

L'Angelick, quand un restaurant gastronomique innove autant en cuisine qu'en arrière-cuisine

15 février 2017 [Kevin Picciau](#) [Les Témoignages Clients](#)

Restaurant emblématique de La Muraz, village de Haute-Savoie, à seulement dix minutes de Genève, L'Angelick se fixe le bel objectif de proposer « une expérience gastronomique toujours étonnante » à ses convives. Et si le pari est relevé sur les tables, l'inventivité et l'implication sont aussi de mise quand il s'agit de penser plus large, sur ce grand sujet qu'est le Développement durable.



[L'Angelick](#), c'est en réalité deux restaurants rassemblés sous le même nom et dans un seul et même lieu – un restaurant gastronomique et une brasserie – gérés par le chef Yannick Janin et son épouse Emmanuelle. Avec L'Angelick, ils continuent de faire vivre une affaire familiale en faisant tout le nécessaire pour continuer à surprendre. Est-ce parce que l'établissement s'inscrit au beau milieu d'une vallée verdoyante qu'ils font preuve d'une sensibilité particulière à la question environnementale ? Toujours est-il que le restaurant mène une action éco-responsable depuis longtemps, renforcée il y a peu : depuis décembre 2015, L'Angelick traite ses biodéchets sur place. Entretien avec Yannick Janin, le chef des lieux.

Depuis six mois, tous vos biodéchets sont traités par une machine de déshydratation Geb 30. Pourquoi avoir choisi cette solution ?

Très clairement, il n'y a aucune comparaison possible avec la solution du compost, que nous avons testée auparavant. C'était une source de soucis : faire du compost, c'est vérifier assez régulièrement que « les choses se passent bien », que le tas d'aliments n'est pas en train de fermenter. Et, souvent, c'est malheureusement ce qui se passe, avec l'apparition de vers et aussi d'odeurs, ce qui n'est pas idéal pour le cadre de travail. Avec la machine Geb, les

déchets sont traités sur le champ ; ils n'ont pas le temps de se dégrader. Il s'agit réellement d'une solution de traitement plus complète et plus automatique dans sa gestion.

Comment la machine a-t-elle été intégrée dans vos pratiques de travail au quotidien ?
Qui gère son remplissage et son fonctionnement ?

Nous représentons une équipe de 12 personnes actives au total et il faut préciser que la machine fonctionne pour les deux restaurants. Chacun est amené à s'approcher et à actionner la Geb 30. Les choses se font de façon fluide et nous n'avons pas désigné de personne exclusive pour la manipulation. Cela n'est pas étranger au fait que la machine de Geb Solutions est extrêmement simple d'utilisation.

Personnellement, j'ai pour habitude de passer au tamis et de récupérer les très gros morceaux dans les biodéchets pour les passer préalablement au broyeur à grain, même si la machine accepte tous les déchets organiques, quels qu'ils soient, et quelle que soit leur taille. Elle déshydrate tout avec la même efficacité.

Quel est l'intérêt majeur de la machine selon vous ?

Il est quand même incroyable de ne plus avoir de « vrai déchet » en fin de cycle, même si réglementairement le substrat reste un déchet. Par simple processus de déshydratation, la machine produit un substrat valorisable, sous forme d'une poudre sèche, inodore. On passe de quelque chose qui était destiné à la poubelle à quelque chose d'utile. C'est l'idée de l'économie circulaire, où tout ce qui présente encore un potentiel d'utilité est mobilisé à bon escient et où le gaspillage est réduit au maximum.

Quel serait pour vous l'usage idéal du substrat ?

L'idéal serait de pouvoir utiliser le substrat en usage local, mais ce n'est pas possible réglementairement pour le moment. Il pourrait être utilisé dans ma serre, pour cultiver tout au long de l'année des fleurs et des plantes destinées à la décoration des salles de mon restaurant.

Nos machines tournent toute la journée et nous produisons donc beaucoup de substrat et nous bénéficions du ramassage de substrat directement au restaurant, par les équipes de Geb Solutions. Nous espérons fortement qu'il sera possible, dans un futur proche, d'offrir à nos convives des petits sachets de substrat pour leur jardin. Et d'en faire également profiter les maraîchers locaux, ce qui n'est malheureusement pas encore possible pour des raisons réglementaires.



En termes purement économiques et financiers, comment jugez-vous votre investissement dans la machine ?

Nous sommes actuellement en pleines démarches auprès de la commune pour ne plus être assujettis à la taxe sur les ordures ménagères, dans la mesure où nous avons considérablement réduit la quantité de déchets qui sort du restaurant. Un compromis serait d'être soumis à une taxe proportionnelle au poids des déchets qui sont ramassés devant chez nous. Il faut préciser que, depuis que nous travaillons avec la machine Geb, nous sommes passés de 500 kilos de déchets produits par semaine (sur les deux restaurants) à 50 kilos. Cet « effort » sera très certainement valorisé par la commune. Tout le monde trouve donc à y gagner : il est fort probable que notre geste vert, notre gestion verte soit bénéfique autant aux finances du restaurant qu'à la santé de la planète.

L'Angelick n'est pas le seul restaurant haut-de-gamme à avoir fait le choix de Geb Solutions : en Auvergne, [le chef étoilé Jacques Marcon a lui aussi fait le choix de la déshydratation in situ](#) pour traiter intelligemment les déchets issus de ses cuisines.

Crédits photos : Restaurant L'Angelick

- Emmanuelle & Yannick Janin
- Une recette signée Yannick Janin