pour participer au Food Market. Le concept : cuisiner leurs petits plats dans la rue, à un prix raisonnable (10 € au maximum). Virginie Godard, la fondatrice, détaille le cahier des charges : « Seulement du fait maison, pas de produits issus de la grande distribution, un respect des saisons, des circuits courts et un impact carbone réduit. Nous rassemblons des restaurants habitués à l'événementiel mais aussi des petites adresses moins connues mais excellentes. » Par exemple, un couple de restaurateurs portugais et leurs divins *pastéis de nata*, une jeune fille qui récupère les invendus des

En haut, le food market (Paris, 20^e) est un marché proposant des plats fraîchement cuisinés à déguster sur place, en grandes tablées, ou à emporter.

JULIE LIMONT

En bas, Les Résistants (Paris, 10^e) préparent une cuisine simple et de saison, avec des produits issus d'une production raisonnée choisis avec soin dans toute la France. DR

boulangeries pour en faire du pain perdu ou une agricultrice du Berry qui cuisine ses agneaux à la plancha.

À chaque cession, entre 5.000 et 10.000 personnes viennent manger, entre amis ou en famille. Le Food Market s'installera bientôt à Lyon. Son succès suscite l'appétit de la grande distribution : « Elle aimerait en faire partie, pour pouvoir toucher notre public, note Virginie Godard. On m'a même proposé un partenariat financier qui nous aurait mis à l'abri pendant un an... Mais c'est hors de question, cela n'aurait plus aucun sens ! » Parole de militante. ●

CHARLOTTE LANGRAND
@Chalangrand

Food Market, jeudi 1^{er} juin, de 18 h à 22 h 30, entre les métros Ménilmontant et Couronnes, Paris (75020). lefoodmarket.fr; lesresistants.fr; ahlavache.fr