

L'ère anti-gaspi



1) Une gelée de trognons de pomme, un bouillon de noyaux d'olive ou un pain de peaux de banane, tout se transforme. Jeter, c'est dépassé.

5 L'heure est à la cuisine « anti-gaspi ». C'est sans aucun doute la conséquence d'une prise de conscience écologique, mais aussi humanitaire, face à un chiffre qui
10 affole : près d'un tiers de la nourriture produite dans le monde part à la poubelle chaque année, alors qu'une personne sur neuf continue de souffrir de la faim. Une aberration,
15 qui fait réagir militants et consommateurs. Même les grands cuisiniers s'y mettent.

(2) Dans l'univers de la haute gastronomie, un secteur qui n'a pas
20 toujours brillé par son sens de l'épargne minutieuse – quelques grands chefs étoilés ont ouvert le bal. Ainsi l'Italien Massimo Bottura, célèbre chef de l'Osteria

25 Francescana, a créé l'association Food for Soul durant l'Exposition universelle de 2015 qui s'est tenue à Milan. L'idée ? En marge de grands événements mondiaux, comme les
30 Jeux olympiques de Rio, engendrant beaucoup de surplus alimentaires, de nombreux chefs se réunissent pour mitonner ces ingrédients non consommés et nourrir les plus démunis.

35 (3) Depuis qu'elle a été lancée, l'opération a rassemblé quelque 210 chefs et généré plus de 16 000 repas. Ce printemps sur le toit-terrasse du grand magasin Selfridges à Londres,
40 où une trentaine de chefs étoilés, dont Alain Ducasse, se sont succédé pour créer des petits plats à base de ce que certains considèrent comme des déchets. De telles initiatives ont
45 le mérite de faire parler du problème du gaspillage de nourriture, et d'éduquer les brigades des restaurants comme les mangeurs. Des « disco-

soupes », événements où des bénévoles cuisinent des produits invendus en musique, au « freeganisme », mode de vie qui consiste à vivre sans dépenser d'argent, et notamment à se nourrir « dans les poubelles », en passant par le compostage et le recyclage, les signes sont partout. Et dans les librairies, on s'arrache les livres « anti-gaspi » et on les dévore. **(4)** Maîtresse dans l'art d'accommoder et de mitonner les restes, la cuisinière Sonia Ezgulian a publié ce printemps son opus *Anti-gaspi*. C'est un recueil de cuisine appétissant, astucieux et joyeux, qui met en scène et en recette des produits

simples et leurs pelures, écorces, arêtes, parures, carcasses, tiges etc. « Même si je n'ai jamais beaucoup gaspillé, le vrai déclic est venu lorsque j'ai ouvert mon restaurant. J'étais frappée par les montagnes de déchets qu'on pouvait produire en cuisine. J'ai alors ressenti le besoin et l'urgence de changer la donne. Depuis, je fais de mon mieux pour composer des plats avec des épluchures qui seraient si jolis et savoureux qu'on pourrait les mettre au menu. J'utilise tous mes produits à presque 100 %, ce qui représente forcément plus de travail. »

*d'après Le Monde,
le 28 mai 2017*