

## La Fondation pour la cuisine durable by Olivier Ginon lance sa première action : collections végétales

### Faire découvrir aux Chefs des variétés de légumes ou de fruits issues des collections du conservatoire du CRBA

Le lundi 26 septembre 2022, la Fondation pour la cuisine durable by Olivier Ginon a lancé sa première action en collaboration avec le CRBA - Centre de Ressources de Botanique Appliquée, installée au Domaine Philibert à Charly (69). Une de leurs missions est d'adapter les variétés végétales au dérèglement climatique et à la résistance aux maladies et de les sélectionner pour leurs qualités nutritionnelles et gustatives. Pour découvrir ces « nouveaux » produits, de grand(e)s Chef(fe)s ont été convié(e)s à la Ferme Melchior à Charly (69) pour goûter ces nouvelles variétés. Les Chef(fe)s présent(e)s vont créer des recettes originales avec les variétés choisies qui seront dévoilées en 2023 afin de les faire connaître à la communauté des cuisiniers.



©Olivier Teste

## **Vers une sélection des sélections**

Au XIXe siècle, Lyon cultivait 270 variétés végétales qui résistaient aux phénomènes naturels. Aujourd’hui, 15 espèces de plantes fournissent 90% des ressources alimentaires mondiales et 80% des légumes et céréales cultivés ont disparu depuis les années 50. Associations et scientifiques visionnaires ont conservé des semences notamment dans des banques de semences internationales, telles que l’Institut Vavilov de Saint-Pétersbourg ou le CIAT de Colombie.

Depuis 2008, le CRBA multiplie les sauvetages de collections en France et développe des partenariats et programmes scientifiques avec des partenaires internationaux. La station Vavilov, seule en dehors de Russie, a été inaugurée en septembre 2021. Des expéditions ethnobotaniques dans des pays à forte amplitude thermique sont organisées depuis 2015 par le CRBA (Caucase, Daghestan, Russie) afin de découvrir, rapatrier et acclimater les variétés du futur sur le territoire de la Métropole de Lyon. Le moment est venu de tester gustativement ces espèces résistantes et non génétiquement modifiées.

**Ambassadeurs des tendances et leaders d’opinion, les chef(fe)s invité(e)s vont découvrir le travail du CRBA à la ferme Melchior et vont sélectionner les légumes et céréales à plus fort potentiel. Ils seront invités à créer une recette à partir d’un ou plusieurs de ces produits et les feront découvrir en janvier 2023.**

**Les espèces les plus prometteuses pourront ainsi être mises en culture, permettant ainsi au grand public de déguster des saveurs d’autrefois que l’on croyait perdues.**

## **La Fondation pour la cuisine durable by Olivier Ginon : Œuvrer à une cuisine durable en capitalisant sur les fondements de l’excellence et l’engagement sociétal de la gastronomie française**

« Voulue par Olivier Ginon, la Fondation pour la cuisine durable s’est donnée pour mission d’œuvrer à une cuisine durable en capitalisant sur les fondements de l’excellence et l’engagement sociétal de la gastronomie française » rappelle Marie-Odile Fondeur, sa déléguée générale.

**Elle souhaite bâtir ses actions sur quatre piliers :**

**Préserver le patrimoine culturel et naturel français pour une cuisine, une pâtisserie et des métiers de bouche et de salle toujours plus durables.**

**Transmettre les savoirs et les savoir-faire aux générations futures à travers le financement de bourses et de formations.**

**Célébrer les femmes et les hommes qui œuvrent en cuisine, en laboratoire, en salle ou dans les champs lors d’évènements culinaires.**

**Anticiper en investissant dans un laboratoire d’innovation et de tendances au service d’une cuisine vertueuse et solidaire.**

« Cette première action vient inaugurer un calendrier riche dont l’année 2023 sera une étape importante » conclut Marie-Odile Fondeur.

## **Les Chef(fe)s présent(e)s :**

**Alain Alexanian**

Christophe Aribert (Maison Aribert\*\* -  
38) Mickael Arnoult (Les Morainières\*\* -  
73) Claude Barbet (Maison Barbet - 69)  
Jean-François Berard (René Sens\* -  
83) Frédéric Berthod (Le 33 Cité - 69)  
Anthony Bonnet (La Cour des  
Loges - 69) Maurizio Bullano  
Jean-Rémi Caillon (Le Kintessence\*\*  
- 73) Laurent Capdeville  
Matthieu Charrois (Intercontinental Lyon Hôtel-  
Dieu - 69) Olivier Couvin (Paul Bocuse\*\* - 69)  
Jérémy Galvan (Restaurant Jérémy Galvan\* -  
69) Oscar Garcia (La Cueillette - 19)

**Christophe Girardet (Victor & Cie - 69)**

Eugénie Guillermin (Institut Paul Bocuse - 69)

Christian Guzman (Guzman et Délices - 69)

**Christophe Hay (La Maison d'à  
côté\*\* - 41) Pierre Hermé**

Edouard Loubet (Le Grizzly - 74)

Julien Machet (Le Farçon\* - 73)

**Christophe Marguin (Le  
Président - 69) Flora Mikula**

**Hervé Mons (Mons Fromager - 42)**

Christophe Roure (Le Neuvième Art\*\*

- 69) Nadia Sammut (La Fenière\* - 84)

**Davy Tissot (Saisons\* - 69)**

**Sébastien Vauxion (Le Sarkara\*\* - 73)**

### **Les variétés végétales présentées aux chefs :**

**Melon : Tridcatinefka – Zaami – Batikh – Gurbek – Ogen – Rocky Ford**

**Pastèque : Rodnik – Ogenek – Moon & Star yellow flesh – de Banat roumain**

**Piment : de Bresse (Anaïs Renoud – Revermont – Germinance – Solimence)**

**Poivron : noir de Hongrie – chocolat**

**Tomate : Cerise de Vir – sibirskii skorospelii – russe de Revermont – orange du marché  
de Krimsk – Beaurepaire – rose du Kazakstan – Coyotte – grosse jaune lisse**

**Basilic : Monstrueux mammouth – à feuille de**

**Iaitue Et de nombreuses variétés d'amarante**

**Pour aller plus loin**

<http://www.crba.fr/?-Centre-de-Ressources-de-Botanique-Appliquee-&menu=28>