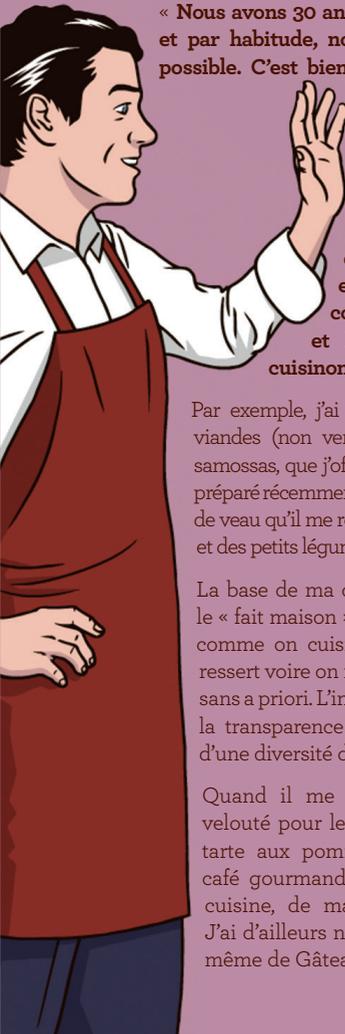


Bonne pratique n°4 On ne jette pas, on “recycle” !

Mission

Ne rien jeter de ce qu'on a en cuisine, toujours agrémenter, réutiliser et faire plaisir !



« Nous avons 30 ans de métier dans la restauration et par habitude, nous essayons de jeter le moins possible. C'est bien sûr une question d'économies mais aussi et surtout une manière d'éviter toute forme de gaspillage. Nous planifions à l'avance quels plats du jour nous allons servir dans la semaine. Pour les entrées et les desserts, nous prenons aussi en compte ce qu'il nous reste comme ingrédients, comme fruits et légumes notamment, et nous cuisinons au feeling !

Par exemple, j'ai l'habitude d'utiliser des restes de viandes (non vendus bien sûr) pour en faire des samossas, que j'offre le lendemain avec l'apéritif : j'ai préparé récemment des samossas au veau, avec du rôti de veau qu'il me restait, auquel j'ai rajouté du fromage et des petits légumes : les convives ont appréciés !

La base de ma démarche, c'est les produits frais, le « fait maison » : je cuisine dans mon restaurant comme on cuisine chez soi, et à la maison, on ressort voire on retransforme les restes de la veille sans a priori. L'important est que tout se fasse dans la transparence et que les habitués bénéficient d'une diversité de plats et de saveurs.»

Quand il me reste des légumes, je fais un velouté pour le lendemain, quand il reste de la tarte aux pommes maison, j'en agrémente le café gourmand, etc. Je suis férue de livres de cuisine, de magazines mais aussi d'Internet. J'ai d'ailleurs noté une recette de Muffin salé et même de Gâteau de pain, je vais tester cela ! »

Véronique et Régis GRANGE

Recette salée

1. Hacher vos restes de viande (veau, porc, volaille, boeuf ...)
2. Cuire quelques légumes variés, ou utiliser un reste de purée de pomme de terre.
3. Ajouter du gruyère râpé
4. Disposer la farce obtenue, qui doit être assez compacte, en petits tas sur les feuilles de Brick
5. Réaliser le pliage des feuilles de brick en forme de samossas
6. Mettre au four préalablement préchauffé à 180°C pour 10 à 15 min jusqu'à l'obtention d'une appétissante coloration et d'un sympathique croustillant.

Recette sucrée

1. Ajouter du sucre à votre reste de salade de fruits frais
2. Cuire à feu doux puis mixer et passer au chinois à étamine pour obtenir un coulis onctueux
3. Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs (restes liés à une crème anglaise maison par ex.)
4. Pour le dressage, poser la meringue puis mettre dessus des fruits frais, ajouter de la chantilly puis napper du coulis de fruits réalisé précédemment.

Les surplus de la veille
ont été intelligemment réutilisés,
en toute transparence...



Pour aller plus loin

- Le restaurant **Pointe de Rêve** réutilise le pain non servi qu'il reste pour en faire du « pain perdu » ou des toasts.
- Les déchets organiques (épluchures de fruits et légumes, marc de café, etc.) sont triés et mis dans le compost d'un jardin associatif voisin du restaurant.

Contact

Pointe de Rêve

83 avenue Roger Salengro
69100 Villeurbanne

Tél : 09 80 59 87 16

