

LA FIN DE LA VIANDE DANS LES RESTAURANTS EST-ELLE POUR DEMAIN ? LA QUESTION DOIT ÊTRE POSÉE AU REGARD DU NOMBRE CROISSANT DE CHEFS QUI, PARTOUT DANS LE MONDE, RENONCENT AU STEAK SANS PERTE MAIS AVEC FRACAS. EN PREMIÈRE LIGNE DE NOS ASSIETTES, CEUX-CI ONT LE MÉRITE DE POINTER UN ENJEU SOCIÉTAL MAJEUR.
PAR MICHEL VERLINDEN • ILLUSTRATIONS : JASPER YIU

ADIEU

VEAU, VACHE, COCHON ?

Je ne veux participer plus longtemps au meurtre de 65 milliards d'animaux terrestres par an. » Le moins que l'on puisse dire c'est que la petite phrase lâchée en début de repas par Allison, 14 ans, a fait l'effet d'une bombe. Plombée la blanquette. Guy, le tranquille paternel de 56 ans, n'a pas perdu son calme, il est habitué aux frasques de son adolescente de fille devenue végétarienne, « et bientôt végane » comme elle le promet régulièrement, depuis qu'elle a 11 ans. C'est avec une mauvaise conscience diffuse que cet assureur mâche son veau. Des conversations sur la question de la viande, il en a eu des centaines avec sa

fille. Il le reconnaît volontiers : « Entre les avancées scientifiques sur la sensibilité des animaux et les rapports étudiant l'incidence de l'élevage sur le climat, je peine à lui opposer des arguments valables. » Le « steak qui divise » est aujourd'hui devenu un drame classique des familles, creusant un peu plus le fossé entre les générations. Plusieurs fois, l'idée de renoncer à ses appétences carnivores a germé dans la cervelle du papa quinquagénaire... sans succès.

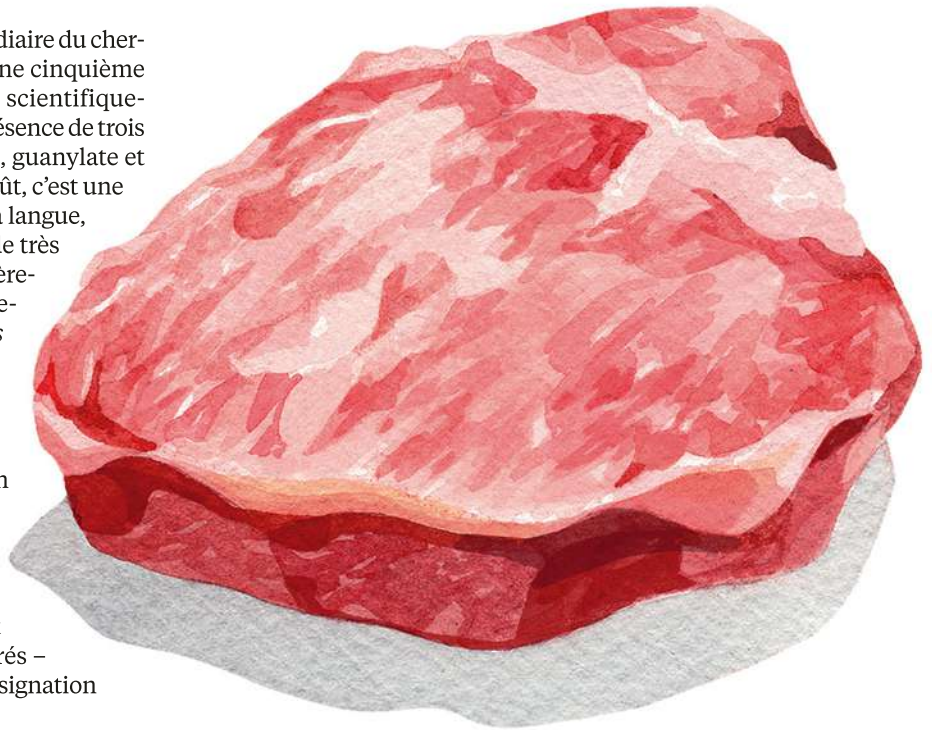
A l'origine

Que Guy n'arrive pas à changer son comportement, en dépit de son véritable amour pour sa fille, ne doit pas surprendre. Le goût de la viande est programmé en nous, il est comme inscrit dans notre ADN. « La viande ! C'était l'aspiration la plus ancienne, la plus réelle, et la plus universelle de l'humanité », écrivait Romain Gary dans *Les Racines du ciel*. La formule est d'une justesse absolue, elle témoigne de l'histoire de chasseurs-cueilleurs pour qui la graisse animale s'est longtemps affichée comme une planche de salut. En bons héritiers de cette odyssée de 2,5 millions d'années de compagnonnage avec la chair des bêtes, nous disséquons aujourd'hui à n'en plus finir sur le « persillé » d'une tranche de Wagyu, le célèbre bœuf japonais. Logique, les veines grasses qui marbrent la chair rouge concentrent les arômes de la viande mais s'affichent également comme la promesse d'une texture à la fois fondante et croustillante sous les molaires. Ce n'est pas tout. A côté du gras, une ressource plus chargée en énergie que les sucres, la chair animale se distingue également par la présence d'une sapidité appelée « umami ». En plus des quatre saveurs de base – le sucré, l'acide, l'amer



et le salé –, les Japonais, par l'intermédiaire du chercheur Kikunae Ikeda, ont identifié une cinquième saveur. Mise au jour et décomposée scientifiquement en 1908, celle-ci repose sur la présence de trois acides aminés combinés : glutamate, guanylate et isonate. Mais encore ? « Plus qu'un goût, c'est une sensation qui se passe au milieu de la langue, au-dessus du palais, quelque chose de très appétant, très rond et gourmand, légèrement salin, qui donne envie d'y revenir », expliquait au magazine *L'Express* le chef français Alexandre Bourdas (du restaurant SaQuaNa, à Honfleur), réputé pour le caractère envoûtant de ses préparations. A Bruxelles, Yannick Schandene, chef de Fermenthings, un lieu spécialisé dans la lacto-fermentation, préfère quant à lui parler de « profondéur » pour rendre compte de cette saveur rencontrée davantage dans les plats salés contenant des protéines que dans les mets sucrés – ce qui a d'ailleurs valu à l'umami la désignation de « goût des protéines ».

Il reste que l'addictif cocktail promis par la viande ne serait pas tout à fait complet si l'évolution et la connaissance de plus en plus précise des techniques de cuisson pour l'exprimer ne s'en étaient pas mêlées. Ce troisième facteur n'est autre que la réaction de Maillard, du nom de ce phénomène chimique qui permet aux sucs de cuisson de caraméliser et ainsi conférer à la viande un côté croustillant, une saveur décuplée. Sans réaction de Maillard, la plus appétissante des côtes à l'os, celle qui affole les estomacs au moment du barbecue, ressemble à une semelle. Il n'est pas compliqué de mesurer la puissante prégnance de l'imaginaire carnivore dans le paysage actuel des restaurants, on le retrouve tant à l'alpha qu'à l'oméga des menus proposés. D'un côté, il y a la prolifération des néosteakhouses, enseignes qui alignent les origines - Bœuf de Chalosse, Txogitxu basque, Blonde d'Aquitaine, Hereford Prime d'Irlande, Charolais, Agneau de Pauillac et autre Porc Noir Gascon – comme d'autres débouchent les prestigieux flacons de Bourgogne. Souvent équipées de chambres froides spécifiques, ces adresses classieuses et chères – compter 50 euros grand minimum le couvert – misent sur la maturation. Les pièces de viande peuvent effrayer l'œil du néophyte. La viande comme fossilisée peut être recouverte d'une croûte noire, signe que le travail



enzymatique a fait son œuvre. « Au fil des jours, le collagène qui entoure les fibres se désagrège. Cela attendrit la viande et permet au gras qui concentre tous les arômes de se diffuser dans les fibres », explique Benoît Vano, du restaurant Colonel, à Uccle. Il ne faudrait pas croire que de tels établissements se trouvent uniquement dans les communes chics de Bruxelles. Avec Wine & Beef, La Louvière possède aussi son temple viandeux. En salle, le rituel est invariable, depuis la présentation de la pièce élue, exhibée crue sur un plateau d'argent, jusqu'à son arrivée à table sur une pierre de sel conservant, voire prolongeant, la cuisson. Il est plus étonnant de constater – ce qui en dit long sur l'inscription symbolique de la viande en nous – combien même les cantines véganes éprouvent des difficultés à lâcher la proie des codes viandeux pour l'ombre du potentiel végétal. A Saint-Josse, The Vegan Butcher's Choice propose une carte emblématique de cette difficulté à s'affranchir de la tentation de la chair. Au menu de cette dark kitchen, enseigne uniquement dédiée à la vente à emporter, les intitulés singent la junk food la plus décomplexée, qu'il s'agisse de burgers, de « chick'n wings », de gyros, de « grill packs » ou de saucisses en tout genre, il faut se pincer pour y croire, même si les différentes spécialités sont réalisées à base de haricots rouges, de seitan et autres pois chiches.

...

... *Les temps changent*

Cette colonisation de nos papilles par la viande est-elle à blâmer ? Non, car elle est le résultat de notre histoire. En revanche, ce qui pose un problème, c'est que la planète sur laquelle nous vivons a totalement changé. Dans ce nouveau monde, à moins de choisir de faire la sourde oreille, il n'est plus possible d'ignorer le fait que la production de viande détruit l'environnement. Le chiffre à retenir ? On le doit à la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) qui signale que l'élevage pèse pour 14,5 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre, soit davantage que les transports. Si l'on est en droit de penser que 14,5 % n'est pas spectaculaire, il faut, pour bien comprendre les enjeux, savoir que 62 % de ce bilan est imputé au méthane dégagé par les bovins lors du processus de digestion des aliments. Et alors ? Au contraire du CO₂ qui persiste pendant cent ans dans l'atmosphère, le méthane disparaît au bout de dix ans. En conséquence, limiter ce gaz permettrait d'obtenir des résultats rapides qui seraient plus que souhaitables à l'heure où plus personne ne discute l'importance de faire baisser le thermostat mondial sans tarder. D'autres problèmes se superposent à cette situation. Par exemple, l'impact collatéral de l'élevage européen sur la forêt amazonienne. En 2019, selon la FAO, l'Europe a importé 42 millions de tonnes de soja, dont les trois quarts servent à nourrir volailles, porcs, bovins ou poissons d'élevage. Conséquence directe ? Les pays producteurs – le Brésil et l'Argentine – défrichent les forêts primaires pour subvenir à la demande. On ne fera pas l'affront de revenir sur l'impact majeur de ces territoires dans la capture du CO₂. Sans compter que les scientifiques pointent de plus en plus le rôle actif des élevages dans la diffusion des virus, un sujet d'actualité s'il en est. Pour rappel, 70 % des maladies émergentes, comme Ebola, le sida ou la Covid-19, sont passées des animaux aux humains, les fameuses « zoonoses », résultant d'une réduction sévère des habitats naturels sous la pression de l'élevage et de l'agriculture intensifs.

A tout cela – il ne faudrait certainement pas le passer sous silence – s'ajoute la question morale qui taraude un nombre croissant de citoyens. La souffrance animale n'a rien d'abstrait dans un monde industrialisé où les poulets standards acquièrent leur taille d'abattage en moins de six semaines, là où il y a trente ans, le processus durait deux fois plus longtemps. Les sujets d'indignation sont nombreux : les queues coupées et les dents meulées des porcs d'élevage industriel, le fait que 99 % des lapins élevés de façon intensive ne voient jamais la lumière du



jour ou encore la question de l'abattage à la chaîne et ses étourdissements inefficaces qui restent une sorte de « trou noir » de nos sociétés que peu osent regarder en face. Il n'en faut pas plus pour que le sujet constitue une attente sociétale pressante auprès d'une partie grandissante de la population.

Les chefs, ces héros

Si le monde politique reste souvent à la traîne en la matière, tout comme l'industrie agroalimentaire qui n'agit que sous la menace du boycott et du scandale, qui pour s'emparer de ce sujet brûlant ? Au-delà de la sphère militante dont l'audience est souvent circonscrite, tout indique que ce sont les chefs qui ambitionnent d'endosser ce rôle citoyen. Qui mieux qu'eux, en ce qu'ils inventent le goût et redéfinissent le bon au quotidien, pourrait affranchir nos papilles de leurs servitudes préhistoriques ? Personne. Seuls les cuisiniers réussiront le miracle de rendre nos envies alimentaires plus adaptées au monde contemporain. Et cette révolution a déjà commencé. Dans la sphère de la haute gastronomie, le coup de semonce a été tiré par Alain Passard qui, en 2001, choisissait de ne plus travailler le « tissu animal ». Seize ans plus tard, le chef de l'Arpège, à Paris, revenait sur sa décision en renouant « parcimonieusement » avec la viande et la volaille. Le message aux jeunes générations n'en est pas moins passé : gastronomie de haut vol et menus végétaux étaient bel et bien compatibles. Seul un géant de la taille de Passard pouvait se permettre un tel coup de pied dans la fourmilière.



Pour preuve, vingt ans plus tard, les talents qui placent le légume au centre de l'assiette continuent d'embarrasser le guide rouge, arbitre des élégances gastronomiques toujours prisé malgré son obsolescence. A tel point que ce dernier a inventé une « étoile verte » pour se débarrasser de cette épine enfoncée dans son pied conservateur. La parade est brillante, elle permet de s'offrir, à peu de frais, une image concernée en récompensant la durabilité... tout en ne consacrant pas pleinement cette dernière à la faveur d'une étoile semblable à n'importe quelle autre. Toujours est-il qu'une nouvelle génération de chefs a bien compris qu'il ne fallait pas attendre l'adhésion des guides gastronomiques pour changer la face du monde – ceux-ci n'apposeront leur paresseux admitatur que lorsqu'une nouvelle avant-garde aura vu le jour. Comme le soulignait le très attentif média français *Fooding* sur son site, 2021 fut une année tonitruante pour la végétalisation de l'assiette. Qu'on juge plutôt : consécration de la cheffe autodidacte Claire Vallée dont le restaurant ONA fait l'impasse sur la viande ; choix de Daniel Humm, chef de l'emblématique Eleven Madison Park à New York, de rouvrir son restaurant avec une carte excluant les protéines animales mais également les œufs, le miel et le lait ; ou encore, décision du site américain *Epicurious* de se passer de bœuf « pour des raisons de durabilité », comme le note la journaliste Nora Bouazzouni. A cela, on ne manquera pas d'ajouter le sacre de la gastronomie « botanique » du Néerlandais Emile van der Staak dans son restaurant De Nieuwe Winkel, à Nijmegen.

Et en Belgique ? Jetons d'abord un œil sur les statistiques. Avec une consommation de 54,4 kilos de viande consommée par an (chiffres Statbel 2019), notre pays fait figure de bon élève dans la mesure où la moyenne européenne est de 80 kilos par individu. Si l'on en croit l'ONG Greenpeace, pour limiter le réchauffement et la pression sur les écosystèmes, cette consommation devrait passer à 16 kilos annuels en 2050. Pour y parvenir, il ne faudra pas compter sur l'Apaq-W, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, qui prône le statu quo, à savoir ce qu'elle qualifie de « consommation responsable », c'est-à-dire calculée sur 300 g de viande rouge cuite par semaine en accord avec les normes du Conseil Supérieur de la Santé et celles du World Cancer Research.

L'élevage pèse pour 14,5 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre, soit davantage que les transports.

300 g x 52 semaines ? C'est-à-dire 15,6 kilos de viande bovine par an, soit une légère progression par rapport aux 14,3 kilos en 2019 – au passage, on notera que les chiffres de 2010 enregistraient une consommation de 18,3 kilos de bœuf, signe d'un ralentissement peut-être lié à une conscience écologique. Philippe Mattart, directeur de l'Apaq-W, estime que « la viande a réellement sa place dans les restaurants de notre pays ». L'homme encourage les chefs à adopter « une attitude éthique ». C'est-à-dire ? Miser sur le local et le circuit court, panacée identitaire invariablement dégainée pour remédier aux maux de la globalisation. Hélas, pas sûr que la solution soit aussi simple.

Belgium, one point

A dire vrai, afin d'inverser l'abominable spirale, on ne voit pas beaucoup d'autres options que celle qui consiste à tirer le frein à main de toute urgence. Pour ce faire, la restauration a besoin de figures emblématiques, radicales, qui montrent la voie. A Bruxelles, Nicolas Decloedt est indéniablement le chef à suivre en ce qu'il est celui qui a montré que cuisine végétale et haute gastronomie n'étaient pas des catégories antagonistes. Végétarien par conviction depuis 25 ans, l'homme, bien conscient d'un « choix facilité par une naissance dans un pays prospère », est passé par les grandes maisons, qu'il s'agisse de Bon Bon, du Chalet de la Forêt ou encore d'In de Wulf. « Je suis devenu végétarien pour des raisons éthiques liées au bien-être animal. Depuis que je me suis converti à ce mode d'alimentation, j'ai gagné une énergie telle que je ne pense pas que je reviendrai un jour en arrière. Quand on travaille comme moi 120 heures par semaine, on n'a pas d'autre choix que de s'alimenter sainement », explique le patron de Humus x Hortense, un restaurant qu'il a ouvert en 2016 ...





« En travaillant le végétal, on se rend compte que l'on peut reproduire toutes les saveurs liées à la viande, que ce soit le grillé, le fumé, le rôti... Cela demande juste un peu plus de technique. »

Nicolas Decloedt

... avec son épouse Caroline Baerten. Depuis l'ouverture de cette adresse à deux pas de la place Flagey, Decloedt n'a cessé d'accumuler les reconnaissances, étoile vert au Michelin en 2021, Prix du meilleur cuisinier de légumes Gault & Millau en 2019 et meilleur restaurant végétal du monde attribué en 2019 par le site We're Smart World. « J'ai fait le choix d'une cuisine axée uniquement sur les légumes parce que c'est ce qui me correspond, je suis incapable de servir un plat que je ne mangerais pas moi-même. En travaillant le végétal, on se rend compte que l'on peut reproduire toutes les saveurs liées à la viande, que ce soit le grillé, le fumé, le rôti... cela demande juste un peu plus de technique. Avec Humus, nous voulons écrire une histoire positive en montrant que la gastronomie ne s'arrête pas à un filet de biche ou un morceau de turbot. Je n'estime pas que tout le monde doit faire comme moi, je veux simplement que cet exemple invite à réfléchir. Cette prise de conscience est essentielle », détaille celui qui travaille en lien étroit avec Dries Delanote, un jardinier réputé de la région d'Ypres.

Influence directe ou pas, en 2021, Bruxelles a vu l'éclosion de deux enseignes centrées sur les légumes. Le cas de Savage est révélateur. Sous-titré « a plant-based experience », l'adresse résulte d'un

retournement assez spectaculaire que l'on doit à Louis Leysen. En 2017, ce jeune entrepreneur lançait Kipkot, un concept mono-produit axé sur le coucou de Malines. Deux confinements plus tard, l'homme a sollicité le chef Joël Rammelsberg pour signer une carte végétale hypertravaillée. « Nous avons choisi de mettre la viande et le poisson en option. Un menu trois services sans protéines s'affiche au prix de 36 euros. Si l'on veut y ajouter du bœuf ou du black cod, il faut déboursier entre 9 et 30 euros de plus. Je trouve que c'est une façon intéressante de faire réfléchir sur le coût à la fois symbolique et réel des choix alimentaires que nous opérons », analyse-t-il.

Assez paradoxalement, la seconde enseigne bruxelloise révélatrice s'intitule Saussice, un nom amusant revendiquant son orthographe approximative. Il faut dire que cette enseigne saint-gilloise, fonctionnant dans un premier temps en mode traiteur, est « tout sauf un restaurant à saucisses », comme l'expliquent les deux associées Bénédicte Bantuelle et Hanna Deroover. Répartie en « miamiches », des sortes de buns, et en salades pas banales – ainsi de carottes proposées crues, en pickles et grillées avec un jus de curcuma –, la carte repose à 80 % sur des légumes sourcés auprès de Terroirist, une coopérative travaillant en direct avec des artisans-maraîchers. Et les saucisses, alors ? Il y en a, elles arrivent en droite ligne du boucher Dierendonck. « Je comprends les végétariens et les végans, je les respecte mais j'aime trop la viande pour pouvoir m'en passer alors je la propose sous une forme restreinte, de petites quantités, et irréprochable », commente Bénédicte Bantuelle. Cette ancienne égérie du restaurant Bouchéry, qui avait marqué les esprits avec ses buffets végétariens, n'est pas la seule à prôner cette modération que recommande Greenpeace. Sang Hoon Degeimbre, locomotive de la gastronomie wallonne, la revendique dans son restaurant étoilé de Liernu dont la salle s'ouvre sur un potager de cinq hectares constituant le cœur de son approche. En cause, son refus d'abandonner les éleveurs qui le fournissent. Comment dès lors concilier l'humain et la planète ? Réponse : la juste portion. « Tout est pesé au gramme près. Mes menus tournent autour de 700-800 grammes de nourriture, là où d'autres maisons misent sur 1,5 kg. Question viande, je propose 80 grammes, ce qui devrait être notre dose hebdomadaire à tous », livre-t-il en guise de conclusion. **V**