

## #COP21 : des cuisiniers de chefs d'Etat s'engagent pour une gastronomie décarbonée

**Date :** 5 décembre 2015

En marge de la COP21, les cuisiniers du très fermé « Club des chefs de chefs » d'Etat et de gouvernement ont imaginé « un dîner pour sauver le monde », dont le menu est expérimenté pour la première fois vendredi soir au château de Valençay (Indre).

Les « chefs des chefs » ont voulu ainsi élaborer une « base de recette parfaite, adaptable où que l'on se trouve sur terre », a expliqué à l'AFP l'un des organisateurs, Jean-Pierre Stephan, ancien diplomate et restaurateur.

Le défi : utiliser des produits frais, de saisons et de proximité, les plus « naturels » possible, avec un coût et un niveau de réalisation abordables pour le grand public.

« Ce qui est en jeu, c'est la capacité de nourrir toute l'humanité, d'anticiper les mouvements migratoires et finalement la paix ou la guerre! », expliquent les organisateurs.

Cette expérience de « cuisine durable » se déroule à Valençay car le château était la résidence du duc de Talleyrand, expert en « diplomatie culinaire ». Avec son cuisinier Antonin Carême, il a su attirer à sa table toute l'Europe pendant le Congrès de Vienne (18 septembre 1814-9 juin 1815) pour échafauder un nouvel équilibre continental sur les décombres de l'Empire napoléonien. Une centaine de convives doivent partager vendredi soir un repas « simple et universel » qu'ils auront eux-mêmes apporté.

Ce « premier repas durable participatif et collectif » -composé d'un plat unique à base de riz, de légumes de saison, de légumineuses et d'œuf, ainsi qu'un dessert, du type pain perdu aux fruits- sera ensuite décliné dans les palais présidentiel, princier, royal ou impérial de l'Elysée à Paris, du Quirinal à Rome, de New Delhi, Monaco, Tokyo ou Bangkok, a annoncé M. Stephan.

Bernard Vaussion, ancien chef à l'Elysée de 2005 à 2013, sera aux fourneaux pour préparer les recettes pour « sauver le monde » proposées par Christian Garcia, chef des cuisines du palais princier de Monaco et président du Club des chefs: un « risosalto aux lentilles et petit jardin d'hiver » et un « pain brioché perdu, poire comice au romarin ».

« L'idée c'est de partager ce dîner avec le plus grand nombre. Nous allons également partager ce menu citoyen avec des dizaines de cuisines de maisons officielles dans le monde, mais aussi de grandes enseignes, des restaurants étoilés, des restaurants d'entreprises et d'établissements scolaires... », expliquent les organisateurs.

Ce premier « dîner pour sauver le monde » à Valençay lancera aussi le tournage d'un film documentaire sur la diplomatie culinaire. « Donnez-moi de bons cuisiniers, je vous ferai de bons traités », promettait Talleyrand à Napoléon...