

Life style/cuisine

22 mai 2020 – Marion Geliot

TOQUES DES MERS

GRÂCE, NOTAMMENT, À L'ENGAGEMENT DE CHEFS MILITANTS, L'OCÉAN SE REFAIT PEU À PEU UNE SANTÉ. GASTRONOMIE RESPONSABLE, LUTTE CONTRE LA SURPÊCHE, PRÉSERVATION D'ESPÈCES DE POISSONS MENACÉES : CINQ D'ENTRE EUX NOUS DISENT COMMENT FAIRE NOTRE RÉVOLUTION DÉLICIEUSE.

JUANARBELAEZ

Chef de 7 restaurants, dont les restaurants grecs Yaya Laury m'a initié à ce mouvement de ramassage de plastique, mais avec une benne de plastique vidée chaque seconde dans les océans, la solution est de stopper sa consommation. Je me suis donné comme challenge en 2020 d'arrêter tout type de plastique à usage unique dans mes restaurants. Pour le take away, nous n'utilisons déjà que des produits compostables ou biodégradables. Grâce à Laury, je travaille aujourd'hui avec BLOOM qui protège les petits pêcheurs. Les effets de mode font beaucoup de mal aux océans : je cuisine des poissons moins connus comme le lieu noir, le merlan ou les sardines, et je varie nos cartes

pour laisser les espèces respirer.