À TABLE POUR LA PLANÈTE



La lettre du réseau EHV pour une gastronomie durable

N° 1 – Novembre 2026

ÉDITO

Chères et chers collègues,

La gastronomie durable n'est plus une perspective lointaine : elle est désormais au cœur des transformations de nos métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation.

De la lutte contre le gaspillage alimentaire à la maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, du choix des produits à la valorisation des ressources locales, nos secteurs sont pleinement concernés par ces enjeux. Ils nous invitent à faire évoluer nos pratiques, et surtout à accompagner les nouvelles générations vers des comportements plus responsables.

Nous avons un rôle essentiel à jouer dans cette transition. Au-delà des savoir-faire techniques et professionnels, il nous appartient de donner du sens aux gestes du quotidien, de développer l'esprit critique des élèves et apprentis et de leur faire comprendre que performance économique, qualité de service et responsabilité environnementale et sociale vont de pair.

Cette première newsletter a pour ambition de vous accompagner dans cette dynamique. Vous y trouverez des ressources, des initiatives inspirantes, des pistes pédagogiques et des exemples concrets à mobiliser dans vos enseignements. Elle sera également un espace de partage, et de valorisation de vos expériences, car c'est aussi par l'échange et la mutualisation de nos pratiques que nous ferons progresser collectivement nos formations.

Cette dynamique s'appuie sur un solide partenariat entre le réseau des lycées hôteliers EHV et le Campus de Versailles, qui contribue à faire vivre une ambition commune : promouvoir une gastronomie plus durable, encourager l'innovation pédagogique et accompagner les évolutions de nos formations et de nos métiers.

Ensemble, faisons de la gastronomie durable une culture partagée, vivante et transmise !

Bonne lecture à toutes et à tous !

Les inspecteurs des filières Hôtellerie-Restauration et Alimentation
Stéphane AYMARD et Sylvia LUCE

et

Le responsable de la filière Gastronomie du Campus Versailles
Pierre-Henri CAQUELIN

Nous remercions chaleureusement les membres du groupe académique "gastronomie durable" : Marion BAYLE, Maud BERNIARD, Lydia BOUTROIS, Celia CHAUMON, Vincent DAUTRY, Valérie-Anne DUBIEF, Anne-Claire JUCAN, Nicolas LACOMBE, Nicolas LECOEUR, Céline-Yvonne MARTINET.

Dans l'air du temps....

Canicule : l'agriculture et la restauration sous pression

La canicule de l'été 2026 a une nouvelle fois mis en évidence la vulnérabilité de l'agriculture française face au changement climatique. Les fortes températures et le manque de précipitations ont fragilisé les cultures, réduit certains rendements et compliqué les conditions d'élevage. Fruits, légumes et céréales ont été particulièrement exposés, entraînant des pertes de production et des tensions sur certaines filières agricoles.



Ces difficultés se répercutent directement sur les professionnels de la restauration. Les restaurateurs doivent alors adapter leurs menus, revoir leurs commandes et rechercher des alternatives en fonction des produits disponibles.

Face à ces enjeux, il est indispensable de privilégier les produits de saison, diversifier les approvisionnements, favoriser les circuits courts lorsque cela est possible et lutter contre le gaspillage alimentaire.

De la production agricole à l'assiette du client, la canicule rappelle que les métiers de la restauration sont étroitement dépendants des équilibres environnementaux. C'est un enjeu majeur à transmettre aux futurs professionnels de l'hôtellerie-restauration.

On en parle....

LPO C. Claudel, Mantes-la-Ville

Une soirée végétale à Camille Claudel

Durant l'année scolaire 2025/26, les élèves de 1ère Bac Pro cuisine et service, encadrés par leurs professeurs Laurine Froger et Clémence Nadiras, ont travaillé sur ce projet ambitieux : « la cuisine végétale ».

Divers travaux ont été menés : plantations d'herbes aromatiques, recherches sur les différents régimes alimentaires,...

Des rencontres avec des producteurs locaux, associations et autres acteurs, aux motivations éthiques, ont fait germer une vision nouvelle de l'alimentation 100% végétale !

Et c'est bien parce que peu d'offres culinaires végétales existent en restaurant que ce projet est né, ainsi qu'une soirée complète de la déco au menu qui concrétise les divers apprentissages.

https://www.lyceecamilleclaudelmantes.fr/2026/06/16/la-cuisine-vegetale-a-lhonneur/



Menu :

Mocktail et houmous de fèves, tahin et zaatar, fèves frites au paprika fumé, pain libanais

*****

Légumes rôtis sur tapenade

*****

Risotto d'asperges vertes, petits pois frais et tofu mariné aux épices, sauce brocoli et crème de riz, chips de légumes

*****

Faux-mage à la noix de cajou

*****

Tarte citron végétale à l'aquafaba.

Au Campus Versailles, de la terre à la table...

Une première promotion d'étudiants, des rencontres avec les producteurs et les chefs, un restaurant-école qui prend forme : la filière gastronomie du Campus Versailles poursuit son développement, avec la transition alimentaire au cœur de ses projets.

Depuis septembre, le Campus Versailles accueille la première promotion de la licence universitaire « **De la Terre à la Table** », développée avec CY Cergy Paris Université. Une formation originale qui invite les étudiants à découvrir l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production agricole jusqu'à l'assiette, pour mieux comprendre les enjeux d'une gastronomie durable.

Et quoi de mieux que le terrain pour apprendre ? Les étudiants ont ainsi pu partir à la rencontre d'exploitants agricoles de la Plaine de Versailles, mais aussi découvrir **La Table du Jardin**, au cœur du Château de Versailles, en compagnie du chef Stéphane Duchiron. Un établissement d'exception qui accorde une attention particulière à la sélection de ses produits et à leur provenance, jusqu'aux herbes aromatiques cultivées dans un potager « caché » au cœur du Château, à deux pas de l'Orangerie !





Bientôt, de la théorie à la pratique

Pendant ce temps, à la Grande Écurie du Roi, les travaux avancent ! Le piano de cuisine vient d'être livré et le futur restaurant-école de 40 couverts prend progressivement forme. Dès 2027, ce nouvel équipement permettra de mettre en pratique cette philosophie « de la terre à la table », en associant savoir-faire culinaires, connaissance des produits et approvisionnements responsables. **Pensé comme un lieu ressource et un laboratoire d'expérimentation autour de la gastronomie durable**, ce restaurant-école sera ancré dans son territoire et ouvert aux collaborations avec les lycées hôteliers de l'Académie : travaux pratiques, masterclass, concours, projets pédagogiques communs...

Un projet construit avec les enseignants, pour les enseignants

Impliqués depuis les premières étapes du projet, **des enseignants de l'Académie ont notamment apporté leur expertise à la conception de la cuisine et des futurs espaces pédagogiques**. Et parce que la transition alimentaire concerne aussi les professionnels de l'enseignement, **des formations dédiées aux enseignants seront proposées dès 2027**, autour de thématiques comme « Le restaurant de demain » ou « La cuisine végétale ». De quoi faire du Campus un lieu d'échanges, d'expérimentation et de transmission, pour imaginer ensemble les pratiques et les métiers d'une gastronomie plus durable !

Le challenge...



A vos Marcs, prêts.... composThé !

Défi du lundi 4 janvier au vendredi 29 janvier 2027

Transmettez votre résultat au DDFPT de votre établissement avec :

- la photo de votre collecte à l'issue des 4 semaines,
- le poids de votre récolte,
- les idées de réemploi.

Les résultats seront transmis lors de notre prochaine newsletter.



UN DÉFI EXPRESSO !

Et si nos lycées hôteliers de l'académie de Versailles se lançaient un défi bien corsé ?
Mobilisez vos élèves pour collecter le marc de café et les sachets de thé usagés.

Mais attention, on recycle malin !
Marc de café et feuilles de thé se mélangent aux matières sèches (feuilles mortes, carton brun).
Pour les sachets contenant du plastique, on ne garde que les feuilles !

Collecter, peser et valoriser vos biodéchets pendant quatre semaines. Chaque lycée partage ses résultats et ses meilleures idées de réemploi.

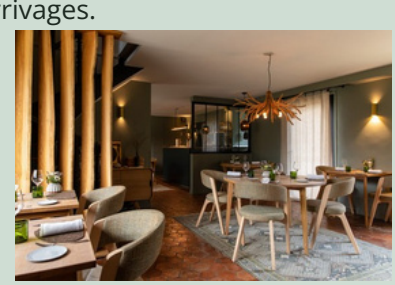
À vos Marcs, prêts... composThé !

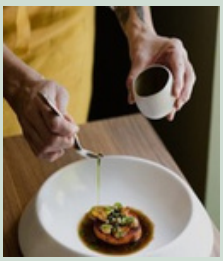
Envie de valoriser vos efforts ?
Découvrez comment faire connaître votre action dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) :
https://serd.ademe.fr/creer-son-action/reussir-une-action/

Gros plan sur...

Restaurant Ruche

Étoile Verte Michelin, la cheffe **Cybèle Idelot** propose une expérience gastronomique rythmée par les récoltes de son potager en permaculture. Sa cuisine écoresponsable s'articule autour de formules au format "dégustation" à l'aveugle, adaptées selon les arrivages.





Menu L'Envolée (55 €) : Formule courte en 3 temps, servie au déjeuner pour découvrir l'univers de la cheffe.
Menu Air de Campagne (95 €) : Voyage gastronomique complet décliné en 5 temps.
Menu La Traversée (120 €) : Expérience signature en 7 temps pour une immersion locavore totale.

Fait maison radical : Pain au levain naturel, beurre, yaourts et fermentations sont intégralement produits sur place.
Cave engagée : Plus de 500 références de vins exclusivement nature et en biodynamie, gérées par Franck Idelot pour des accords parfaits.

- Autosuffisance & Permaculture : potager de 4 000 m² sans chimie où la nature impose un respect strict de la saisonnalité.
- Circuit ultracourt : approvisionnement hyperlocal (< 30 km) et pêche durable à la ligne pour réduire l'empreinte carbone.
- Zéro déchet : collecte d'eau de pluie, bannissement du plastique et compostage intégral des restes organiques.
- Transmission : le domaine sert de support pédagogique démontrant la viabilité d'une gastronomie respectueuse de la biodiversité.
- Esprit de sa cuisine : "Le végétal roi" propose l'inversion des rôles traditionnels. Les fruits, légumes et fleurs sont les stars, la viande devenant un simple condiment.
- Fermentation & Conservation : maîtrise des techniques ancestrales (lacto-fermentation, séchage) pour cuisiner local même en hiver.
- Cuisine "à l'aveugle" : Création instinctive sans menu fixe, guidée par la cueillette du matin pour éliminer le gaspillage.

Restaurant RUCHE
251, avenue de Neuville
Les Pideaux
78950 GAMBAIS
https://domainelesbruyeres.com/

Cuisine du moment...



Recette de saison :

Dahl noir à la courge, sauce aux herbes et noix de cajou

Portions : 4 personnes



Ingrédients

- 300 g de lentilles beluga, rincées
- 900 g de courge délicata, ou courge butternut coupée en demi tranches de 2 cm
- 2 oignons rouges, coupés en rondelles
- 1 c. à s. de garam masala
- 60 ml de jus d'orange
- 45 ml d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 2 cm de gingembre, râpé
- 2 c. à s. de concentré de tomates
- 10 cl de soja cuisine

Sauce

- 40 g de noix de cajou torréfiées
- 2 c. à s. de menthe fraîche, hachée
- 45 ml de lait de coco
- Jus d'un citron
- 5 c. à s. de coriandre fraîche, hachée
- 0,5 c. à s. de garam masala



PRÉPARATION DE LA RECETTE

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Mettre la courge et les oignons dans un saladier, ajouter le garam masala, le jus d'orange, la moitié de l'huile d'olive, saler et bien mélanger. Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, cuire 35 à 40 minutes.

3. Pendant ce temps, préparer la sauce en mixant tous les ingrédients, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

4. Laisser refroidir un peu les légumes, mettre la moitié de la courge et des oignons sur une planche. Retirer la peau de la courge, puis hacher grossièrement la chair et l'oignon.

5. Faire chauffer le reste de l'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter l'ail, le gingembre, cuire 5 minutes, ajouter le concentré de tomates, les lentilles, mouiller à hauteur. Porter à ébullition et cuire à couvert le temps nécessaire, en remuant fréquemment. Ajouter la courge et l'oignon hachés, ainsi que le soja cuisine, mélanger et rectifier l'assaisonnement si besoin.

6. Garnir le dahl du reste de courge et d'oignons, arroser de sauce et servir.

Source : Menu-végétarien.com

Agenda

- **Du 19 au 27 novembre 2026 :**
  Semaine Européenne de la Réduction des Déchets - https://serd.ademe.fr/
- **Du 28 au 29 novembre 2026 :**
  Natexpo : Porte de Versailles à Paris - natexpo.com
- **Du 4 au 7 décembre 2026 :**
  Salon des saveurs - Des Plaisirs Gourmands : Espace Champeret à Paris
  https://www.salon-saveurs.com
- **Janvier 2027** : un questionnaire d'état des lieux des pratiques durables dans les lycées hôteliers vous sera transmis par votre DDFPT. Nous comptons sur votre participation.
- **Du 21 au 25 janvier 2027 :**
  SIRHA LYON à Eurexpo Lyon - https://www.sirha-lyon.com

Un nombre...

615 kg

C'est le poids de déchets que produit un citoyen par an en moyenne en France.