



L A B O T T E
D ' A S P E R G E S

LA BOTTE D'ASPERGES TRANSFORME SON RESTAURANT POUR ACCELERER SA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Vendredi 18 mars, après un mois de fermeture, le restaurant La Botte d'Asperges, à Contres (41), dévoilera le nouveau visage de ses cuisines, exclusivement repensées dans la continuité écologique et durable initiée par le chef et maître des lieux, Stéphane Bureau.

Déjà très engagé en faveur d'une cuisine responsable notamment dans son approvisionnement ultra local auprès de producteurs de sa région, mais aussi par le biais de son projet "Amitiés gourmandes" (collaborations avec des éleveurs locaux pour récupérer, transformer et commercialiser des produits réalisés à partir des morceaux invendus ou inutilisés de certains animaux), Stéphane Bureau voulait également réaménager son restaurant pour le rendre encore plus respectueux de l'environnement.

Outre les denrées comestibles, les cuisines sont au carrefour de multiples problématiques liées à la pollution, à l'énergie, à l'eau ou aux produits non-alimentaires d'usage quotidien. C'est donc ici que s'est naturellement portée l'attention du chef.

Ce qui a changé ?

- Mise aux normes électriques des cuisines avec des éclairages basse consommation LED ;
- Renforcement de l'isolation ;
- Nouveaux matériels de cuisine pour réaliser des cuissons chaudes et froides plus performantes et moins énergivores ;
- Nouvelle table chauffante d'une capacité de 120 assiettes permettant de stocker les assiettes vides au chaud ;
- Installation d'une rampe de lampes chauffantes pour le dressage des assiettes ;
- Utilisation de produits d'entretien éco-labellisés.

Grâce à cette nouvelle étape, les cuisines de Stéphane Bureau vont désormais bien au-delà d'un simple lieu de création, en épousant pleinement sa philosophie générale : respecter et protéger le vivant.



“À la Botte d'Asperge, on ne savoure pas simplement une cuisine, on y déguste les effets du temps et des saisons. Chacune de mes recette agit comme un concentré d'énergie, façonné par les éléments de nos terres abondantes et sublimé dans l'assiette ”

Stéphane Bureau

Stéphane Bureau, un chef à l'écoute de la nature et de son terroir

Puisant tout de cette nature omniprésente, la cuisine de Stéphane Bureau se nourrit de l'énergie de la terre et du soleil. De la graine à l'assiette, elle se concentre sur la puissance évocatrice du végétal.

Dans son restaurant La Botte d'Asperges, le chef Bureau souhaite transmettre ses convictions et son amour du bon. Ainsi, il imagine chacun de ses menus comme une réflexion sur le monde qui l'entoure. Affectionnant les richesses de son terroir et le talent des femmes et des hommes qui le travaillent, ses assiettes éveillent les passions et créent une véritable synergie entre le convive, le producteur et sa cuisine.

À travers elle, chacun peut ressentir, et apprécier, le labeur d'un agriculteur ou d'un éleveur local, son savoir-faire, et sa passion de la terre.



Bibliothèque photos disponibles en téléchargement : [ICI](#)

