

TU FINIS PAS TES FRITES ?

Dépêchez-vous, il n'y en aura
pas pour tout le monde...

PAR DÉBORAH MALET ET SANDIE DUBOIS



a commence comme un mauvais sketch de stand-up : « J'sais pas si vous avez remarqué, mais le monde va mal... » Spoiler de Captain Obvious, en raison du réchauffement climatique (what else ?), la bouffe est en pleine mutation. Des steaks artificiels créés à partir de cellules-souches

de vache commercialisés aux USA, aux start-up de la Silicon Valley comme Impossible Foods et BeyondMeat qui imaginent des burgers 100 % végétariens conservant le goût de la viande, en passant par le régime insectes recommandé par l'OMS depuis 2013, même les grands chefs comme Thierry Marx se lancent dans la « smart food » du turfu avec Feed, société française de « repas » en poudre. Fun ? Pas vraiment, surtout à en croire Pierre Feillet, consultant dans l'industrie alimentaire et auteur de *Quel futur pour notre alimentation ?* (éd. Quae) et *Bien se nourrir : démêler le vrai du faux* (éd. EDP Sciences) : « Avec une population qui va atteindre les 10 milliards en 2050, l'enjeu de notre planète est de savoir comment nourrir tout ce monde, car il va y avoir des problèmes de distribution alimentaire dus à l'évolution et mutation des zones de production. » Traduction : la bouffe telle qu'on la connaît est en train de disparaître plus vite que nos bonnes résolutions de début d'année (on aura tenu une heure et demie sur « arrêter le gluten », plaidant la crise d'hypoglycémie). En attendant de voir tout foutre le camp, tour de table (non exhaustif) de ces denrées que l'on peut encore apprécier et les bons spots pour se faire kiffer une dernière fois avant la fin... Allez, on garde la pêche !



FTG

1 GARDER LA FRITE (CÔTE QUE CÔTE)

Pendant que des inconscient.e.s se réjouissaient d'un été indien cette année, la hausse des températures a ralenti la croissance des pommes de terre. Résultat : les frites sont plus courtes. Et pour rajouter de l'huile sur la friteuse, selon une étude de l'organisation intergouvernementale Bioversity International et l'ONG Institut international de recherche sur le riz, 25% des variétés sauvages de pommes de terre vont s'éteindre d'ici 2055. Grosse patate dans la tronche.

Pour vous faire kiffer une (dernière) fois :

Direction De Clercq, le Roi de la frite belge et sa frite Bintje importée de Belgique ou du Nord, cuite dans de la graisse de bœuf. **Petit cornet à 3€, 184, rue Saint-Jacques, Paris-5°.**

La frite espagnole Agria dégraissée et taillée par l'équipe du chef Greg Marchand chez FTG, cuite à l'eau puis alternant basset et haute température dans un bain d'huile, avant d'être servie avec ses sauces maison, la plus fameuse ? La mayo-gingembre.

Side à 4€, 9, rue du Nil, Paris-2°, frenchie-ftg.com

2 ARRETER D'ENFILER DES PERLES

L'augmentation du taux d'acidité des océans et diminution du pH de l'eau dues à la hausse des émissions de CO₂ a foutu la merde dans l'écosystème marin. Selon l'ONG Lemonsea interviewée en 2015 sur le blog Océan pour le climat hébergé par *Le Monde*, « plus l'acidité augmente, plus la formation d'une coquille ou d'un squelette demande de l'énergie aux animaux et plantes marines comme les coraux, huîtres et autres crustacés. Ils deviennent donc plus vulnérables, et ne jouent plus aussi bien leur rôle de prédateurs ou de proies, et ont des problèmes pour grandir et se reproduire ». Mais surtout, ce réchauffement marin participe au développement d'algues par exemple qui niquent complètement la production d'huîtres #lacoulante.

Pour un shoot iodé :

Chez Prod'homme : la famille Prod'homme à Cancale fournit en huîtres la famille et les tables du chef Olivier Roellinger. Elles sont élevées en mer et dans le respect du rythme naturel de l'huître. Pas de triploïde donc, cette « super » huître créée artificiellement par l'Ifremer début 2000. **Bourriche d'huîtres creuses de Cancale n°2 à 14€ les 24 pièces sur huitres-prodhomme-cancale.com**



HOCT&LOCA

3 CHAUD CHAUD CHAUD CHOCOLAT

Avec 7,3 kg de choco consommé par an, la France est à la quatrième place des plus gros consommateurs dans le monde (étude du Syndicat du Chocolat, 2017). Et des plantations de cacaoyers détruites comme en juin dernier en Côte d'Ivoire en raison du virus de la pousse de cacao gonflée (c'est un vrai truc) en passant par le dérèglement climatique, il risque d'y avoir davantage de demande que d'offre (oui, comme pour l'immobilier). Pour pallier ce problème, des chercheurs à l'université de Berkeley planchent sur le développement d'une espèce de cacaoyer résistant à la sécheresse, en utilisant la technique de modification génétique Crispr directement sur les graines.

Pour être marron :

Chez Hoct&Loca : dans ce bar à chocolat, on sélectionne parmi 6 variétés avant de choisir la manière dont on va le déguster (glacage, fondue, mousse...) **99, rue de la Verrerie, Paris-4°.**

À la mère de famille & Stohrer : les deux institutions sucrées de Paris ont imaginé un Saint-Honoré au chocolat praliné de toute beauté. **Saint-Honoré pour 8 personnes, 48€ au 35, rue Cler, Paris-7°.**

4 A LA BIÈRE COMME A LA BIÈRE

Selon la revue scientifique *Nature Plants*, d'ici une vingtaine d'années, les pics de sécheresse tous les deux ou trois ans mettront à mal la production mondiale d'orge, très fragile. Aujourd'hui, seulement 17% de la production d'orge est utilisée pour brasser, la majorité étant réservée à l'alimentation des animaux et l'écart entre ces répartitions risque de s'accroître. Le binge drinking n'étant pas essentiel à votre survie alimentaire, la boisson la plus populaire au monde se fera donc plus rare mais aussi plus coûteuse. Les plus touchés seront ceux qui ne produisent pas d'orge comme l'Europe de l'Est qui verra ses prix multipliés par six ou sept... Et donc une baisse de la consommation de 16% en 2100.

Pour une soirée mousse :

Au Bar Fondamental : dans ce brewpub, on renouvelle chaque semaine une dizaine de craftbeers servies en pression. **À partir de 3,50€ la pinte, au 6, rue André-Antoine, Paris-18°.**

À la Brasserie Saint-Germain - Page 24 : derrière le nom de cette brasserie du Pas-de-Calais, un hommage à l'abbesse Hildegarde de Bingen qui au XII^e siècle a écrit un traité sur la bière et dont la fameuse « page 24 », qui renfermait un secret, a été arrachée... Un storytelling et une bière locale dont les matières premières sont sourcées à la coopérative régionale Coopounord. **Au 26, route d'Arras, 62160 Aix-Noulette.**



BAR FONDAMENTAL

BRASSERIE SAINT GERMAIN - PAGE 24

5 METTRE DE L'EAU DANS SON VIN

Prêt.e.s à boire du balsamique en guise de vin ? D'après une étude de *Nature Climate Change*, les régions viticoles de Napa et Sonoma, en Californie, crament et verront leur production baisser de plus 85% d'ici les cinquante prochaines années (oui, on sera encore là). Tremblez aussi pour les grappes du Bordelais, nouveau panda à défendre pour sensibiliser le public sur le climat et ce, jusqu'à l'ONU qui en fait un symbole de com.

Pour préparer au vin du turfu, l'œnologue Pascal Chatonnet a créé une cuvée « Bordeaux 2050 », obtenue à partir de jus récoltés en Tunisie et dans le Minervois. Résultat : un vin amer et plat, présenté lors de la COP24. Pour pallier le drama économique – en France, le vin emploie 558 000 personnes –, l'INRA recommande aux vignerons de changer l'orientation des parcelles. Anticipant le shitstorm, la maison de champagne Vranken-Pommery a déjà planté des vignes dans le sud de l'Angleterre. De quoi pousser le (tire-)bouchon vraiment trop loin.

Pour s'en jeter un dernier :

La Halle Boca : au menu de ce tout nouveau foodcourt bordelais, 14 corners de restauration, une cave à vins aux 150 références et des « oenomatics » avec des grands crus en libre-service. **Quai de Paludate, 33800 Bordeaux.**

Au Tutiac Wine Bar : pour déguster les 70 références de 700 vignerons des Côtes de Bordeaux, on pousse la porte de ce tout premier bar à vins de coopérative de France, fraîchement inauguré. **10, place du Palais, 33000 Bordeaux.**



LA HALLE BOCA

PHOTOS : ALBIN DURAND ; VINCENT FILLON ; ISTOCK ; DR



BELLEVILLE BRÛLERIE



BUBOUILONS

6 THE OU CAFE ?

Préparez-vous à connaître une longue PLS matinale puisqu'il suffit d'une augmentation de température de 0,5°C pour niquer toute une production de café. Ajoutez à ça la déforestation et la disparition des abeilles pollinisatrices et vous avez le combo gagnant pour anéantir tous vos réveils. D'après les comptes rendus de l'Académie américaine des Sciences, la production d'arabica, cultivé notamment en Amérique latine et sensible aux variations climatiques, pourrait dropper de 88% d'ici 2050. Le robusta, souvent utilisé pour le café instantané, et davantage cultivé en basse altitude – comme en Afrique ou au Vietnam –, s'en sortirait à peine mieux. Seule piste en vue : la génétique, comme avec le projet de recherche européen Breedcafs, pour créer des variétés hybrides, capables de mieux gérer le stress climatique (et notre tachycardie).

Pour boire la tasse :

On change d'avis sur le café soluble avec les cafés instantanés Belleville Brûlerie, dont les grains sont choisis et torréfiés avec soin. **11,90€ les 6 sachets, cafesbelleville.com**

Parce que notre survie passe aussi par notre capacité d'adaptation, on se met au bouillon, l'autre ami du petit déjeuner.

À partir de 3€, bubouillons.fr

7 LE MIEL SANS LES ABEILLES

N'en déplaise à Beyoncé, les vraies Queen Bees sont à l'œuvre pour produire du miel depuis plus de 40 000 ans. Mais quelques décennies auront suffi à bazarder près de la moitié des espèces à grands coups de néonicotinoïdes : une idée de génie (non) quand on sait que 75% de la production mondiale de la nourriture dépend des insectes pollinisateurs, selon Greenpeace. Mais parce que des maladies peuvent aussi flinguer les abeilles, deux chercheuses de l'université d'Helsinki viennent de mettre au point le PrimeBee, un vaccin pour lutter contre la loque américaine, une bactérie vénère, histoire de booster l'espérance de vie des abeilles restantes. La tech tente aussi une réponse : une équipe de scientifiques hollandais.es bosse sur le DelFly Nimble, un mini-drone capable de polliniser des plantes en volant au-dessus des champs. Une vraie lune de miel quoi.

Pour rester piqué :

On passe au miel solidaire et local en optant pour le label Bleu Blanc Ruche, qui propose des miels de repeuplement made in France.

À partir de 2,89€, bleu-blanc-ruche.fr

Jura, Lozère, Picardie, Languedoc... Ce n'est pas l'élection de Miss France mais la sélection des miels Hédène, tous récoltés en France.

À partir de 12,90€, hedene.fr



LE CAS DU GROS MICHEL

Changement de régime

Le Gros Michel était l'espèce de banane (no offense) qui régnait en maître sur les étals. Pas de bol, il a disparu dans les années 60, après avoir chopé un champi (une sale histoire). Aujourd'hui, c'est la Cavendish qui domine le banana game #jesuismichel