

## Au restaurant étoilé *De Nieuwe Winkel*, la gastronomie botanique pour « sauver la planète »

À Nimègue, aux Pays-Bas, le chef Emile van der Staak, doublement étoilé au Guide Michelin depuis 2022, s'est tourné vers une cuisine végétale et locale. Une initiative culinaire traduisant les enjeux climatiques de notre époque. À force de créativité, il innove dans un milieu où les restaurants vegans récompensés par le Guide rouge se comptent sur les doigts de la main<sup>1</sup>.

« Depuis le premier jour, on avait en tête : “moins d'animaux, plus de plantes”. » Dans les cuisines du restaurant étoilé *De Nieuwe Winkel (La Nouvelle Boutique)*, à Nimègue, aux Pays-Bas, Emile Van der Staak scrute les préparations. L'un des sous-chefs lui présente de la betterave cuite, délicatement travaillée, pour une recette en création. D'autres employés s'attellent à préparer le menu du soir dans un ballet de tabliers noirs. Sur le plan de travail de l'un d'eux, des carottes jaunes, si finement tranchées qu'elles forment à s'y méprendre la pâte de « dumplings ». Seul le léger parfum de cette racine trahit son identité.



À droite, Emile van der Staak conseille sur la préparation d'une recette en création, à base de betterave rouge. Crédits : Emma Théobald

### « Réduire la consommation de viande est le mieux à faire »

Chaque année, *De Nieuwe Winkel* donne vie aux plantes de saison à travers trois menus entièrement végétaux. Une prouesse récompensée, entre autres prix prestigieux, par deux étoiles au Guide Michelin.

---

<sup>1</sup> [Recensement des restaurants étoilés vegans sur le site du Guide Michelin](#)

À sa tête, Emile van der Staak a appris à cuisiner auprès de grands chefs avec des produits luxueux. « *Je me demandais déjà : pourquoi utiliser du foie gras, lorsqu'on connaît la fin de vie des oies ? Pourquoi cuisiner des anguilles, alors qu'elles sont menacées d'extinction ?*, soulève le restaurateur. *J'ai commencé à comprendre la relation entre l'alimentation et les défis auxquels nous sommes confrontés.* »

Selon un rapport de l'ONU de 2023<sup>2</sup>, les systèmes d'alimentation génèrent environ 30 % des émissions actuelles de gaz à effet de serre d'origine humaine. Les produits d'origine animale représentent presque 60 % de ceux-ci. « *Réduire la consommation de viande est le mieux à faire pour sauver la planète, lutter contre la perte de la biodiversité ou encore contre l'épuisement des sols* », poursuit Emile van der Staak.

### **Cuisine créative et innovante**

Cette décision marque le début d'un voyage. Petit à petit, le chef apprend à utiliser des alternatives. « *Nous étions alors un restaurant végétarien en avance sur les autres dans le monde.* » Jusqu'en 2021, où l'esprit de compétition le pousse à accélérer la cadence : « *le restaurant triplement étoilé Eleven Madison Park, à New York, est passé au végétal* ». Motivé, Emile van der Staak l'annonce : avant la fin de l'année 2022, il proposera une cuisine entièrement à base de plantes.

En plus de la viande, le beurre et la crème disparaissent. Le cuisinier découvre alors les laits végétaux, les noix, les graines. Il se forme à des techniques variées, comme la fermentation, nécessaire pour utiliser certaines plantes en hiver. Finalement, la cuisine « *botanique* », comme il la nomme, offre « *des possibilités presque infinies* ». Avec son équipe, il passe des mois à développer les recettes, comme celle d'un risotto avec des graines de tournesol vertes, ou celle d'un fromage à partir de lait d'amande. « *Cela nous a pris trois ans. Si on le place dans un plateau entouré de fromages français, personne ne voit la différence !* »

#### **« Des espèces identiques à celles du Japon »**

Pour garnir les assiettes, il travaille en collaboration avec une forêt comestible et deux fermes écoresponsables, proches de son restaurant. L'une d'elles, *De Ommuurde Tuin*, fournit le restaurateur depuis dix ans. La créatrice du jardin, Esther Kuiler, voulait « *des cultures biologiques, sans compter sur du fumier.* » Pour cela, elle combine 400 variétés de plantes comestibles. Un trésor offrant un nombre incalculable de saveurs. « *Je lui montre les plantes, il les sent et les goûte*, décrit Esther Kuiler. *Ça bouillonne dans sa tête. En cuisine, c'est un magicien.* »

Des pois sauvages, des boutons floraux du plantain, d'anciennes variétés de haricots et de graines... « *On se concentre souvent sur les 20 variétés du supermarché, mais avec ces jardins, le potentiel est énorme. Ici, on peut aussi faire pousser des espèces identiques à celles du Japon ou de la Corée ! Il faut cependant penser à long terme. Les plantes que l'on veut au menu peuvent prendre des années à pousser* », soulève le chef.

---

<sup>2</sup> Rapport de l'ONU « [What's cooking? An assessment of the potential impacts of selected novel alternatives to conventional animal products](#) », publié en 2023



Esther Kuiler propose des plantes à l'utilisation méconnue, comme les feuilles de cassis ou des légumineuses pour fabriquer du tempeh. *Crédits : Emma Théobald*

Une telle production est sujette aux aléas de la météo. *« Avec Esther, on planifie en hiver les plantes que j'aimerais au menu. C'est un vrai puzzle. Une fois, je voulais cuisiner avec du bambou, mais d'un coup, les plants faisaient plus d'un mètre de haut, en raison d'une saison très humide. Il était trop tard »,* se remémore Emile van der Staak. À la créativité s'ajoute alors une dose de flexibilité.

### **Convaincre, « une affaire de plats savoureux ! »**

À travers sa cuisine botanique, le chef souhaite surtout normaliser l'alimentation sans protéine animale. Il ne communique pas spécifiquement sur le végétalisme de son restaurant. *« Nous sommes au sommet de notre art. Nous avons de multiples récompenses. Et peut-être qu'à la fin de cette phrase, on peut ajouter : "Au fait, nous ne cuisinons qu'avec des plantes". Pour convaincre, c'est simplement une affaire de plats savoureux ! »*

Selon le chef, les Pays-Bas sont particulièrement ouverts à cette gastronomie. *« Nous produisons de la viande et des produits laitiers à une cadence extrême<sup>3</sup> alors que nous sommes l'un des deltas fluviaux avec les terres les plus fertiles du monde. Les Néerlandais réalisent que nous avons créé un gâchis. »* Alors, la cuisine botanique séduit. Pour preuve, le restaurant est complet jusqu'à la fin du mois de juin 2025. Mais, dans le monde entier, une nouvelle génération de cuisiniers s'intéresse de plus en plus à la cuisine végétale. *« Si*

---

<sup>3</sup> [Rapport FranceAgriMer](#) : les produits laitiers et la viande représentaient 37% de la production agroalimentaire néerlandaise en 2020, tandis que les fruits et légumes atteignaient seulement 8%.

*d'avantage de chefs se joignent à nous et mettent à profit leur talent, d'incroyables saveurs verront le jour ! »*, conclut Emile van der Staak.



Le chef cuisine, au menu de mars 2025, des plantes comme la châtaigne noire et le kombu, une algue japonaise. *Crédits: De Nieuwe Winkel*

**Emma Théobald**

**998 mots (hors les légendes des photos et les sources)**