



Présence fugace

pour buffet durable



Lucie Malbéqui

Qu'est-ce que vous enseignez à Dinard ?

Anne Baudriller

À la base je suis professeur d'économie gestion avec une dimension développement durable pour les entreprises. Ça c'est pour la partie lycée. Dans la licence pro c'est de l'animation de projets durable. Je fais un cours d'économie du tourisme durable où on les amène à réfléchir sur l'intégration de considération écologique et sociale dans la production d'un service hôtellerie restauration. On essaye de voir le triptyque économique, social et écologique et de voir si c'est compatible avec un modèle économique fonctionnel. Par exemple sur à propos des contenants, on va se demander s'il est possible de les réutiliser, de les réduire, de faire des contenants comestibles ou de la réutilisation sous forme de consigne. On compare ce qui est le plus intéressant pour une entreprise.

LM

C'est vraiment appliqué, il y a quelque chose de très concret dans cet apprentissage.

AB

Oui, j'essaye de leur montrer concrètement. Un autre exemple, je leur montre une maison d'hôte qui essaye de revoir leur offre de petit déjeuner en se disant que le jus d'orange ce n'est pas locavore, c'est un impact carbone important, donc je décide de me passer du jus d'orange, voir même de me passer du café. Quel produit de substitution je propose à ma clientèle, comment je leur explique qu'ils n'auront peut-être pas de café ou qu'ils n'auront que du jus de pomme.

LM

Ça fonctionne un peu par énigme, c'est comme un travail d'enquête, après c'est à eux d'aller se renseigner, par quoi ils peuvent remplacer les produits.

AB

Avec des collègues ils voient l'aspect technique du recyclage à l'IUT.

LM

Et vous toute cette notion de durable, comment l'avez-vous intégré à vos savoirs ?

AB

J'ai cheminé tranquillement dans ma formation. D'abord c'est un sujet que je trouve intéressant et on l'a intégré de plus en plus dans nos contenus de cours. Il me semble important de savoir de quoi on parle avant d'enseigner. J'ai suivi pas mal de formations en ligne sur le développement durable appliqué à l'hôtellerie restauration avant de concevoir le cours. Dès que je peux rencontrer des professionnels qui le mette en oeuvre j'essaye d'aller les voir. Récemment je suis allée à La grée des Landes à Gacilly, c'est le premier hôtel à avoir eu le label Eco hôtel. On a vu ensemble tout ce qu'ils on essayé de mettre en place, pourquoi ça fonctionne, ce qui ne fonctionne pas, qu'est-ce qui est le plus compliqué.

LM

Vous faites du conseil parfois ?

AB

Non je ne me positionne pas la dessus pour l'instant. Je prends des info, j'essaye de comprendre comment ça marche pour ensuite voir ça avec les élèves. Mon objectif c'est qu'ils soient en capacité de réfléchir par elles et eux-mêmes. Les contextes vont encore changer, il va y avoir de nouvelles réglementations, de nouveaux produits qui vont apparaître sur le marché. Le but est qu'ils soient capable de se débrouiller pour évoluer. Du conseil aux élèves c'est déjà pas mal.

LM

C'est important, ça part de là, les restaurants du futur c'est surement elles et eux qui vont les monter et réinventer tout ça.

AB

Oui c'est un secteur où il faut être très curieux, il faut tenter des choses. Il y a de plus en plus d'acteurs qui sont engagés donc il y a moyen de s'appuyer sur de plus en plus de personnes mais il faut essayer de nouvelles choses, innover. C'est encore en devenir je trouve.

LM

C'est dur de faire quelque chose de pérenne dans un monde où rien n'est mis en place pour que ça change véritablement.

AB

Oui c'est ça, ce n'est pas encore assez fort dans le volontarisme.

LM

Je me posais une question sur le terme de développement durable. Qui est large, flou et en même temps assez précis. C'est cette notion de durable qui me questionne vraiment. Par rapport au buffet qu'on a pensé avec les élèves et Nicolas, j'ai eu la sensation que dans notre posture de présenter un temps de dégustation qui ne dure que deux heures, il y avait l'idée inverse, de vouloir être le plus discret possible et de faire en sorte que notre passage soit fugace, qu'on ne laisse pas de trace. Je trouve qu'il y a une ambivalence intéressante dans le terme développement durable et dans la posture que nous devons prendre pour que ça fonctionne, pour que tout ça puisse se mettre en place durablement.

AB

C'est une question que le directeur de l'IUT m'a reposé aussi, qu'est-ce que vous mettez derrière ça. Durable au contraire je trouve que la définition elle est simple et admise par beaucoup de personne. Mais il ne faut pas l'entendre comme -nos actions sont durables- c'est surtout le développement économique et donc les modèles économiques qu'on met en place qui doivent être durable dans le sens où les conséquences ne doivent pas avoir un impact sur les générations futures. Les fruits d'une activité économique doivent

profiter au maximum de personnes dans le temps. Il faut s'inscrire dans une durabilité autrement dit récolter les fruits de cette activité la sans impacte. Même si l'activité peut-être très éphémère et même fugace, si on le fait avec des contenants comestibles par exemple, on ne laissera pas de traces. Durablement on ne va pas créer un impact négatif. Si c'est même une barquette en bambou qui est à priori recyclable, ça s'encre quand même dans la durée puisqu'il faut mettre en place le processus de recyclage sans être certain, puisque c'est quand même actuellement le problème, de savoir où ça va.

LM

Oui il faut essayer de mettre en place des outils fonctionnels sur la durée.

AB

Et qui ont un impact globalement positif sur la durée. C'est pour ça qu'il y a du social aussi.

LM

Il y a une question de transmission, de trouver des idées ensemble, de transformer notre quotidien et notre rapport aux matières, aux matériaux, à ce qui nous entoure et à la manière dont on gère ce que l'on produit. J'allais dire ce qu'on gâche. Qu'est-ce qu'on utilise pas, qu'est-ce qu'on pourrait utiliser autrement.

AB

À côté de quoi on penserait qu'il n'y a qu'une source de valeur, qu'il y a une valeur qu'on arrive pas encore bien soit à exploiter soit à identifier. C'est de regarder différemment ce qu'on a pour construire quelque chose de bénéfique dans la durée. En fait c'est pas le mot durable tout seul qui est important, c'est bien le développement durable.

LM

C'est l'épanouissement, il y a un processus.

Il y a une question que je me pose souvent et surtout en ce moment par rapport à toutes ces restrictions énergétiques, aux

responsabilités qu'on met beaucoup sur la population et peu sur l'industrie. Je me demande si le changement n'est pas déjà en train de s'établir plus individuellement ou à l'échelle de l'associatif. Est ce que ce ne sont pas plus les individus qui vont faire en sorte que les choses changent et évoluent rapidement ? J'ai l'impression que la position des grands groupes est beaucoup plus frileuse, prend moins de risque parce qu'ils ont sans doute plus besoin de stabilité économique que de révolution écologique.

AB

Je pense que c'est plus facile pour une personne seule de modifier son comportement ou de réfléchir à son impact que pour une entreprise. Comme vous l'avez-dit il y a des risques, une entreprise elle fonctionne par rapport à ces risques là. Est-ce qu'elle est prête à prendre le risque de tout changer, est-ce qu'elle a les moyens. Certaines petites entreprises ont un équilibre difficile, changer d'approvisionnement, aller trouver des produits locaux plus proches certes mais parfois le bio est un peu cher, ça va remettre en question l'équilibre. C'est peut-être pas ces petites entreprises là qui vont bouger seules, mais à l'aide d'initiatives individuelles qu'on va pouvoir trouver des solutions. Effectivement les grandes entreprises vont être obligées par de nouvelles réglementations.

LM

Et leur impact aussi est décuplé

AB

Oui, par exemple, maintenant quand elles décident de déplacer du personnel en séminaire elles sont regardées par les actionnaires, par les clients, elles prennent conscience. Je pense que les grosses boîtes n'auront pas le choix. Ce sont les petites qui seront plus en difficulté et c'est effectivement par des actions individuelles qu'elles seront aidées. C'est pour ça que je crois beaucoup à la sensibilisation des

jeunes dès l'école pour qu'après ils et elles soient force de proposition dans les entreprises et dans leurs familles.

LM

C'est comme si vous partiez du début de la ramification et que chacun.es des élèves allaient se propager dans les réseaux de la restauration, pour ce qui est de ce milieu là.

AB

Pour ce buffet ils auraient pu faire quelque chose de classique sauf que là, de vous rencontrer, de réfléchir à des contraintes comme ça, voilà on plante des graines, j'espère.

LM

J'ai trouvé ça très intéressant de se frotter aux contraintes de la cuisiné de collectivité. De mon côté en utilisant des matériaux récupérés fabriqués ou cueillis au maximum parce que parfois il y a des contraintes contextuelles qui ne me permettent pas de le faire, je travaille beaucoup par la contrainte et ça permet d'étoffer les idées. On a fonctionné comme ça avec les élèves, ils ont proposé des recettes avec des produits qui n'étaient pas locaux, en réfléchissant à d'autres produits la recette a évolué. Pareil pour le contenant, il faut que la bouchée soit pratique à être mangé sans assiette, sans serviette.

AB

Oui amener la réflexion progressivement, toutes les solutions sont à trouver. On a pas la recette tout de suite, il faut que vous trouviez des solutions en réfléchissant à ce qui est faisable ou non, acceptable sur un plan règlementaire, de sécurité, c'est intéressant.

LM

Être en groupe ça va beaucoup plus vite pour trouver toutes ces idées là. Il y a un ping pong, les idées deviennent de plus en plus élaborées.

AB

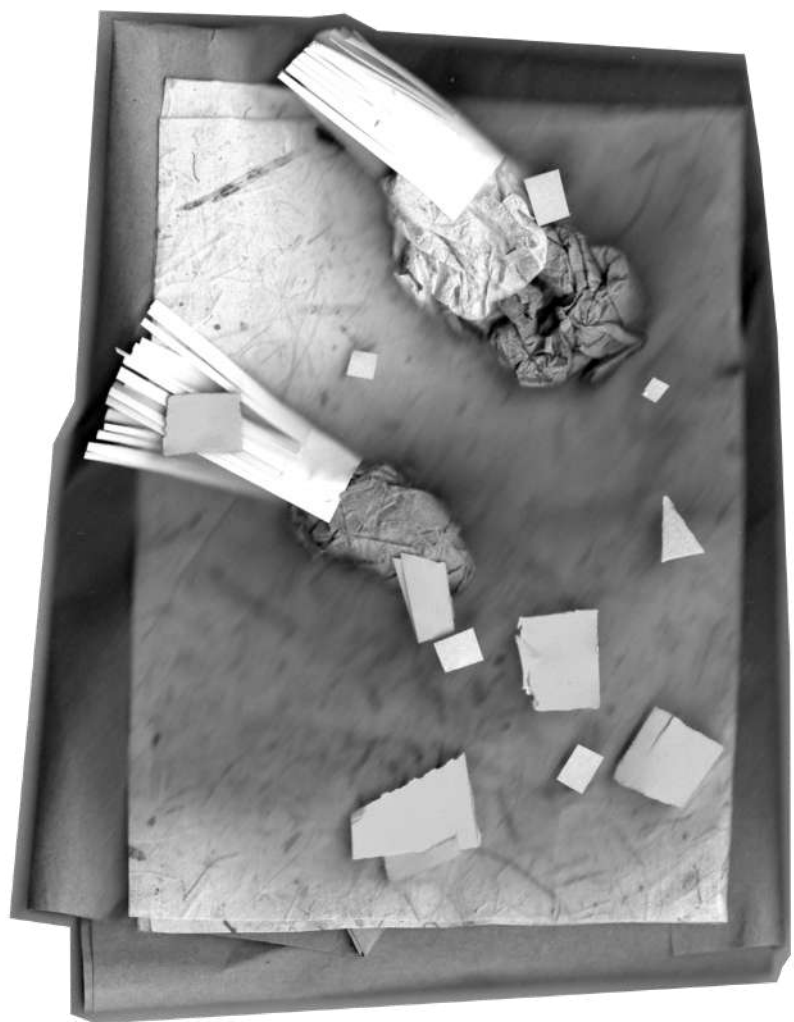
Et donc vous vouliez écrire une petite introduction pour parler du buffet durable ?

LM

Oui ça me semble important que les gens repartent d'un moment bref avec une documentation, un livret pour que les recettes puissent être refaites à la maison. J'ai fabriqué une nappe avec des tissus achetés d'occasions au secours populaire, teints avec des déchets de notre alimentation, des fanes de carottes, des pelures d'oignons, des plantes que l'on trouve partout comme le buddleia, la fleur aux papillons qui est invasive . Donc je vais ajouter aux recettes des bouchées des recettes qui ne se mangent pas.

AB

Et puis ça permet de réfléchir aussi, à notre environnement, à ce que l'on mange.



Radis beurre

Beurre d'herbes : 300g beurre salé / 1 botte persil plat / 10g ail / 40g chapelure

Travailler le beurre en pommade. Incorporer l'ail dégermé et haché, le persil haché et la chapelure.

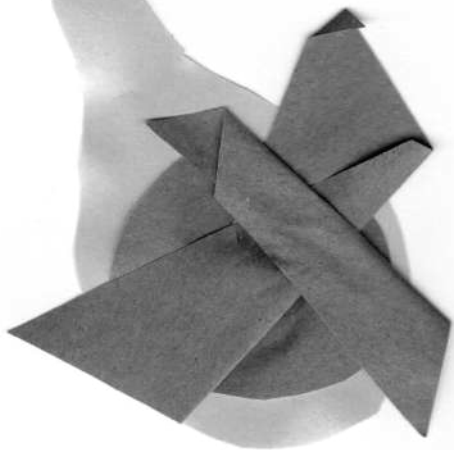
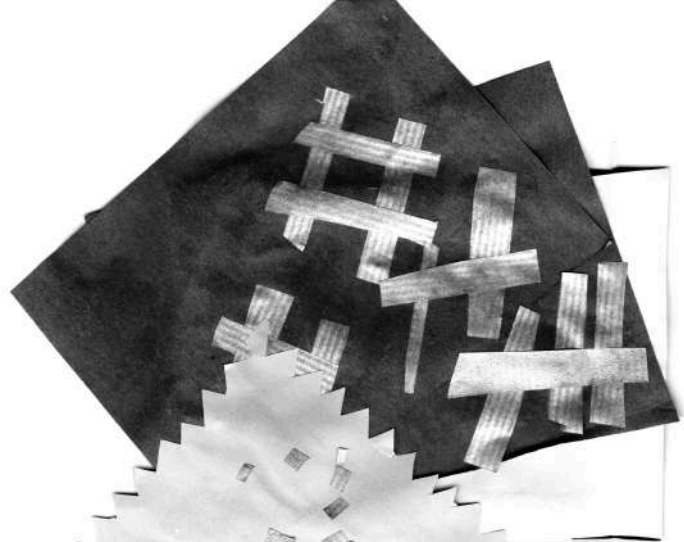
Radis : 2 bottes radis rouge

Couper les radis en 2 dans la largeur et les évider à la cuillère parisienne

Pain : 10 tranches de pain rassis mais pas trop/ 300g beurre doux

Clarifier le beurre. Tailler le pain en allumettes. Les cuire au beurre clarifié. Saler à chaud.

Dresser: déposer une cuillère à café de beurre d'herbe au creux du radis et deux allumettes de pain



Mille-feuille sarradines

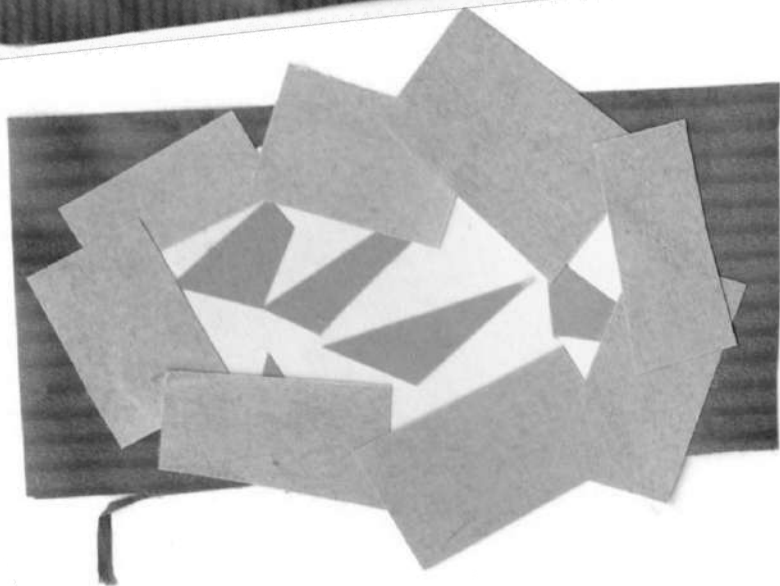
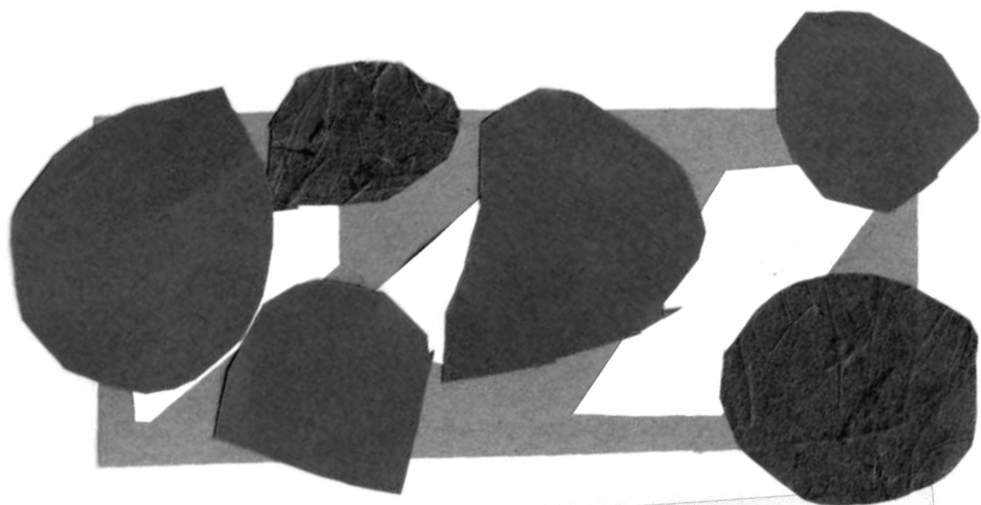
Rillettes de sardines : 1kg sardines à l'huile / 100g beurre / 200g crème épaisse / 1 botte ciboulette / 75g échalote / 100g citron jaune.

Égoutter, parer et désarêter les sardines. Travailler la chair au batteur avec le beurre fondu et la crème épaisse. Incorporer la ciboulette et les échalotes ciselées, le zeste et le jus de citron. Assaisonner.

Chips de sarrasin : 8 galettes de blé noir / huile d'olive infusée préalablement d'herbes

Détailler les galettes de sarrasin à l'emporte-pièce. Huiler légèrement les chips obtenues et les étaler entre deux tôles à pâtisserie munies de papier sulfurisé. Cuire 15 min. environ à 180°C. Saler à chaud.

Dresser: alterner chips rilette pour former un mille-feuille à 4 étages.



Craquants de légumes

Craquants : 180g farine de seigle / 120g graines de lin / 90g graines de tournesol / 75g huile de colza / 300g eau bouillante

Mélanger la farine et les graines. Incorporer l'huile puis l'eau bouillante. Mélanger puis étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 3mm d'épaisseur. Prédécouper les craquants et cuire 40 min. à 150°C.

Compotée oignon : 500g oignon / 80g beurre salé / sel / poivre

Éplucher et émincer finement les oignons. Fondre le beurre dans un fait-tout. Ajouter les oignons, assaisonner et laisser cuire jusqu'à légère caramélisation en remuant régulièrement.

Pickles carotte : 400g carotte / 300g eau / 200g vinaigre blanc / 50g sucre semoule / 10g sel fin

Couper les carottes en deux dans la longueur puis en rondelles. Bouillir l'eau avec le vinaigre, le sucre et le sel. Verser sur les carottes et laisser refroidir.

Poireau frit : 300g poireau / huile de friture.

Laver et parer les poireaux et leurs radicelles. Tailler en tronçons puis émincer en fine julienne. Frire. Saler à chaud.

Dresser: déposer sur les craquants la compotée, quelques pickles, terminer par le poireau.



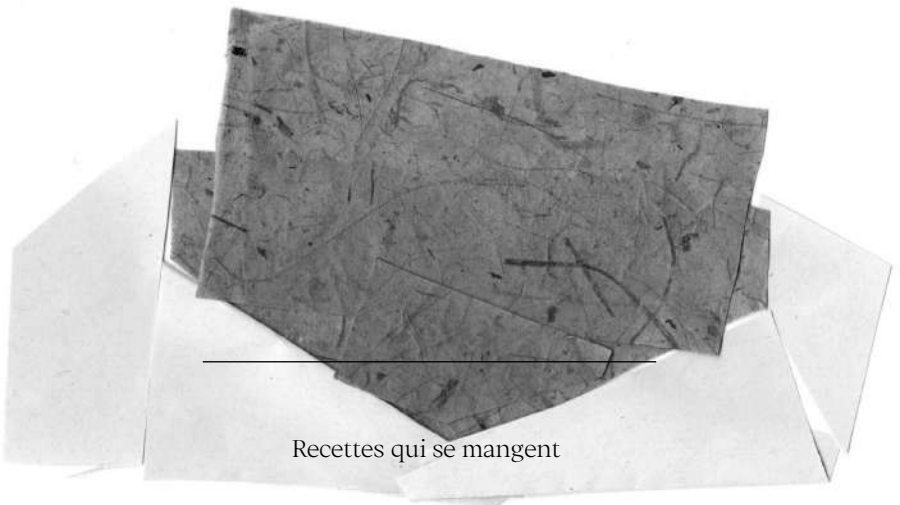


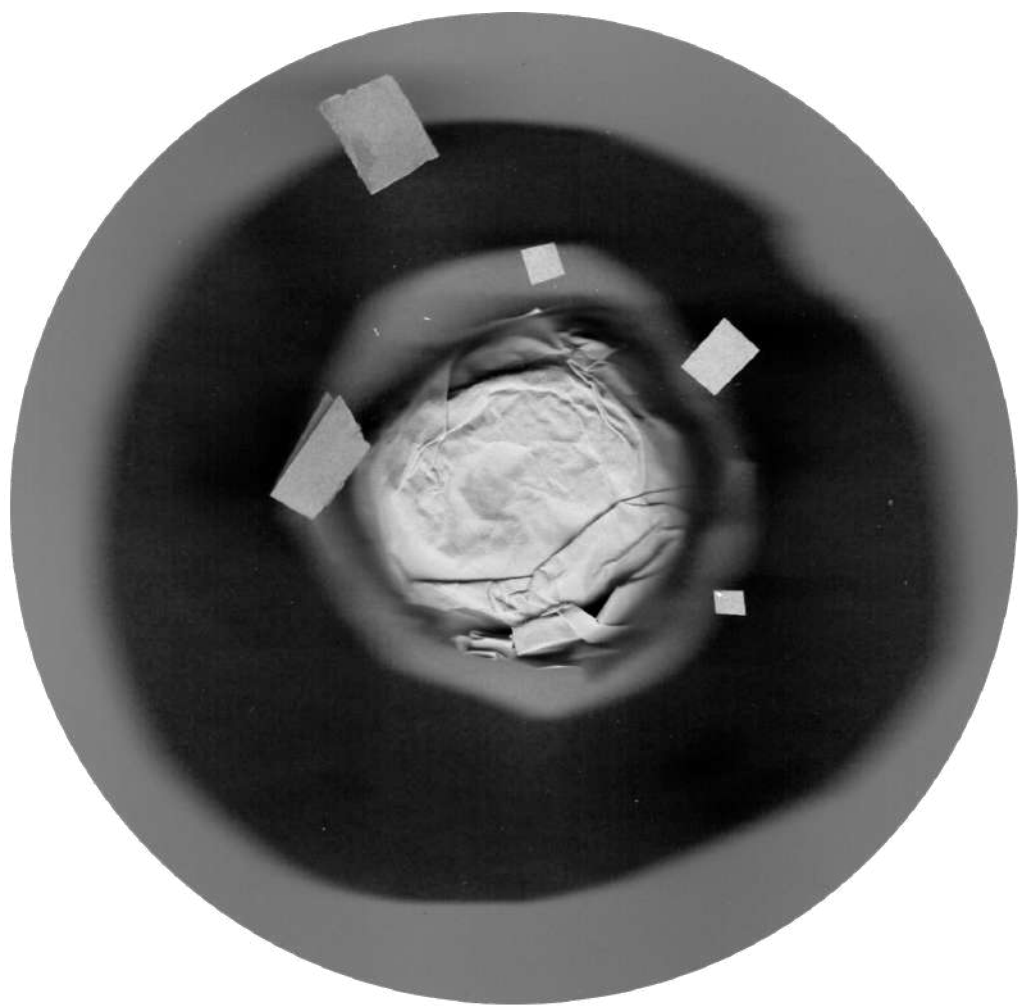
L'endive

700g endive / 700g pomme de terre Charlotte / 50g échalote / 100g salicorne / herbes / 3 œuf / 40g moutarde / 0,3L huile de tournesol

1. Couper le talon et effeuiller les endives. Réserver.
2. Cuire les pommes de terre en robe des champs. Peler et tailler la chair en macédoine. Émincer la salicorne. Ciseler les échalotes. Hacher les herbes.
3. Réaliser la mayonnaise. Lier la garniture PDT / salicorne / échalote / herbes avec. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser: Garnir les endives de cette préparation





Macaronzuki

Biscuit macaron : 600g sucre glace / 600g poudre amande / 450g blanc d'oeuf / 600g sucre semoule

1. Mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes. Passer ce tant pour tant au tamis. Ajouter 1 225g des blancs Réserver.

2. Cuire 600g de sucre semoule à 118°C et incorporer ce sirop sur 225g blancs mousseux. Commencer à battre les blancs à 112°C environ.

3. Mélanger les deux masses en prenant soin de bien macaronner. L'appareil doit se lisser et gagner en brillance sans pour autant devenir trop liquide.

4. Coucher à la poche à douille sur plaques. Cuire 10-12 min. à 140°C.

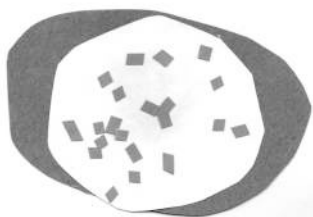
Purée sucrée azuki : 400g haricots rouges azuki / 300g sucre semoule / 1,4L d'eau / 5g sel fin.

Faire tremper 12h les haricots azuki. Les blanchir 2 fois pendant 5 minutes départ eau froide. Égoutter. Cuire dans un fait-tout avec l'eau pendant 1h environ à feu doux. Égoutter à nouveau. Recuire avec le sucre 15 min. puis ajouter le sel. Mixer pour obtenir une purée épaisse.

Poire pochée à la tonka : 2L eau / 300g sucre / 3pc fève tonka / 1 gousse vanille / 500g poire

Bouillir l'eau avec le sucre, la tonka râpée et la gousse de vanille fendue. Laisser infuser 1h. Éplucher les poires et les pocher départ à froid. Refroidir. Épépiner les poires et tailler la chair en macédoine.

Dresser: entre deux coques de macaron déposer la purée puis la macédoine de poire.



Financier en coquille

220g poudre d'amande / 470g sucre semoule / 190g farine / 470g blanc d'oeuf / 120g citron jaune / 310g beurre noisette / 60 coquilles de berniques

Mélanger les poudres. Incorporer le blanc d'oeuf et le zeste de citron, puis le beurre noisette froid. Mettre en poche et réserver 1h au frais. Mouler dans les coquilles beurrée et farinée. Cuire 12 min. environ à 180°C.

Présence fugace pour un buffet durable est un livret qui accompagne le temps de dégustation ayant eu lieu aux Champs Libres à Rennes le jeudi 23 mars 2023 dans le cadre de la semaine Nos futurs.

Les recettes ont été pensées, réalisées et écrites par Nicolas Douin professeur de cuisine au Lycée Hôtelier de Dinard avec ses élèves AREZES Mathis, BOUESNARD Sullivan, HERPIN Aodren, HOISNARD Yolann, HURBAIN Gabriel, LERAY

PIERRE Mathis, RICHARD - LE SAMSON Killian, Lucie Malbéqui qui projet et construit sculptural qui l'a collages ont été élèves avec leur appliqué Clara imprimé ce livret exemplaires au Typographie collettivo.it. Un Mathieu pour cette Alexis pour

Libres pour l'accueil, aux personnes ayant organisé la semaine Nos futurs, à Anne Baudriller pour cet agréable échange, à Nicolas Douin pour les discussions et l'élaboration du projet, à Clara Gaget pour son travail avec les élèves et pour son temps.



Naël, NICOLAS Ewen, BAUD Nolan, SACI Sacha, ZIDÉE Jibril ainsi que a coordonné le le dispositif accueilli. Les réalisés par les professeur d'art Gaget qui a en 100 lycée.

Ortica par grand merci à Garance belle invitation, à Thomas

l'organisation, aux Champs

 RENNES
MÉTROPOLE



lesChampsLibres

Musée de Bretagne - Bibliothèque - Espace des expositions

LYCÉE HÔTELIER

DINARD

YVON ROUBES