

L'ATELIER CUISINE ANTI-GASPI DU CHEF DU CAFÉ DU THÉÂTRE HUGO LEDERER À BORDEAUX

UN ATELIER CUISINE ANTI-GASPI

Deux samedis par mois, le Chef Hugo Lederer anime un atelier de cuisine au Café du Théâtre, dont il a repris les fourneaux en 2010. Après avoir acheté les condiments nécessaires au Marché des Capucins, les participants de l'atelier ont la chance d'aller préparer un repas dans les cuisines professionnelles du restaurant. Cette expérience se termine par la dégustation de leur préparation.



LE MARCHÉ, UNE ÉTAPE IMPORTANTE POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE

Le cours de cuisine commence à la première étape, sans doute l'une des plus importante, de la conception d'un repas : le choix des aliments. Le Chef Lederer se fournit en partie au Marché des Capucins, non loin de son restaurant mais aussi grâce à son propre potager. Il prône l'achat raisonné. C'est donc au Marché des Capucins qu'il partage à ses apprentis les astuces d'une consommation responsable : privilégier des producteurs locaux et permanents du marché, apprendre à les dissocier des revendeurs, choisir des fruits et légumes de saison. Il les renseigne également sur le meilleur type de viande et leur confie préférer acheter des poissons pesant plus de 4 kg par soucis de durabilité de l'espèce. Un des secrets pour un gage de qualité selon le cuisinier, est d'entretenir une relation de confiance avec son artisan.



AVEC LE SOUTIEN DE :



UN COURS DE CUISINE ANTI-GASPI

La deuxième partie de la journée se déroule en cuisine où les commis d'un jour concoctent leur repas sous l'œil avisé du grand chef. Cet atelier, qui se veut tant instructif que participatif, est l'occasion pour le groupe de découvrir une nouvelle façon de cuisiner. En effet, le Chef Lederer montre à ses élèves comment utiliser les composants alimentaires qu'on jette d'ordinaire (bouillon de fanes de navets et tiges d'épinards, velouté d'épluchures d'asperges, manger le cœur du brocoli, etc).



Cette démarche anti-gaspi est devenue un mode de vie pour lui : Il nous confie avoir également un compost chez lui. Mais aussi, toujours dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, il ne surcommande pas de poissons, quitte à prendre le risque de décevoir le consommateur si les stocks viennent à se vider. Il privilégie un gage de qualité malgré l'incompréhension de certains clients.



L'ÉTENDUE DE L'INITIATIVE

Le Chef Lederer a débuté dans le métier de la restauration il y a 20 ans, et cela fait 8 ans qu'il a repris le Café du Théâtre. Deux fois par mois, ce sont 8 participants qui sont sensibilisés aux bonnes pratiques d'une alimentation durable et écologique, soit environ 200 personnes par an. Les stagiaires cuisiniers ont la possibilité d'inviter une personne à déguster leur préparation culinaire et ainsi les sensibiliser eux aussi.