



Cuisine responsable : 3 recettes de saison du chef Olivier Roellinger

Entre poissons oubliés et légumes d'automne, le [chef Roellinger](#) nous dévoile trois plats de sa composition. Pour manger bien et respecter la planète.



A l'origine du manifeste Relais et Châteaux qui prévoit que les chefs adhérents à l'association travaillent dans le respect de l'environnement, en utilisant uniquement des fruits et légumes de saison (en provenance de producteurs locaux), [Olivier Roellinger](#) s'engage pour la préservation de la planète à chaque fois qu'il se met aux fourneaux.

Avant, sur les tables des grands chefs, il n'y avait que de la sole, du homard, du thon rouge, du turbot... Mais ça, c'était avant. Avant que les consommateurs ne s'inquiètent de la disparition des espèces et que le questionnement de la pêche durable ne se pose. Les stocks diminuent, personne ne le nie. Les pêcheurs reviennent souvent bredouilles et la taille de leurs prises se restreint d'année en année.

A Cancale, [Olivier Roellinger](#), grand représentant de la [cuisine française contemporaine](#) et «durable», éduque le palais des consommateurs en leur proposant lieu jaune, chinchard, maquereau, tacaud. Ces poissons qu'on n'osait pas servir autrefois, qu'on méprisait même, alors qu'ils sont non seulement savoureux, mais ne sont nullement menacés d'extinction. Il nous livre ici deux méthodes pour les accommoder facilement.



[Visualiser l'article](#)



Pour compléter ce menu écolo, il nous propose une recette d'un bouillon d'automne, à base de champignons, de noix, de noisettes et de châtaignes. Des ingrédients faciles à dénicher dans les sous-bois d'automne. Une recette, qui de surcroît, n'entame pas le porte-monnaie...

Article Avec Accès Abonnés..!

<http://www.leparisien.fr/environnement/alimentation/cuisine-responsable-3-recettes-de-saison-du-chef-olivier-roellinger-03-11-2015-5237689.php>

Faites défiler le diaporama pour découvrir ses 3 plats accompagnés à chaque fois de son ressenti gustatif...