

NATURE

Humus x Hortense transforme les ingrédients naturels bruts en mets délicieux, bien équilibrés et beaux. Quand la brutalité rencontre l'esthétique ...

Initialement, la transformation se produit de façon linéaire :

du champ à la table, de l'agriculteur (Dries Delanote) au chef (Nicolas Decloedt),

du chêne belge aux tables sur mesure (Artwood) et aux chaises (Alain Berteau de Wildspirit),

de l'argile belge (carrière Hins près de Bruxelles) à la vaisselle en céramique (Caroline Baerten).

Le processus est axé sur la valeur et l'éco-conduite et non sur l'ego.

La sélection attentive d'ingrédients naturels repose sur la qualité, l'artisanat, l'éthique et la durabilité.

L'écologie rencontre la gastronomie et la durabilité par le plaisir.

Déjà en 2008, le terme «gastronomie botanique» est utilisé pour la première fois par Caroline Baerten et Nicolas Decloedt pour décrire leur approche durable de la Grande cuisine.

Humus x Hortense est le premier restaurant gastronomique de Belgique à avoir comme référence une politique 100% zéro déchet et durable, avec la mise en place de processus quotidiens.

La durabilité s'exprime dans tous les domaines du restaurant gastronomique.

1. Nourriture et boissons

- Gastronomie botanique avec des ingrédients à base de plantes (sans viande ni poisson) pour décarboniser le menu de dégustation.
- Agriculture 100% biologique, respectueuse des oiseaux et des abeilles (légumes, herbes, céréales, légumineuses, œufs, beurre, huile, fromage...).
- Local (rayon <100 km du restaurant).
- Le menu dégustation suit 24 micro-saisons au lieu de 4 saisons.
- Café et chocolat produits par de petits agriculteurs non industriels.
- Vins belges et européens biodynamiques, naturels et biologiques de petits vignerons.
- Promotion active des spiritueux et bières artisanaux des microbrasseries belges et bruxelloises.

- La sélection de fromages et de beurre belges est toujours «fromage / beurre-fermier».

2. Zéro déchet

- Les déchets alimentaires sont réduits au minimum grâce à des innovations qui se révèlent délicieuses et qui sont mises en place grâce à l'art du séchage, du décapage et de la fermentation (comme la lacto-fermentation des pelures de légumes).
- Les déchets alimentaires sont réduits au minimum grâce à l'approche racines-feuilles des légumes. Différentes parties du même ingrédient sont utilisées dans le menu ou infusées, séchées ou fermentées pour des cocktails botaniques et des cocktails sans alcool zéro déchet. Par exemple pour les poireaux dont les racines sont frites, la partie blanche laquée avec du miso fait maison et les feuilles vertes infusées dans de la vodka ou du verjus non alcoolisé pour créer un accord boisson-plat.
- Toute nourriture qui ne peut être réutilisée et tous les déchets de cuisine iront dans un récipient séparé et deviendront finalement du compost, en collaboration avec le service de l'environnement de la ville de Bruxelles.

3. Réduction des déchets non alimentaires

Chaque employé est formé au recyclage du verre, du papier, des canettes, du plastique et des bouchons de bouteilles de vin avec un système détaillé en place.

4. Eau en carafe

Depuis le début de Humus x Hortense, les bouteilles d'eau ne sont plus utilisées et sont remplacées par un ingénieux système de microfiltre afin de produire sur place de l'eau plate et pétillante purifiée.

5. Programme incitatif réutilisable

- Contenants réutilisables pour le stockage en cuisine et contenants en plastique recyclé post-consommation.
- Serviettes et serviettes de toilette réutilisables en éco-coton.
- Pas de filtres à café grâce à l'utilisation de la cafetière 'french press'.

6. Réduction de la pollution chimique et atmosphérique

- Pour encourager la mobilité durable, tous les déplacements des employés et des propriétaires de Humus x Hortense sont effectués en transports publics, véhicules électriques alternatifs ou vélos. Une fois par semaine, une voiture est louée pendant 2 heures à une entreprise de voitures partagées pour faire les courses. Les livraisons de la ferme se font par un système coopératif pour desservir plusieurs restaurants à Bruxelles lors d'un même voyage.

- Par une stratégie de communication détaillée sur les lignes de train, de métro et de bus, le restaurant encourage les clients à utiliser des moyens transport plus respectueux de l'environnement.

- Afin de réduire la pollution chimique, tous les produits de nettoyage de cuisine, de salle et de terrasse sont certifiés verts. Les vêtements de travail du personnel, les serviettes et les nappes sont nettoyés par une entreprise de nettoyage respectueuse de l'environnement et certifiée.

7. Politique d'utilisation efficace de l'eau

- Les producteurs de légumes, de fruits et de vin sélectionnés par le restaurant suivent une politique de l'eau consciente où l'usage de l'eau est réduit au minimum afin de limiter le gaspillage et d'inciter les racines à pousser plus profondément dans le sol. Cette politique durable conduit à des aliments plus concentrés en saveurs et plus riches en nutriments.

- Chaque employé est invité à économiser l'eau durant le processus de préparation.

- Pendant le service, l'eau est servie à la demande aux clients et toute l'eau non utilisée après le service sert à la préparation du thé et du café.

8. Design et objets durables

- Tables artisanales du menuisier bruxellois Artwood en chêne belge PEFC.

- Chaises artisanales du designer bruxellois Alain Berteau par Wildspirit en chêne belge PEFC.

- Serviettes et nappes réutilisables faites à la main en éco-coton par des femmes migrantes (de Molenbeek).

- Vaisselle en céramique sur mesure en argile belge, réalisée par la copropriétaire Caroline Baerten.

- Vêtements de travail du personnel en éco-denim belge, fabriqués par la marque de mode Façon Jacmin basée à Bruxelles-Paris.

9. Politique d'efficacité énergétique

- Le restaurant fonctionne avec un fournisseur d'énergie verte (Mega, Belgique).

- Toutes les lampes énergivores ont été remplacées par un éclairage LED.

- Équipement d'économie d'énergie pour lave-vaisselle, réfrigérateur, cuiseur vapeur et four.

- Détecteurs de présence dans les toilettes.

NOURRIR

Humus x Hortense est un restaurant de Grande cuisine avec seulement 10 tables.

L'hospitalité gastronomique rencontre la connexion humaine.

L'échange n'est pas linéaire, il est circulaire et attentionné.

Le chef (Nicolas Decloedt) inspire l'agriculteur (Dries Delanote) et l'amène à produire des ingrédients inconnus et savoureux en lui montrant ses potentialités culinaires. Il existe non seulement une dynamique de la ferme à la table, mais également une relation de la table à la ferme.

Cet engagement actif en faveur des agriculteurs durables s'exprime dans le projet «Green Plates», un projet caritatif sur base volontaire fondé par les propriétaires Caroline Baerten et Nicolas Decloedt en 2016 pour soutenir des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement en Belgique (variété locale d'épeautre Epeautre d'Ardenne, forêt alimentaire du Monde de Mille Couleurs).

Dans cette approche systémique, le restaurant revient aux origines des aliments et des objets.

Il s'agit de boucler la boucle, du berceau à la tombe.

En se connectant personnellement avec les artisans et artisanes belges, l'économie locale profite directement de cet échange, une tradition centenaire d'artisanat du bois, de la céramique ou de la vannerie en saule peut être maintenue jusqu'aujourd'hui.

A travers l'usage des objets, nos hôtes renouent avec les artisans, les matières naturelles (bois, argile, saule) et finalement avec la nature.

Le processus est axé sur le collectif et non sur l'individuel.

Un chef ne peut pas gérer un restaurant tout seul, un réseau qui fonctionne bien est essentiel.

Il y a quatre points d'attention au bien-être dans ce système :

1. Bien-être des employés

Il existe une politique du personnel progressiste et consciente :

- avec un contrôle hebdomadaire et une attention à la santé psychologique et physique (aliments nutritifs pour le personnel, médicaments homéopathiques, huiles essentielles et herbes médicinales disponibles si nécessaire),
- création d'un lieu de travail sûr, respectueux et égalitaire pour les femmes, les personnes de couleur et les LGBTQ.

2. Bien-être des producteurs et des employés travaillant pour les producteurs

Des salaires honnêtes pour les agriculteurs du Nord et du Sud, un environnement de travail sûr et sain pour leurs employés (mode éthique, aliments et produits).

La nourriture bon marché est toujours au détriment des personnes et de l'environnement.

3. Bien-être des invités

Exprimé par une hospitalité éclairée et un service courtois.

Servir et manger est le lien le plus intime entre le chef et son invité. L'invité est emmené dans un voyage culinaire entre les mains du chef, de son équipe et ce, dès le premier contact avec son hôte.

Un invité ne peut être vraiment nourri que s'il se sent reconnu dans ses besoins :

- en s'adaptant aux besoins alimentaires et en proposant des aliments nutritifs (sélectionnés par la nutritionniste qualifiée Caroline Baerten),
- en s'adaptant à ses besoins éthiques,
- en s'adaptant à son besoin humain d'être vu et entendu.

4. Le bien-être de tous les êtres vivants

L'acte de bonté le plus radical pour la planète est de servir un menu botanique, basé sur des considérations éthiques et saines, depuis l'origine des aliments jusqu'à leur utilisation finale.

Ce document a été écrit par Caroline Baerten après des recherches approfondies. Sur la base des critères de GoodFood.Brussels, de la Green Restaurant Association et de l'EIT Lancet Report.