

## Transcription

C'est le royaume des bouchons, du bien-manger et des cochonnailles. À Lyon, il existe aussi un endroit étonnant, un restaurant gastronomique 100% végétarien. En cuisine, ni viande, ni poisson. Un défi pour Adrien Zedda, jeune chef de 27 ans, devenu expert en légumes.

- Pour un chef, c'est passionnant parce que nous, ce qui nous anime, c'est la création, c'est faire des choses que les autres n'ont pas encore faites.
- Et vous êtes végétarien vous-même?
- Je ne suis pas moi-même végétarien, mais aujourd'hui il n'y a pas besoin d'être végétarien pour manger végétarien. On a tous réduit notre consommation de viande et de poisson, je pense comme beaucoup-beaucoup de Français, et aujourd'hui on a aussi envie de consommer différemment de temps en temps.

Il prend plaisir à découvrir de nouvelles saveurs.

- Ça a un super parfum!

À explorer les herbes.

- C'est de la feuille d'huître. Celle-là a la particularité d'avoir vraiment le goût d'une huître, mais dans une feuille.
- On réclame deux canapés!

Au menu, ce jour-là, une entrée avec des champignons.

- C'est une mousseline de champignons, pétales d'oignons de Roscoff, voile de lait de champignons au vin jaune, avec un jus corsé à la Bercin.

Un menu unique à 35 euros et sept plats au déjeuner. Le restaurant est complet deux mois à l'avance. À table, des clients pas forcément végétariens.

- Je vais tout vous avouer, je suis plutôt une carnivore qu'une végétarienne, donc là, l'idée était de découvrir des plats différents et des légumes que je n'ai pas l'habitude de manger. Donc, je vais dire que les goûts et les façons d'associer les saveurs sont assez sympa.
- Je trouve qu'il y a de belles associations de saveurs, c'est bon, c'est sublimement bien présenté, donc ça donne toujours envie, on a l'impression d'être dans un très grand restaurant gastronomique.

Une cuisine qui fait des émules. Dans cette école hôtelière, les cours végétariens sont maintenant inscrits aux programmes.

- Artichauts, sel, poivre, tout petit peu de vin blanc. Le but d'apporter une légère acidité dedans, regardez la couleur des artichauts.
- C'est clairement une demande des élèves, qui sont beaucoup plus conscients que nous, que nos générations d'avant, sur les produits, sur la qualité de leur environnement.

Des élèves passionnés. La cuisine végétarienne est pour eux une évidence.

- Je pense que c'est la cuisine de l'avenir et que c'est ce qui va vraiment se développer et qu'il y a encore énormément de choses à faire en plus dans ce domaine et c'est plutôt excitant parce que tout est à créer, à inventer.

Et d'autres vont encore plus loin. Ces gâteaux sont faits sans beurre, ni lait, ni œuf. Une pâtisserie 100% végétale à Paris qui séduit une très large clientèle.

- Si c'était marqué pâtisserie végane, vous seriez rentrée quand même?
- Je ne sais pas. Mais quand on voit, c'est tellement beau qu'on a tout envie d'acheter.
- Et est-ce que c'est bon?
- Oui, je préfère le goût des pâtisseries ici que dans une pâtisserie classique.

Des gâteaux sans corps gras d'origine animale. Un défi relevé par Rodolphe Landemaine, lui-même végane et précurseur.

- On est parti pour faire une meringue sans oeufs.

Ça ressemble à des œufs, mais ce ne sont pas des œufs.

- Je mélange... En travaillant avec des ingénieurs agronomes, on a trouvé une protéine qui est très proche de l'albumine, c'est la protéine de pommes de terre qui est capable de remplir les mêmes fonctions qui est d'emprisonner l'air.

Des faux blancs d'œufs qui montent très bien en neige. La preuve: une meringue aussi vraie que nature pour parfaire cette tarte au citron entièrement végétale.

CréatifLE 2022