



LES ÉCOLOS SE CACHENT POUR TRIER

Ce sont ceux qui
en parlent le moins
qui en font le plus.

PAR RAPHAËLLE ELKRIEF

V

ous n'avez rien contre le fait de ne pas vous bourrer de pesticides au dîner ou d'éviter de cramer votre bilan carbone annuel en vous faisant livrer vos sushis par avionprivé.com mais vous ne pouvez pas vous empêcher de sentir germer en vous une pointe d'agacement dès que vous voyez un resto se dire écolo alors qu'il a juste arrêté de passer votre plat surgelé à la Javel avant de le réchauffer au micro-ondes ? À l'heure où les gens communiquent sur le green dès qu'ils rajoutent de la spiruline ou qu'ils trient leur déchet, prenez un vrai bol d'air chez ceux qui en font beaucoup sans jamais la ramener. En plus, vous pourrez y emmener vos amis les plus rétifs à l'écologie sans passer la soirée à les écouter déblatérer leur fascination pour les climato-sceptiques (la conversation qu'ils mettent invariablement sur le tapis dès qu'ils voient la mention « durable » quelque part).



CEUX DU TIEQUAR

Le Made In France de Montebourg, pourquoi pas, mais vous êtes infoutu de savoir où sont pondus les œufs du Franprix. Heureusement, certains se chargent de vous faire consommer ultra-local, vous donnant l'impression d'être ailleurs.

♣ **EnYaa**: dans ce nouveau resto asiatique « saké et champagne » du quartier du Louvre, on ne s'attend pas à trouver du Made In France. On se trompe. Le mobilier (tables et chaises) vient de chez Alki, une coopérative du Pays basque à la production de meubles design entièrement locale. Quant au champagne, on peut demander des cuvées Françoise Bedel ou Larmandier-Bernier (main droite sur le cœur).

37, rue de Montpensier, Paris-1^{er}, enyaa-paris.com

♣ **Hôtel Panache**: plus que Made in France, plus que made in Paris, l'hôtel Panache a carrément choisi le made in 9^e arrondissement. Adrien Gloaguen aime se servir chez les voisins. Les chocolats viennent de la chocolaterie parisienne À la Mère de Famille, les crayons de la Petite Papeterie Française et le muesli du petit déj de chez No Glu (Passage des Panoramas). Et même les produits de salle de bains (Bonne Nouvelle) sortent de la tête du propriétaire des lieux.

1, rue Geoffroy-Marie, Paris-9^e, hotelpanache.com

♣ **Le Saint-James Bouliac**: Nicolas Magie, chef du resto gastro de ce Relais & Châteaux, est un obsédé du local. Sans que vous le sachiez, le miel proposé au petit déj vient des ruches du jardin et, au dîner, vous pourrez commander une bouteille du vin de leur vignoble. Et les produits sont sélectionnés par le chef chez les producteurs du coin, qu'il connaît personnellement.

3, place Camille-Hostein, 33270 Bouliac, saintjames-bouliac.com

♣ **Epicerie**: un service de livraison de produits venus directement des épiceries à 3km autour de vous (pas plus, ne cherchez pas à gruger). Les livreurs viennent à pied ou à vélo et vous apportent les produits des meilleurs petits commerçants du quartier. Oui, c'est vrai, vous auriez pu descendre. epicerie.com



MARK'S



LE MAS DES HERBES BLANCHES

LES CALENDRIERS LUNAIRES

Vous ne savez pas à quelle période poussent les avocats et vous ne voulez pas le savoir (de peur que la réponse ne soit pas toute l'année) ?

Restez tranquillement dans votre ignorance grâce à ces obsédés des produits de saison – tellement obsédés qu'ils n'ont pas que ça à faire que de vous faire la retape.

LES FLIPPÉS DE LA POUBELLE

Le regard vide devant les poubelles « organique », « plastique », « consigne » de votre cantine de quartier, vous accepteriez volontiers qu'on s'en charge pour vous. Surtout quand vous jetez la moitié de votre plat parce que vous avez eu encore une fois les yeux plus gros que le ventre. Trois lieux où l'on se tape la galère du recyclage à votre place tout en vous empêchant de gaspiller.

♣ **Tempéro le Comptoir**: dans ce bistrot du 13^e arrondissement où la cuisine est visible depuis la table et où le menu n'excède pas 20€, la chef brésilienne Alessandra Montagne avoue avoir horreur de jeter. D'où des directives très claires: on fait des bouillons à partir d'épluchures de légumes, on calibre les assiettes pour que le client en ait pour son estomac sans avoir envie d'en laisser sur les côtés. Et en plus, quand ils partent en vacances, ils filent les restes aux voisins.

124, boulevard Vincent-Auriol, Paris-13^e, tempero.fr

♣ **Hôtel et bistrot le Petit Saint Louis**: les habitués de ce petit hôtel aux jolis balcons installé dans le quartier de Noailles (où le linge usagé est transformé en torchons pour éviter le gaspillage) peuvent maintenant prendre leur petit déjeuner au bistrot, installé en bas, en terrasse. Et parce qu'ils détestent le gaspillage, le bistrot a créé son propre doggy-bag, le « So Good », qu'on vous remettra en fin de repas si vous n'avez pas fini votre assiette.

2, rue des Recolettes, Marseille-1^{er}, bistrotmarseille.com

♣ **Le Mas des Herbes blanches**: outre passer du temps dans cet hôtel sublime en pierres situé à Gordes (c'est en Provence) vous pourrez également profiter de la cuisine du chef Xavier Burelle, qui consacre tous les mois dans son menu un produit de saison (tout ça pendant que vous vous prélasserez dans la piscine).

Toron, 84220 Joucas, herbesblanches.com

♣ **Mark's**: le nouveau concept-store japonisant installé dans le Marais (papeterie adorable, vaisselle super) propose aussi tout un tas de produits fabriqués artisanalement au Japon. Notamment le thé Omacchaya, un vrai macha 100% naturel et sans pesticides, créé dans des fours à brique au pied du mont Fuji. Sa particularité? Contrairement aux autres, les fabricants de l'Omacchaya ne gardent pour leur production que la première récolte du mois de mai, la seule, l'unique et la meilleure. Kit initiation Omacchaya, 105€ chez Mark'Style Tokyo Paris, 6, rue du Trésor, Paris-4^e, marks-japan.eu et omacchaya.com



ALESSANDRA MONTAGNE



MAS DE LA FOUQUE

♣ **Mas de la Fouque**: quand on s'installe en cœur du Parc Naturel de Camargue, on n'a pas vraiment le temps de s'adonner au green washing. Contraint et forcé par un environnement qu'on a difficilement envie d'abîmer, le Mas de la Fouque a mis le paquet, tout en discrétion, sur le développement durable. Résultat, on recycle, on récupère l'eau de pluie et on propose une piscine au sel. Un, ça évite les produits chimiques et deux, c'est pas comme si on manquait de matière première aux alentours.

route du Petit-Rhône, 13460 Saintes-Maries-de-la-Mer, masdelafouque.com



HÔTEL PANACHE



LE SAINT-JAMES BOULIAC