



MONACO

HEBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE LA PRINCIPAUTÉ

INTERNATIONAL

LA NOUVELLE
AMBASSADRICE
DE FRANCE
À MONACO MISE SUR
L'ÉCHANGE

POLITIQUE

DEUX PROPOSITIONS
DE LOI POUR HM

SOCIÉTÉ

UNE JOURNÉE
INTERNATIONALE
DE LA FILLE
LE 11 OCTOBRE

SPORT

ADRIANI
VASTINE :
« UN CHAMPIONNAT
D'EUROPE D'ICI
TROIS ANS »

LES VÉRITÉS

DE CHRISTOPHE STEINER



2.50 EUROS | N°987 | 6 OCTOBRE 2016 |
WWW.MONACOHEBDO.MC



GASTRONOMIE
ÉTONNANT : UN POTAGER SUR LA MER



DU BIO SUR L'EAU

La deuxième édition du festival gastronomique la route du goût se déroule du 12 au 16 octobre à Monaco⁽¹⁾. Son président, le chef étoilé au Michelin Paolo Sari, explique à *Monaco Hebdo* comment et pourquoi il compte présenter à cette occasion des jardins bio installés sur la mer. **PAR RAPHAËL BRUN**

L'idée peut paraître étonnante. Mais le chef étoilé du restaurant Elsa, l'Italien Paolo Sari, l'assure: c'est très sérieux. L'idée est venue d'un simple regard posé par ce chef sur ce qui l'entoure depuis son arrivée de Venise, en mars 2012 : « *La richesse de Monaco, c'est la mer. Mon projet, c'est de convaincre, ici en Principauté, que l'on peut mettre en place une démarche 100 % biologique et écologique.* » Voilà pourquoi, à l'occasion de la seconde édition de la route du goût, une manifestation sur 5 jours portée par l'association Bio Chef Glo-

bal Spirit qu'il préside, il va dévoiler un potager posé sur la mer. « *C'est une première mondiale* », assure-t-il. Un prototype de potager bio et écolo sera donc dévoilé en Principauté du 12 au 16 octobre. D'une surface de 100 m², il est composé de modules recyclables de 1 m² qui peuvent être déployés à l'infini. « *Ce qui permet donc d'installer et de cultiver la surface exacte dont on a besoin* », précise Sari. L'irrigation fonctionne avec l'eau de mer, préalablement traitée par une station de désalinisation, activée grâce à l'énergie de panneaux solaires. « *Ce potager sera certifié 100 % bio par Ecocert* », ajoute ce chef. Salades, choux, tomates... Des légumes



© Photo Bio Chef Global Spirit

© Photo Bio Chef Global Spirit

© Photo Bio Chef Global Spirit

de saison seront présentés au public qui pourra visiter ce jardin pas comme les autres. Depuis le printemps 2016, ce potager bio est installé en mer, quelque part sur la Côte d'Azur sans que Paolo Sari accepte de nous dire où : « C'est un peu top secret pour le moment⁽²⁾... Le plus compliqué sera de démonter les panneaux solaires, le système de désalinisation et d'irrigation pour le remonter ici, à Monaco. » La pollution des voitures et, surtout, celle des bateaux ? « Malheureusement, la pollution est partout. Il y a aussi le problème de la pluie qui peut être polluée. Mais dans nos jardins bio, il n'y a ni fertilisants, ni produits chimiques. Or, ce sont ces éléments qui restent les plus dommageables pour la santé », estime Paolo Sari. Dimanche 16 octobre, de 10 heures à midi, ce potager sera démonté. « On invite donc tout le monde à venir ramasser les produits de ce jardin sur la mer. Et cela, gratuitement », indique Sari, qui pense que « ces potagers pourraient être intégrés dans le projet d'extension en mer. » Ou ailleurs. Car l'avantage de ce prototype de potager, c'est qu'il peut être positionné à peu près partout, à la taille exacte souhaitée, au m² près.

ORTO

Lancée en octobre 2015, l'association Bio Chef Global Spirit s'est donnée pour objectif de « développer la culture biologique à travers des événements pour sensibiliser le respect de la nature sous toutes ses formes : concours de cuisine, expositions culinaires, festivals divers (agriculture biologique, gastronomie), formations culinaires, dîner de prestige... » Paolo Sari juge que la Principauté

**D'UNE SURFACE DE 100 M²,
CE JARDIN SUR LA MER EST
COMPOSÉ DE MODULES
RECYCLABLES DE 1 M²
QUI PEUVENT ÊTRE
DÉPLOYÉS À L'INFINI**



© Photo Bio Chef Global Spirit

**« LE 16 OCTOBRE, ON INVITE
TOUT LE MONDE À VENIR
RAMASSER LES PRODUITS DE
CE JARDIN SUR LA MER.
ET CELA, GRATUITEMENT »**

➔ 60 000 EUROS POUR UNE ÉCOLE HÔTELIÈRE À MADAGASCAR

C'est au printemps 2014, à l'occasion d'un voyage à Ambavanankarana, à Madagascar, que le chef Paolo Sari a découvert la fondation école de Félix. Après une première classe ouverte en 2004, cette école s'est développée. Mais une fois leur enseignement secondaire terminé, il manque toujours aux élèves une formation complémentaire pour se préparer à entrer sur le marché du travail. Au vu du potentiel touristique de Madagascar, le chef du restaurant Elsa a immédiatement pensé à la création d'une formation centrée sur l'hôtellerie et la restauration. Pour réunir le budget nécessaire, soit 60 000 euros, il est possible de faire des

dispose du profil nécessaire pour diffuser ce genre d'idées : « Monaco possède une dimension qui lui permet de faire certaines choses pour les faire ensuite savoir au reste du monde. On a vu ce qui a été fait avec l'avion solaire, Solar Impulse... La Principauté peut montrer la direction à suivre aux autres pays du monde. » Quitte à montrer la direction, autant multiplier les projets. Et vite. Certifié bio 14 mois seulement après son arrivée à Monaco, une étoile Michelin décrochée en 23 mois : Paolo Sari est un homme pressé. Toujours dans cette même logique de manger mieux et plus sainement, Bio Chef Global Spirit a lancé Orto, qui signifie potager en italien. L'objectif est ambitieux puisqu'il a pour objet de chercher à inverser un phénomène observé depuis des dizaines d'années déjà : la désertification des campagnes au profit des villes. « Notre association veut pousser les gens à retourner cultiver la terre, raconte Paolo Sari. Depuis une trentaine d'années, la campagne a été abandonnée pour la ville. Résultat, on a perdu une génération d'agriculteurs. Aujourd'hui, Bio Chef Global Spirit s'engage à acheter ou à vendre ce que produiront celles et ceux qui retourneront cultiver des jardins à la campagne. » Bien sûr, tout doit être certifié 100 % bio et rester local, soit à peu près entre Sanremo et les Alpes-Maritimes, le Var peut-être. Les candidats devront déposer un dossier que Paolo Sari validera (ou non) lui-même. Une fois sur les rails, l'agriculteur bénéficiera de l'appui de Bio Chef Global Spirit dans presque chacune des actions qu'il voudra entreprendre. « Si l'agriculteur souhaite être assisté par un agronome, l'association l'aidera. S'il veut installer des panneaux solaires, notre association peut prêter de l'argent », détaille le chef étoilé du restaurant Elsa. Qui finance ? « Nos sponsors. Notamment Alcamoretti, Pro-Natura, Pains & Tradition, A&O, I Bio Attitude, la Société des Bains de Mer (SBM), CMR France, Fadi Prestige, les bateaux Riva et d'autres encore. » Autant dire du lourd.

brun@monacohebdo.mc

@RaphBrun

(1) Le programme complet est à retrouver sur www.route-du-gout.com.

(2) Cette interview a été réalisée le 15 septembre.

dans. Ou bien de participer aux trois soirées de gala organisées par l'association de Paolo Sari, Bio Chef Global Spirit. D'abord le 13 octobre, à 19h30, au Monte-Carlo Country Club : compter 150 euros par personne, tout compris, pour ce dîner préparé par trois chefs étoilés. Le 14 octobre ensuite, rendez-vous à partir de 19h15 au restaurant le Deck du Monte-Carlo Beach pour un buffet préparé par 10 binômes chefs-enfants qui sera accessible pour 120 euros tout inclus par personne. Environ 200 personnes sont attendues. Enfin, troisième événement le 15 octobre, dès 20h, au Tunnel Riva, sur le quai Antoine I^{er}. « On pourra déguster des produits réalisés par des vignerons ou des chefs, mais aussi admirer des peintures et des sculptures. Tout ça pour seulement 80 euros », explique Paolo Sari. L'entrée est là encore limitée à 200 personnes. Réservations au 98 06 36 36. **R.B.**