

---

**Libération**



**LA CUISINE  
VÉGÉTARIENNE**

# LA GASTRONOMIE VÉGAN AUSSI A SES CHEFS ÉTOILÉS

— 1 mars 2018 à 17:06 —

Une dizaine de cuisiniers revendiquent les mets végétaliens. Parce que penser et créer un menu végétan, c'est avant tout de la créativité.

Au rythme des saisons, potagers et vergers sont une source infinie d'inspiration. D'ailleurs, pour le chef Joël Robuchon, il ne fait aucun doute que «la cuisine végétarienne sera celle des dix prochaines années». Aujourd'hui, la gastronomie végétale ne cesse de se développer et de convaincre. Dans nos restaurants, où la viande et les productions animales ont longtemps tenu une place centrale, la demande pour la cuisine végétalienne est toujours plus forte. Elle n'est plus cantonnée à l'accompagnement ou à la garniture d'un plat principal habituellement carné : elle devient l'essence même d'un plat, d'un menu.

Nous sommes aux commencements d'une nouvelle histoire et d'une nouvelle culture culinaire qui n'ont pas fini de nous surprendre. Peut-être l'intérêt de certains grands chefs pour la cuisine végétale a-t-il de quoi étonner. Nous-mêmes, restaurateurs, chefs cuisiniers, pourrions être déstabilisés de voir nos habitudes culinaires malmenées et notre apprentissage (largement basé sur les produits d'origine animale) mis à rude épreuve. Et pourtant !

Quelles belles perspectives s'ouvrent à nous, qui savons qu'en cuisine, tout est affaire de plaisir et de découverte ! Satisfaire sa clientèle, lui proposer un voyage gustatif, partager ensemble de nouvelles saveurs et textures... La cuisine végétale nous engage à relever ces défis.

Qui aurait en effet prédit que les noix de cajou ou les amandes pourraient permettre la confection de fromages végétaux ? Qu'il serait possible de composer des mousses au chocolat ou des meringues en utilisant du jus de pois chiche à la place des œufs traditionnels ? Ou encore que le soja et le blé offrirait la possibilité de cuisiner des substituts à la viande animale ? Et les légumineuses, comme les lentilles vertes, qui apportent goût et texture à un pâté végétal ? Enfin, que dire de ces fruits et légumes oubliés ou venus d'ailleurs, pourtant si riches en saveurs, qui apportent couleurs et originalité à notre cuisine, tels le raifort, le yuzu, le citron bergamote, la betterave jaune, la carotte violette ? Sans compter ces céréales que notre culture occidentale a délaissées ou connaît si peu, alors même qu'elles peuvent réaliser de petits miracles en cuisine : le sarrasin, le petit épeautre, le kamut...

Nous pensons qu'aimer la cuisine, c'est oser relever de nouveaux défis, briser les codes et revisiter sans cesse la gastronomie dite «traditionnelle». Penser et créer un menu entièrement végétal, c'est s'amuser : jouer sur la présentation, la coupe des légumes, les cuissons, les associations de saveurs et de couleurs. C'est faire honneur à notre passion, tout en étant conscient des enjeux environnementaux. Vous aussi, laissez-vous surprendre par la cuisine végétale, et surtout soyez curieux !

Signataires : **Geoffrey Poësson La Badiane, Sainte-Maxime (Var)** **Jean-François Bérard Les Collectionneurs, La Cadière-d'Azur (Var)**, Jean-André Charial L'Oustau Baumanière, Les Baux-de-Provence (Bouches-du-Rhône), Julien Dugourd La Chèvre d'or, Eze (Alpes-Maritimes), Lionel Giraud La Table Saint-Crescent, Narbonne (Aude), Grégory Hamon Zest, Cesson-Sévigné (Ille-et-Vilaine), Xavier Isabal Ithurria, Aïnhua (Pyrénées-Atlantiques), Clovis Khoury Maison Clovis, Lyon, Marina Réale-Laden Château de Coudrée - François-Ier, Sciez (Haute-Savoie), Emmanuel Renaut Flocons de Sel, Megève (Haute-Savoie), Christian Sinicropi Hôtel Martinez, Cannes (Alpes-Maritimes), Stéphane Tournié Les Jardins de l'Opéra, Toulouse (Haute-Garonne), Benoît Vidal L'Atelier d'Edmond, Val-d'Isère (Savoie).

© Libération Photo Miguel Medina. AFP

[http://www.liberation.fr/debats/2018/03/01/la-gastronomie-vegan-aussi-a-ses-chefs-etoiles\\_1633174](http://www.liberation.fr/debats/2018/03/01/la-gastronomie-vegan-aussi-a-ses-chefs-etoiles_1633174)