

ALIMENTATION QUE MANGERONS-NOUS DEMAIN? L'EPFL SE MET À TABLE

A l'EPFL se dessinent les contours de l'alimentation du futur: saine et durable. Aux commandes, un homme, Bruno Rossignol, qui a cuisiné à l'Élysée, à Paris, au Lausanne Palace et pour les triathlètes suisses aux JO. Objectif: que d'ici à 2030 tout soit estampillé local, et exit le plastique jetable.

Texte **Knut Schwander** – Photos **Claudia Link**

30 millions

C'est le chiffre d'affaires des 34 restaurants, distributeurs et «food trucks» de l'EPFL.

L'

œil vif et le verbe clair, Bruno Rossignol, 48 ans, est un cuisinier au parcours unique. Voyageur, créatif, entreprenant, le chef du service restauration et commerces de l'École polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL) a une (bonne) idée à la minute. En ce moment, malgré le covid, il bouleverse les habitudes et lance la stratégie 20-30, un concept de restauration futuriste du campus: frais, sain, local, durable, avec un fort accent végétarien. Le tout sur boutiques-restaurants automatisés et ouverts 24 heures sur 24, livraisons à trottinette électrique, restaurants au concept culinaire hyper-pointu. Rencontre avec l'homme qui explore l'alimentation de demain.

Spontanément, on n'associe pas l'EPFL et la nourriture. Pourquoi ce projet d'alimentation futuriste à cet endroit?

L'alimentation à l'EPFL représente 30 millions de chiffre d'affaires par an, 34 restaurants sur quatre sites, des distributeurs automatiques, des *food trucks* et même 7 hectares de champs cultivés. Le tout pour près de 16 000 usagers. C'est un monde à part entière, qui mérite plus que jamais notre attention. Pour répondre aux engagements de la Confédéra-

tion visant à réduire l'empreinte carbone de la Suisse. Pour nourrir les cerveaux de nos étudiants. Et, tout simplement, pour correspondre aux attentes des clients d'aujourd'hui et de demain.

Et que demandent les utilisateurs de demain?

Ils attendent un vrai virage. Les observations et l'étude entreprise ces deux dernières années l'ont montré, la nouvelle génération ne veut plus se nourrir comme nous l'avons fait. Elle

Bruno Rossignol Le cuisinier explorateur

Né à Paris, c'est en Suisse que Bruno Rossignol s'est formé: au Beaulac, à Neuchâtel. Puis il a passé par les cuisines de l'Élysée à Paris, le Lausanne Palace et le Liban, avant de se lancer dans une approche plus scientifique de la cuisine. D'abord comme chef de cuisine de l'équipe de Suisse de triathlon aux JO d'Athènes, de Pékin et de Londres. Puis dans le cadre de la cuisine de collectivité, chez SV Group, ainsi qu'aux Hôpitaux universitaires de Genève (HUG). Ces expériences très diverses ont fait de lui l'homme qui explore aujourd'hui notre alimentation de demain à l'EPFL.





«La nouvelle génération d'utilisateurs attend un vrai virage»

Bruno Rossignol Chef du service restauration de l'EPFL

cours à un maximum de produits de proximité sera imposé. Dans la mesure du possible, même les sodas seront suisses!

Confinement oblige, les étudiants ont pris des habitudes. Ne vont-ils pas continuer à se faire livrer de l'extérieur?

Chacun reste libre d'apporter ou de se faire livrer ce qu'il veut. Mais pour valoriser la diversité et la qualité de l'offre en place sur le site, nous mettons en place un service Eat-EPFL: un système de livraison à trottinette électrique, rapide, accessible et écologique, qui fait partie intégrante de notre concept. Il inclut le rachat par l'EPFL de tout le matériel de cuisine des restaurants existants. Un investissement colossal, qui soulage les restaurateurs et rend possible des prix de menus attractifs (de 5 fr. 50 à 7 fr. 50).

Vous avez aussi fait appel à Marie Robert, la cheffe du Café Suisse, à Bex. Pourquoi?

Les chefs répertoriés dans les guides incarnent la cuisine de l'avenir. Or nous voulons justement explorer et dessiner ici le futur de la restauration collective. Marie Robert aura un œil sur les ouvertures de restos et sur la formation des cuisiniers, tout en nous offrant un regard extérieur, à la fois créatif et attaché au terroir.

Comment réagissent les restaurateurs en place sur le campus à toutes ces contraintes?

C'est un virage. Mais il est bien accepté: tout en sauvegardant tous les em-

ploiis, nous allons passer d'une vingtaine de prestataires de services à quatre. Pour les entreprises concernées, c'est une formidable occasion de s'intégrer à une vraie dynamique.

Comment allez-vous les intégrer au projet?

Grâce, par exemple, au NutriMenu: un outil de calcul et d'analyse qui révèle la durabilité, les calories, jusqu'au prix de chaque repas, et qui lui attribue une couleur, vert si l'équilibre est bon, orange s'il l'est moins. De quoi favoriser une alimentation équilibrée et assurer un coût raisonnable sur le long terme. Dès le mois d'avril, tous les repas seront ainsi calibrés.

Plutôt qu'aïdés, vos partenaires ne se sentent-ils pas fliqués?

Nous sommes transparents et nous leur demandons de l'être aussi. De plus, ils pourront se servir de ces outils pour d'autres projets. Pour parvenir à nos fins, nous élaborons une analyse très pointue. Elle permettra aussi d'optimiser la gestion des stocks et des déchets de nos partenaires. Une opération où tous les acteurs seront gagnants. ●

Projet pilote: ces voiturettes électriques jaunes de La Poste ne livrent pas le courrier, mais les repas que les destinataires libèrent à l'aide d'un code.



LIRE LA SUITE P. 34 →

demande du frais, du sain, du local, du durable et aussi du végétarien.

Concrètement, quelles sont les étapes de votre projet?

Dans l'immédiat, il y a l'ouverture des nouveaux restaurants du campus, à 50% végétariens. Tous le sont d'ailleurs déjà un jour par semaine. Puis il y aura deux boutiques-restaurants ouverts 24 heures sur 24, entièrement automatisés, comme ceux qu'avaient découverts les visiteurs d'Expo Milano. En parallèle, nous mettons en place

une gestion optimisée des fournitures, de l'équilibre des repas, de leurs prix et même des déchets.

Cela ne va-t-il pas prendre des années?

Comme son nom l'indique, la stratégie 20-30 nous laisse dix ans. Mais 2030, c'est demain! Et les choses évoluent vite. Au 31 décembre de cette année, il n'y aura déjà plus d'emballages en plastique sur le site. Ils seront remplacés par de la vaisselle recyclable en consignation. Dans les assiettes, le re-

L'alimentation de l'avenir en cinq points

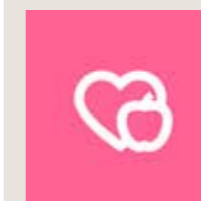
En deux ans, le service de Bruno Rossignol a sondé étudiants, professeurs et vice-président pour déterminer cinq pistes concrètes qui dessinent la gastronomie de demain. Des pistes applicables aussi à la maison.



VÉGÉTARIEN

Jusqu'à présent, 90% des repas servis à l'EPFL étaient basés sur les protéines animales. Aujourd'hui, les différents points de vente se voient imposer un jour hebdomadaire sans viande, ce qui ne pose aucun problème puisque la demande est venue des utilisateurs.

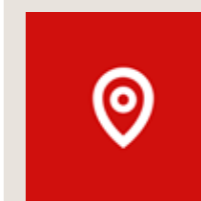
De nouveaux restaurants 50% végétariens et 50% véganes vont d'ailleurs ouvrir sur le campus. Un programme facile à adopter aussi chez soi (*voir nos recettes*).



SAIN

En matière d'alimentation saine et équilibrée, Bruno Rossignol en connaît un rayon. Coach de l'équipe de Suisse de triathlon aux Jeux olympiques d'Athènes, de Pékin et de Londres, il sait de quoi il parle. A l'EPFL, les restaurateurs disposent en plus d'outils d'analyse pour

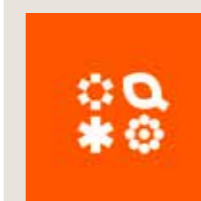
chacun des menus qu'ils produisent. A la maison, une prise de conscience visant à privilégier les produits frais et locaux et à varier les types d'aliments permet d'aller dans ce sens sans gros efforts.



LOCAL

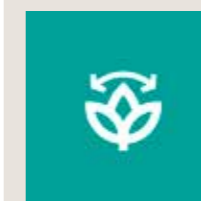
Pas de glutamate, pas de foie gras, pas d'huile de palme et seulement 10% de produits acheminés par avion. Les restaurants de l'EPFL n'ont pas droit à l'erreur. Le but qui leur est imposé: rester locaux et viser le 100% suisse. Donc fini le bœuf d'Argentine et adieu l'ananas. Un

moyen simple de réduire son empreinte carbone même chez soi.



FRAIS

L'Unil et l'EPFL disposent de 7 hectares de champs cultivés en bio. De quoi assurer l'approvisionnement du site pendant seulement... quatre jours par an. Mais ils servent de laboratoire à ciel ouvert invitant à la réflexion et incitant les restaurants à privilégier les produits de saison. Plus de tomates en décembre, ni d'asperges en janvier! Même sans jardin, il n'est pas difficile d'adopter les mêmes principes.



DURABLE

Si l'on se limite à deux repas à base de viande chaque semaine, on réduit de 12% l'empreinte carbone de son alimentation, analyse Bruno Rossignol. Son service bannira par ailleurs les emballages en plastique du campus. Ils seront remplacés par des contenants biodégradables ou réutilisables. Même les produits de nettoyage seront écolos.

A la maison aussi, la gastronomie prend une nouvelle tournure: trois recettes signées EPFL

Envie de tester chez vous la stratégie 20-30 mise au point par l'EPFL? Voici trois recettes simples, graphiques et gourmandes illustrant ce que sera la gastronomie saine, végétale, locale, fraîche et durable.



Ingrédients pour 4 personnes
80 g d'épeautre, 120 g de bouillon de légumes pour épeautre (méthode riz pilaf), 20 g d'oignons hachés, 200 g de céleri pomme en bâtonnets de 2 cm de côté, 40 g de pâte de tandoori, 120 g de carottes coupées en rondelles, 120 g de chou de Bruxelles, 100 g d'endives rouges, 100 g de radis rouges, 150 g de salsifis frais, 30 g de graines de courge, 3 g de sel, 1 g de poivre, 30 g de beurre, 20 g d'huile végétale, 40 g de chou rouge.

Super bowl de légumes d'hiver

Mise en place

- Préparer tous les ingrédients selon la recette.

Préparation

- Dans une casserole, faire suer les oignons hachés et l'épeautre, ajouter le bouillon de légumes et cuire selon la méthode du riz pilaf à couvert.
- Couper le chou rouge entier en fines tranches de 2 mm, les poser sur une plaque avec un papier de cuisson, faire sécher au four à 70°C pendant 2 heures.
- Blanchir les bâtonnets de céleri à l'eau, égoutter et laisser mariner dans la pâte tandoori 30 minutes, poser sur une plaque à rôtir.
- Assaisonner les carottes (sel et poivre) et ajouter un peu d'huile végétale, bien mélanger, poser sur une plaque à rôtir.
- Blanchir les choux de Bruxelles à l'eau salée, laisser refroidir et réserver.
- Couper les endives rouges en deux, sauter à la poêle avec de l'huile et une noix de beurre, saler et poivrer, poser sur une plaque à rôtir.

- Couper les radis en deux, les blanchir légèrement à l'eau salée, refroidir et garder de côté.
 - Laver et bien frotter la peau des salsifis, badigeonner d'huile végétale, de sel et de poivre, poser sur une plaque à rôtir et rôtir au four à 200°C pendant 25 minutes.
 - Rôtir les graines de courge au four à 185°C.
 - Rôtir le céleri mariné, les carottes, les endives rouges au four à 185°C pendant 15 minutes, garder au chaud.
- Montage**
- Dans un bol profond de votre choix, dresser l'épeautre en dôme au centre.
 - Garnir à votre goût avec les différents légumes en alternant les différentes couleurs.
 - Ce plat peut être mangé chaud ou froid.



Dahl de lentilles beluga du pays

Ingrédients pour 4 personnes
15 g d'huile d'olive, 40 g d'oignons hachés, 2 g de gousses d'ail pressées, 10 g de gingembre râpé, 80 g de carottes coupées en rondelles, 8 g de curry, 140 g de lentilles beluga trempées la veille, 250 g de sauce tomate, 200 g de lait de coco, 250 g de bouillon de légumes, 250 g de patates douces coupées en dés, 20 g de feuilles d'épinards, 1 jus d'un citron, 2 g de sel, 2 g de poivre.

Pour servir (option)
50 g de yogourt nature ou yogourt végétal, 5 g de persil ou de coriandre ciselé, 120 g de riz basmati cuit.

Mise en place

- Préparer tous les ingrédients selon la recette.
- La veille, faire tremper les lentilles dans un grand volume d'eau. Le jour même, les rincer et les réserver dans un bol.

Préparation

- Faire chauffer une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajouter l'oignon, les carottes, le gingembre et les gousses d'ail. Faites revenir 2-3 minutes.
 - Ajouter les lentilles et le curry, prolonger 2 minutes.
 - Ajouter la sauce tomate, le lait de coco et la moitié du bouillon de légumes.
 - Baisser le feu et laisser mijoter à couvert pendant 5 minutes. Remuer régulièrement en ajoutant petit à petit le reste du bouillon de légumes.
 - Ajouter les patates douces et prolonger la cuisson de 10 à 15 minutes.
 - Une fois que les légumes sont tendres, ajouter le jus de citron et les feuilles d'épinards.
- Montage**
- Dans une assiette creuse ou un bol, dresser le dahl et ajouter le yogourt et les herbes de votre choix.
 - Le riz basmati peut être mangé à part ou ajouté dans le plat.



Tempura de légumes d'hiver

Ingrédients pour 4 personnes
100 g de farine, 200 g d'eau glacée pétillante, 1 jaune d'œuf, 100 g de julienne de carottes, 100 g de julienne de céleri, 100 g de julienne de carottes jaunes, 100 g de julienne de betterave, 40 g de bouquet de jeunes pousses d'épinards avec les tiges, 8 g de betterave Chioggia (cible) en rondelles de 1 mm, 8 g d'oignons tiges coupés à 12 cm, 8 g de radis rouges coupés en deux, garder les tiges (5 cm), 3 g de sel, 1 g de poivre, 1 l d'huile à frire (huile de colza HOLL).

Sauce
10 g de raifort frais râpé, 100 g de mayonnaise, 100 g de yogourt nature ou végétal.

Mise en place

- Préparer tous les ingrédients selon la recette.
- Dans un grand bol, préparer le mélange tempura en mélangeant la farine, l'eau glacée pétillante et le jaune d'œuf.
- Préparer la sauce en mélangeant le yogourt, la mayonnaise et le raifort, garder au frais.

Préparation

- Mélanger les juliennes de légumes dans un saladier et assaisonner avec du sel et du poivre.
 - Préparer la friteuse à 175°C.
 - Prendre une poignée du mélange de juliennes de légumes et former une petite boule. Plonger dans la pâte tempura et déposer lentement dans la friteuse.
 - Procéder de la même façon pour les épinards, les rondelles de betterave, les oignons tiges et les radis rouges.
- Montage**
- Dans une assiette rectangulaire ou ronde, disposer tous les légumes frits en créant du volume (architectural).
 - Ajouter un petit pot de sauce raifort.
 - Vous pouvez utiliser les légumes de votre choix en respectant les saisons.