


RESTAURATEUR
ENTREPRISE

Nom entreprise :
OSTERIA FRANCESCANA

Chiffre d'Affaires : /

Effectif (2020) : /

Pays (siège social) : Italie

Site internet :
<https://osteriafrancescana.it>

Contact:
+39 059223912
info@francescana.it



MASSIMO BOTTURA, un chef anti-gaspillage, qui sublime les abats

CONTEXTE

Une consommation plus responsable est un enjeu majeur du XXIème siècle. Cela passe notamment par la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation de chaque aliment. Par exemple, l'utilisation de toutes les parties d'un animal, y compris les abats, est un moyen de cuisiner de façon plus favorable à l'environnement, en limitant les déchets et en tirant parti de l'ensemble du corps, qui a, de toute façon, engendré la même quantité de gaz à effet de serre pendant sa vie, que l'on utilise seulement les parties nobles ou la totalité de la carcasse.

Le chef MASSIMO BOTTURA s'inscrit dans cette démarche de cuisine plus responsable.

OBJECTIFS

- Cuisiner de manière plus responsable et éthique en faisant appel aux émotions.
- Valoriser tous les aliments, notamment l'ensemble des parties d'un animal.
- S'inspirer de la tradition de la cuisine italienne pour adopter les bonnes pratiques pour l'avenir.
- Eduquer les jeunes générations à propos de l'alimentation.
- Réduire le gaspillage alimentaire.



DÉMARCHE

Le chef MASSIMO BOTTURA est à la tête du restaurant gastronomique Osteria Francescana à Modène, en Italie.

Il est très important pour lui de servir des plats beaux et bons, tout en valorisant tous les ingrédients même inhabituels. Ainsi, en Italie, la cuisine traditionnelle valorise tous les ingrédients sans gaspiller, que cela soit les abats ou le pain rassis. Chaque région a sa spécialité : les tripes à Rome, le pied et la joue de porc en Emilie... Le chef souhaite appliquer la même approche à sa cuisine. Par exemple, il aime beaucoup la langue, et réalise des bouillons avec des os dans son restaurant. Il estime essentiel de nouer une relation de confiance avec son boucher pour savoir consommer l'intégralité des animaux et ainsi être plus éthique, au-delà des morceaux classiques.

MASSIMO BOTTURA est contre toute forme de gaspillage. Il expose diverses œuvres évoquant ce thème dans son restaurant, par exemple une « poubelle plaquée or ». Son objectif est de faire réfléchir sur nos habitudes. Il est aussi très attaché à la mémoire, et donc au patrimoine, culinaire. Il s'agit de s'en inspirer, mais aussi d'avoir un esprit critique sur le passé afin de développer de nouvelles recettes.

Pour en savoir plus

<https://www.atabula.com/2015/03/08/massimo-bottura-culinary-journeys-cnn-international/>

FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- Inspiration par la tradition italienne mais aussi par des techniques culinaires du monde entier.
- Restaurant mêlant art culinaire et visuel avec des œuvres exposées en lien avec les plats et la philosophie de MASSIMO BOTTURA.
- Cuisine avec la volonté de réaliser des plats beaux mais en privilégiant les saveurs riches.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Cuisine avec des ingrédients peu communs pour les clients.• Restaurant triplement étoilé au guide Michelin.• Réservation nécessaire plusieurs mois à l'avance en raison du succès de l'approche choisie et de l'expérience unique proposée.	<ul style="list-style-type: none">• Réduction du gaspillage alimentaire.• Education des convives par la cuisine, le goût, l'émotion et les souvenirs.• Mise en valeur de parties animales peu valorisées par les consommateurs occidentaux d'aujourd'hui.

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.

