

36. Green
Gastronomy

////////////////////////////////////

Sexy Green Food



Âgé d'à peine 30 ans, Filip Fransen détient déjà un palmarès enviable et un curriculum atypique : d'abord cuisinier, ensuite étudiant en gestion environnementale et chef à domicile sur le côté, et enfin entrepreneur. Son nom surgit pour la première fois dans les archives des journaux en 2007, lorsqu'il élabore une centrale énergétique pour les festivals fonctionnant à partir de matières fécales. « Je n'avais jamais gagné de prix environnemental », déclare-t-il. « L'idée consistait à produire du courant à partir des excréments des festivaliers. »

Son projet montre déjà à quel point Filip Fransen fourmille d'idées, toutes empreintes d'une philosophie écologique. Cette dernière se retrouve également dans sa passion culinaire. « En tant que chef à domicile, j'inventais une histoire ludique afin d'inculquer la pensée durable aux gens, à l'aide du goût. Littéralement. En fait, je jetais les bases de ce qu'est aujourd'hui la Green Gastronomy : la restauration durable. »

« Notre objectif consiste à servir une restauration la plus durable possible. Atteindre ce but passe aussi par une réflexion sur la conservation des produits, la préparation des plats, mais également sur la chaîne de fournisseurs en amont, et sure le traitement des déchets liés à cette activité. »

////////////////////////////////////

Green Gastronomy est la fusion d'un chef à domicile et d'un gestionnaire environnemental. Il ne s'agit pas uniquement de l'analyse en détail des ingrédients à servir et de leur préparation. « Il s'agit d'un régime durable sur plusieurs plans. D'abord, on recherche des produits frais et biologiques, le plus possible directement auprès d'agriculteurs artisanaux de la région. Nous combinons ce principe d'approvisionnement durable avec la promotion de produits saisonniers, mais sans être pompeux. Non, l'assiette doit vivre. »

La gastronomie met depuis longtemps déjà l'accent sur les produits de la région et de saison, mais Filip Fransen



va plus loin et repousse les limites avec une approche moderne. « Pensez à ce que René Redzepi, le meilleur chef au monde du restaurant danois Noma, présente dans ses assiettes : une cuisine inventive qui utilise du terreau ou de l'écorce comestible. Bon d'accord, nous ne servons pas de mousse de rennes, mais cela n'enlève rien au fait que l'on puisse trouver des aliments très intéressants dans notre région. »

En choisissant résolument des ingrédients locaux, Green Gastronomy opte non seulement pour des produits durables, mais prend également en compte l'empreinte environnementale ou écologique. « Notre objectif consiste à servir une restauration la plus durable possible », résume Filip Fransen. « Atteindre ce but passe aussi par une réflexion sur la conservation des produits, la préparation des plats, mais également sur la chaîne de fournisseurs en amont, et sur le traitement des déchets liés à cette activité. » Green Gastronomy souhaite revoir les normes à la hausse pour tous ces aspects, et évoluer vers une formule de restauration la plus durable, et ce, sans jamais négliger les exigences de qualité en la matière.

L'enthousiasme et surtout l'approche consciencieuse qui ont permis au chef à domicile de devenir un restaurateur durable n'ont d'égal que la mesure dans laquelle son menu a été sublimé en haute gastronomie. « Lorsque je faisais tout moi-même, j'assumais entièrement mes responsabilités et la durabilité de mes actions. Cela fonctionnait très bien, et j'étais de plus en plus souvent sollicité. Mais ce succès allait rapidement me confronter aux limites de mes capacités. Ou mieux dit : pour croître d'une façon écologiquement responsable, j'ai dû bien réfléchir », se remémore Fransen. Avant de devoir trancher ce nœud gordien, un acteur inattendu manifesta son intérêt. L'oriers – un traiteur très renommé en Belgique – semblait séduit par l'approche de Green Gastronomy, ce qui a donné à cette perspective d'avenir un sacré coup de pouce. Green Gastronomy pourrait alors se développer sous la direction de ce restaurateur professionnel, tant au niveau pratique de la création qu'auprès du public pour lequel il travaille.

« Je l'admets, j'ai longtemps hésité, mais je n'ai jamais de toute ma vie trouvé un moyen de prêcher pour ma chapelle. J'ai lancé Green Gastronomy pour littéralement faire goûter aux gens un menu plus durable. L'intérêt de L'oriers coïncidait avec mon idée participative consistant à trouver un moyen de changer le monde », ce qui laisse sous-entendre l'idée de base : Si tu ne peux pas les battre, rejoins-les.

« Au lieu de recevoir une assiette d'amuse-gueules, vous devez vous-même aller chercher vos aliments dans un petit potager créé spécialement à cet effet, où tout est comestible jusqu'à la racine. Les gens doivent aller jouer dans le bac à sable », explique Filip Fransen en rigolant.

////////////////////////////////////

« L'intention de développer Green Gastronomy et d'entraîner les autres dans mon concept ne me semblait pas critiquable. Ce n'est pas ce grand traiteur qui changerait Green Gastronomy, mais l'inverse semblait possible. Les discussions avec les gens de L'oriers s'avéraient aussi positives qu'elles présageaient une situation win-win. Les valeurs fondamentales de Green Gastronomy restaient intactes, elles étaient même renforcées et développées, comme une sorte de division au sein de L'oriers. Ils m'ont d'ailleurs chargé de rendre toute l'entreprise plus durable », nous explique le gestionnaire environnemental.

Le fait que L'oriers intègre entre-temps la société française cotée en Bourse GL Events, l'un des principaux acteurs européens dans l'événementiel, a renforcé la confiance de Filip Fransen en l'avenir de Green Gastronomy et du caractère de plus en plus convaincant de sa restauration verte. « Il s'agissait d'emblée d'une combinaison entre la restauration durable et un message ludique à partager avec les gens. La réussite dans la restauration dépend du sentiment que les gens en gardent à la fin du repas, et Green Gastronomy joue un rôle déterminant à cet égard.



© Green Gastronomy



© Green Gastronomy

Le repas reste un événement en soi. » À quoi devez-vous vous attendre ? « Au lieu de recevoir une assiette d'amuse-gueules, vous devez vous-même aller chercher vos aliments dans un petit potager créé spécialement à cet effet, où tout est comestible jusqu'à la racine. Les gens doivent aller jouer dans le bac à sable », explique Filip Fransen en rigolant.

La folle ascension de la Green Gastronomy doit être considérée dans le contexte général de la prise de conscience écologique. Filip Fransen a associé avec originalité les concepts de Food Design et de Bright Green Thinking, plus puissants quand ils sont réunis, et la formule séduit. « Les entreprises qui sollicitent un restaurateur sont désireuses de nouveautés, et lui accordent plus de valeur si ces nouveautés s'accompagnent d'un volet écologique. Ce choix rayonne sur l'entreprise et si le repas est en plus délicieux et original, la formule est réellement convaincante », conclut Filip Fransen. En tant que Food Designer, il maintient son attention sur la cuisine interne de Green Gastronomy et de Lories. En outre, Filip Fransen élabore de nouveaux projets, de nouveaux menus, ainsi que de nouvelles techniques de présentation. « Il est possible de faire la différence dans tant de domaines que j'ai encore beaucoup de pain sur la planche. Et en même temps, je reste actif dans mon laboratoire vert pour cuisiner et inventer des formules durables. »

•

Christophe De Schauvre pour REcentre
interviewé /

Filip Fransen, Food Designer

Green Gastronomy
Kareelovenlaan 6
B-1140 Brussel
Belgique

www.greengastronomy.be

Année de création • 2009

Secteur • Catering

Nombre d'employées • n.a.

Chiffre d'affaires • n.a.