

A Paris, que faut-il pour que les tomates poussent ? La Tour Eiffel bien sûr !



Les tomates poussent à l'ombre de la Tour

Eiffel. Vous ne me croyez pas ? Si, si. Je vous le garantis. Je les ai vu et je les ai même goûtées. Ainsi que les haricots verts, les fraises, les framboises, les figues, les capucines ou la mertensia maritima (une petite plante aux feuilles qui ont un délicieux goût iodé, c'est comme manger une huître végétale). Il y a aussi des pommes et des poires mais elles n'étaient pas encore mûres.

Le Chef Alain Losbar en plus d'être Chef de cuisine est devenu Jardinier en Chef. Après 2 ans passés dans un grand hôtel de Budapest (de juin 2007 à Mai 2009) il a réinstallé ses couteaux, sa pelle et sa bêche dans cet hôtel qui offre l'une des plus belles vues de la capitale, aux pieds de la Tour Eiffel et de la Seine pour suivre la tendance du beau et du bon. D'où cette idée de faire un potager de 600m² dans le jardin situé derrière le bâtiment, vue imprenable sur le monument le plus visité de la capitale. Bien sûr la production maison ne suffit pas à fournir le restaurant mais elle

alimente certains plats en particulier concoctés par Alain et le chef californien Adrew Wigger : les salades sont agrémentées des herbes ou des fleurs du jardin, pour le brunch du dimanche les poules du poulailler fournissent les œufs et très bientôt une ruche viendra prendre sa place pour une production de miel maison (et bien sûr les abeilles feront leur travail de pollinisation dans le potager).

Une nouvelle idée de la ville que j'adore après le chef Alain Passard qui avait installé un potager éphémère sur le toit du Palais de Tokyo, l'école AgroParisTech qui a transformé son toit en *potager* laboratoire ou les champs de blé et les ruches sur le toit du nouveau centre commercial Beaugrenelle (les plus anciennes ruches de la capitale étant installées sur les toits de l'Opéra Garnier pour une production de miel que pouvez acheter sur internet, un luxe très chic et tendance !).

Natacha Guégo Haas

•
Catégorie

Agenda Culturel