

Le Marco Polo du bio

A Monaco, le chef Paolo Sari dirige le premier restaurant étoilé 100% bio.



(1) On avait imaginé tous les endroits
sauf celui-là. Le premier restaurant
étoilé certifié 100% bio se trouve à
Monaco, l'une des plus fortes
5 densités de population au monde,
royaume des jet-sets. Pas vraiment
l'essentiel du développement
durable. C'est pourtant bien la Princi-
pauté qui abrite l'Elsa, la première
10 table bio labellisée Ecocert niveau
trois, le plus draconien en la matière.
A l'origine de cette prouesse, Paolo
Sari, 45 ans. Quand il a débarqué de
sa Venise natale pour prendre la tête
15 du Monte Carlo Beach, un palace
cinq étoiles, le chef italien confiait
qu'il avait déjà l'idée d'aller au bout
de son rêve, en jouant ici, au restau-
rant Elsa, une partition purement bio.
20 Une expérience inédite.

(2) Un rêve ou une opération marke-
ting sous couvert d'écologie ? En fait,
une provocation : celle de faire une
cuisine totalement naturelle au pays
25 du luxe, de l'argent et de l'immobilier.
Le déclic, ce véritable Marco Polo l'a

eu en 2006 après les trois mois
passés dans un monastère sur l'île
coréenne de Jeju-Do à étudier les
30 légumes. C'est là qu'il a appris,
« sans les couper parce que c'est les
assassiner », à conserver les carac-
téristiques nutritionnelles de la
carotte ou des artichauts. Il a vécu
35 cette expérience auprès de « moines
qui avaient 80 ans mais en parais-
saient trente de moins, grâce à leur
alimentation aux vertus médica-
menteuses et homéopathiques ».

(3) Convaincu par la devise latine
« mens sana in corpore sano¹⁾ »,
Paolo Sari veut tout connaître des
origines de ses trésors. Il déniché
ses fruits, ses légumes et ses herbes
45 dans une quinzaine de potagers bio,
ne prend que des poissons sauvages
chez 24 pêcheurs attirés, travaille
uniquement les viandes blanches
que sont la volaille et l'agneau tandis
50 qu'il bannit le bœuf, façonne sa
propre mozzarella, avec du lait de
bufflonne, s'en remet au commerce

équitable pour le chocolat et le café,
choisit ses vins chez des viticulteurs
55 estampillés Agriculteur biologique,
confectionne deux fois par jour ses
variétés de pain avec bien entendu
de la farine biologique.

(4) Une mise au vert qui s'étend de
60 mars à octobre dans la salle de 30
convives de l'Elsa, avec une vue
privilegiée sur la mer et la pinède, et
qui s'affiche jusque sur la carte
imprimée sur du papier recyclé. Pas
65 étonnant que le plat signature de la
maison, ainsi décrit : « Tous les
légumes et les herbes du jardin de
Menton, pressée d'olive taggiasca et
70 fleur de sel de Camargue » soit bap-
tisé le Bio Sama, « sama » signifiant
« respect » en japonais. « Je ne
touche jamais au produit car j'aurais

le sentiment de détourner ses goûts
originels », raconte-t-il. Le respect,
75 on vous dit...

(5) L'initiative 100% bio qui avait
débuté à l'Elsa s'est désormais
étendue au Deck et à La Virgie, les
deux brasseries du Monte Carlo
80 Beach. Cet hôtel a même adapté à
sa manière de voir le petit déjeuner,
le room service et jusqu'aux minibars
des chambres. Durant tout l'été,
1400 couverts seront ainsi servis
85 quotidiennement. Ce qui n'effraie pas
la toque 100% bio et étoilée. « C'est
tellement magnifique de pouvoir
mettre en musique dans l'assiette
quatre saisons en l'espace de huit
90 mois », se réjouit Paolo Sari. Comme
quoi le bonheur est bien dans les
prés.

noot 1 mens sana in corpore sano : un esprit sain dans un corps sain