

Bon, beau, sain et bon marché : le défi des cantines modernes

M le magazine du Monde | 14.04.2017 à 14h22 • Mis à jour le 16.04.2017 à 07h41

De nouveaux établissements parisiens se sont lancés un défi : que chacun puisse manger bon et sain pour le prix d'un fast-food (ou presque).



Ouvert en 2014, Le Bichat, dans le 10^e arrondissement de Paris, a ouvert la voie de la « cantinomie », soit l'art d'« utiliser les armes de la gastronomie pour donner à manger à tout le monde ». FERIEL NAOURA POUR M LE MAGAZINE DU MONDE

Il y a trois mois, Le Bichat, un modeste restaurant du 10^e arrondissement, a fait des petits dans tout Paris. D'un bout à l'autre de la capitale naissaient Le Grand Bréguet (rue Bréguet), Le Myrha (rue Myrha) et Le Boétie (rue La Boétie). D'ici à quelques semaines, c'est à Pantin que verra le jour... Le Pantin, dans l'ancien bâtiment des Magasins généraux. Ouvertes sept jours sur sept en service continu, ces nouvelles cantines proposent de généreux bols de légumes cuits et crus, de céréales et de légumineuses, avec ou sans protéines animales, ainsi que des soupes, des citronnades et des gâteaux, le tout cuisiné sur place, avec des produits bio et majoritairement locaux.

Ce concept lumineux est dû à Augustin Legrand, cofondateur de l'association Les Enfants de Don Quichotte et pourfendeur de la malbouffe ([/m-gastronomie/article/2016/04/08/augustin-legrand-le-combattant-de-la-malbouffe_4898319_4497540.html?xtmc=myrha&xtcr=2](http://m-gastronomie/article/2016/04/08/augustin-legrand-le-combattant-de-la-malbouffe_4898319_4497540.html?xtmc=myrha&xtcr=2)). « L'idée est de prendre le contre-pied des chaînes de fast-food, explique-t-il, en prouvant que l'on peut manger bon, sain et bio, pour le même tarif. » Soit un ticket moyen de 9 euros. Au modèle économique des franchises, il préfère la philosophie « open source » – libre à chacun de reproduire son exemple. Le Myrha et La Boétie se sont d'ailleurs faits sans lui. « Pour que cela fonctionne, poursuit-il, il faut qu'on ait du monde. Plus on nourrit de gens avec de bonnes choses, plus les bonnes choses deviennent accessibles. »



Occuper des locaux en alternance, cuisiner local et en grandes quantités... Autant de mesures qui permettent de baisser les prix (ici, au Bichat). FERIEL NAOURA POUR M LE MAGAZINE DU MONDE

C'est sur ce même principe que les compères de Big Mamma ont imaginé leur cinquième enseigne, Popolare, une trattoria napolitaine gigantesque (250 couverts), aux pizzas superbes et aux prix « comme là-bas » : 5 euros la margherita, 12 euros la regina. « *Le secret, c'est de se fournir en matières premières directement auprès des producteurs et de faire tout maison, y compris la pâte à pizza, les pâtes fraîches et les glaces* », révèle Victor Luggier, l'un des deux fondateurs formés à HEC. Succès fulgurant : dès son ouverture, Popolare se targuait de servir quelque 1 500 clients par jour.

Pour certains chefs, réconcilier le très bon et le pas cher est un défi quotidien – et une vocation. Aux fourneaux de L'Orillon, Thomas Chevrier propose un menu déjeuner entrée-plat-dessert à 15 €, que l'on dévore au coude-à-coude. Il ne se revendique pas de la « bistronomie », mais de la « cantinomie », soit l'art d'« *utiliser les armes de la gastronomie pour donner à manger à tout le monde* ». Il fait tout lui-même, marché et plonge compris. Pour joindre les deux bouts, L'Orillon se métamorphose en bar le soir venu. « *Je m'appuie sur la structure économique du bar, comme un 3-étoiles peut s'appuyer sur une structure hôtelière* », explique le chef.



A La Pointe du Grouin, les clients commandent au comptoir, ce qui permet d'économiser sur le service. FERIEL NAOURA POUR M LE MAGAZINE DU MONDE

Contraint de fermer son restaurant Youpi & Voilà il y a deux ans, Patrice Gelbart a trouvé la solution : tous les midis, il squatte la cuisine d'un bar à vins qui n'ouvre qu'à 16 heures. Le

propriétaire le dispense de loyer, à condition qu'il vende les vins de la cave. Une économie substantielle, qui permet au chef d'envoyer à prix imbattables des assiettes dignes d'un étoilé. Un modèle gagnant-gagnant qu'il aimerait voir essaimer : « *Beaucoup de cuisiniers sont découragés par les prix au mètre carré. Pourquoi ne pas exploiter des locaux, fermés en journée ou le soir, pour y installer leurs cantines en alternance ?* »

A La Pointe du Grouin, où Thierry Breton propose des sandwiches extra (4 euros), de grandes soupes (4 euros le demi-litre) et des gâteaux maison (2 euros), « *les clients commandent au comptoir, et le coût du service est décompté du prix qu'ils paient* ». Si les astuces économiques varient, le son de cloche est le même partout : il faut « *se mettre au boulot* », bien sourcer ses produits, mais surtout cuisiner, encore et encore. « *On ne fait pas de la cuisine d'assemblage, insiste Alessandra Montagne, du restaurant Tempero. On travaille les cuissons longues, on achète les légumes bio en saison, surtout ceux qui ont une sale tête et sont vendus moitié prix, on recycle les parures de viande en terrine, les épluchures en soupes, on ne jette rien.* » Une économie circulaire des fourneaux, aussi ingénieuse que savoureuse, pour le plaisir du plus grand nombre.

Adresses

Le Bichat, 11, rue Bichat, Paris 10^e.

Le Grand Bréguet, 17, rue Bréguet, Paris 11^e.

Le Myrha, 70, rue Myrha, Paris 18^e.

Le Boétie, 98, rue la Boétie, Paris 8^e.

Popolare, 111, rue Réaumur, Paris 2^e.

L'Orillon, 35, rue de l'Orillon, Paris 11^e.

Youpi & Voilà aux Caves de Prague, 8, rue de Prague, Paris 12^e.

La Pointe du Grouin, 8, rue de Belzunce, Paris 10^e.

Tempero, 5, rue Clisson, Paris 13^e.