



"Nous voulons donner une image épicurienne de la cuisine végétale."

Nous avons ouvert le restaurant, mon frère et moi, il y a un an, en octobre 2015. Nous n'avions pas beaucoup d'argent, donc nous avons fait appel au réseau et à la famille. Nous avons fait six mois de travaux nous-mêmes, c'était éprouvant, mais nous sommes très fiers du résultat. Et nous avons baptisé le restaurant *Le potager de Charlotte* en hommage à notre mère, dont c'est le prénom, mais aussi en référence au gâteau, et au chapeau du cuisinier. Toute une symbolique !

Au cœur de notre démarche, il y a bien sûr la cause animale, l'écologie et la santé. Nous utilisons un maximum de produits locaux, nous avons signé la charte régionale de la biodiversité et la charte CERVIA *. Le quart de notre carte est cuisiné avec des produits locaux et nous faisons tout notre possible pour favoriser le marché français. C'est faisable pour certains produits, mais d'autres, comme l'avocat, sont tellement demandés que la production bio n'y suffit pas. Cela dit, nous nous préparons à avoir notre propre potager. Plus que bio, il sera naturel et durable.

Côté santé, Adrien, qui est formé à la naturopathie, tient le bar à jus. Il fait des smoothies à la minute 100 % bio et propose des associations excellentes pour la santé. Côté cuisine, j'attends le soir, quand l'appétit

me vient, pour imaginer mes recettes. Je fonctionne à l'instinct et compose avec chaque nouvel arrivage. L'association de saveurs doit surprendre et être gourmande en même temps. Enfin, nous dressons les assiettes afin que la dégustation commence avec les yeux.

En ouvrant ce restaurant, nous voulions réconcilier les gens avec le monde végétal, partager nos convictions, montrer qu'elles n'entament pas notre côté bon vivant. Être végan rime pour nous avec "bon moment" et "bonne table". Nous voulions un restaurant chaleureux, nous y sommes allés avec le cœur et nous recevons beaucoup de bonheur. Nous travaillons en famille, et je pense que cela se sent. Nos cousines sont au service dès que possible, on met de l'humain dans notre métier pour faire en sorte que les personnes qui travaillent ici se sentent chez elles. Aujourd'hui, nous sommes très contents car la clientèle compte beaucoup de bons vivants et de non-végans. C'est exactement ce à quoi nous voulions arriver : donner une image épicurienne de la cuisine végétale. 🌿

Le potager de Charlotte

12, rue de la Tour d'Auvergne, 75009 Paris
www.lepotagerdecharlotte.fr

* Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire.

