

LE DEVOIR

Vers une gastronomie durable



Photo: Jacques Nadeau Le Devoir Une serre des fermes Lufa sur le toit d'un édifice de Montréal

Laurence Michèle Dufour

Collaboratrice

12 octobre 2019
Alimentation

La scène culinaire québécoise n'a rien à envier aux autres grands lieux de la gastronomie mondiale. De talentueux chefs d'ici mettent tous les jours en avant une cuisine qui semble enfin vouloir affirmer son identité. Mais ce domaine devra, comme tous les autres, s'adapter rapidement aux nouveaux enjeux environnementaux, comme à la pénurie de main-d'œuvre. Quand tout presse à la fois, comment déterminer les priorités ?

À la fin septembre avait lieu, au Centre des sciences de Montréal, le tout premier symposium du GastronomiQc Lab. Cette initiative, mise sur pied par l'Université Laval et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), a pour but de favoriser l'innovation et de faire rayonner la gastronomie québécoise sur la scène internationale. Le thème de cette première édition : « Vers une gastronomie responsable : approches et actions en restauration ».

Au menu : une multitude d'intervenants issus du milieu agroalimentaire. Il s'agit d'un événement s'affichant grand public, mais s'adressant surtout aux professionnels de la restauration et du secteur bioalimentaire intéressés par la recherche et les pratiques durables.

Véronique Perreault et Sylvie Turgeon, codirectrices du GastronomiQc Lab, cherchaient par cette journée à alimenter la créativité culinaire afin d'effectuer le virage vers des modes de production et de consommation plus écoresponsables : « Les chefs et les restaurateurs sont d'excellents ambassadeurs des produits et des savoir-faire québécois, et nous croyons qu'ils peuvent agir en tant que catalyseurs du développement durable », a affirmé Mme Perreault.

Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, plus du tiers de la production mondiale de nourriture serait actuellement gaspillée. Aux quatre coins de la planète, les chefs se prononcent et agissent pour encourager de nouvelles façons de faire.

Le constat est clair : il faut produire moins et changer nos habitudes.

Le directeur du Département des sciences au Basque Culinary Centre, Juan Carlos Arboleya, invité à discuter de ses recherches sur la réévaluation des pertes alimentaires en cuisine, en a profité pour évoquer des initiatives mises en avant partout dans le monde afin d'encourager la transition écologique.

« » Souvent, on regarde l'évolution culinaire selon ce qui se passe sur la scène gastronomique, mais il faut également se questionner sur ce qui se trouve dans le réfrigérateur des foyers québécois

— Daniel Vézina

Par exemple, au Danemark, un restaurant comme le Rub & Stub ne s'approvisionne plus que des surplus des supermarchés.

Selon une logique *bottom-to-top* plutôt que *top-to-bottom*, le chef part ainsi des ingrédients disponibles pour élaborer son menu, ce qui l'oblige à chercher des solutions de rechange pour remplacer les produits sur lesquels il ne réussit pas à mettre la main.

Le restaurant espagnol Azur Mendi travaille quant à lui uniquement avec les aliments de son jardin et élabore son propre vin, sous un toit époustouflant d'architecture, fait de matériaux locaux et durables.

Que ce genre d'adresse, qui possède trois étoiles Michelin, ne soit pas accessible à tous les portefeuilles n'est toutefois pas sans rappeler le côté souvent plus élitiste de certaines avancées technologiques. Mais selon Arboleya, ces chefs, qui se situent à l'avant-garde des tendances culinaires, préparent la voie vers de nouvelles manières de produire et de consommer.

« Souvent, on regarde l'évolution culinaire selon ce qui se passe sur la scène gastronomique, mais il faut également se questionner sur ce qui se trouve dans le réfrigérateur des foyers québécois », soutient de son côté Daniel Vézina, chef du Laurie Raphaël, à Québec.

Initiatives essentielles

Une des solutions les plus efficaces et facilement réalisables demeure celle de cuisiner à la maison.

Afin d'encourager les gens à opter pour des habitudes alimentaires plus conscientes, les chercheurs et conférenciers présents se sont penchés sur le potentiel culinaire de nos ressources locales. « Nous avons boudé nos forêts au détriment de la ville, affirme Pascale Marcotte, professeure à l'Université Laval. Il faut maintenant revaloriser notre relation à la terre, l'associer à des souvenirs, la célébrer. Il faut développer nos connaissances et une tradition autour de la cueillette de champignons et de produits forestiers comestibles. »

Déjà, le changement s'opère. À l'occasion de ce symposium, aucune bouteille d'eau n'était en vue, un bar à rafraîchissement, plutôt, était mis à la disposition des participants.

Pas de plastique ni de récipients à usage unique pour les boissons. Les surplus de lunches ont d'ailleurs été remis à La Table des chefs, un organisme qui a pour but de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes.

Des initiatives qui peuvent sembler banales, mais qui, faute d'être tenues, auront pour effet d'accélérer le déclin écologique déjà bien entamé.