

“Le meilleur c’est le bio !” Confessions de Marc Veyrat, chef et défenseur du bio

Par Manon Laplace publié le 01/05/2015 -



“Le meilleur c’est le bio !” Confessions de Marc Veyrat, chef et défenseur du bio

Interview de Marc Veyrat par Manon Laplace et Mathieu Doutreligne pour *Bio à la Une*

Sous son emblématique chapeau en feutre noir, Marc Veyrat est un ardent défenseur du bio et des produits sains. Sans mâcher ses mots, le chef fustige “*la nourriture industrielle préfabriquée*” et “*les saloperies*” avec lesquelles on arrose les cultures conventionnelles. Le discours résonne comme une saillie verbale de Jean-Pierre Coffe. Invité à débattre de l’avenir de l’alimentation biologique lors de La bio dans les étoiles (rendez-vous annuel orchestré par la Fondation Ekibio qui propose des débats et conférences autour du bio et de ses enjeux) vendredi 17 avril, Marc Veyrat se confie à *Bio à la Une* au sujet de son engagement pour une alimentation de qualité, de son approche de la cuisine et de son lien à la terre.

Bio à la Une : Vous êtes passé par la cuisine moléculaire puis revenu à une cuisine de terroir, pourquoi un tel revirement ?

Marc Veyrat : Tout simplement parce que j’ai pris conscience que dans la cuisine moléculaire beaucoup de choses n’étaient pas bio, et étaient antinomiques par rapport à ce que j’ai vécu (la ferme de ses parents et grand parents en Haute-Savoie - *ndlr*). Le moléculaire était une erreur de jeunesse. Certaines choses dans la cuisine moléculaire sont très bonnes, comme l’azote, mais le reste n’a pas de raison d’être. Je crois qu’on peut le dire : les additifs ne sont pas très sains (il sourit). Et ils ne sont pas en droit d’entrer dans nos estomacs.

Les grands chefs sont les ambassadeurs d’une cuisine de qualité. Peu pourtant se font les porte-paroles de l’alimentation biologique. À votre avis, le bio ne fait pas suffisamment rêver ? Et quant à vous, pourquoi avoir choisi de le défendre ?

Bien sûr que le bio ça fait rêver ! J'ai la chance inouïe d'être né derrière le cul des vaches. Mes parents avaient une ferme d'hôte. Quand on a cette éducation là on comprend la terre. On a un respect de l'environnement inné. J'ai vécu avec cette génération qui ne trichait pas. Mon père cultivait, **on avait des vaches laitières** et on faisait le reblochon, la tome mais on ne mettait aucune saloperie. Ça ne nous serait jamais venu à l'idée. Quand vous êtes éduqué comme ça, vous êtes bio avant l'heure.

Que dire à ceux qui, contrairement à vous, ne sont pas nés "derrière le cul des vaches" et qui sont peut-être moins sensibilisés ?

On leur dit qu'on a un rôle de transmission. Que c'est important.

Vous pensez que le message n'est pas suffisamment relayé ?

Pour moi on n'est pas informé. Les lobbyistes ont mis des vetos intra et extra muros. Il faut plus d'échange, plus de partage, comme ça a été le cas aujourd'hui avec **le Professeur Gilles-Éric Séralini** ou José Bové, qui m'en ont mis plein la tête tant leurs témoignages sont extraordinaires (Le professeur Séralini et le député européen José Bové intervenaient à l'occasion des conférences organisées pour La bio dans les étoiles - *ndlr*). Mais pour l'instant l'information circule surtout parmi ceux qui sont déjà convaincus par le bio, il faut aller plus loin. Il faut institutionnaliser ce système bio, le rendre populaire. On a privé les gens du bio, il faut le leur rendre. Leur dire que le bio c'est leur vie, leur carburant. La nourriture doit reprendre un côté spirituel.