

Reportage Orgueil

Orgueil : Le Péché gourmand qui sublime l'Éco-Responsabilité

Au cœur du 11e arrondissement, derrière sa devanture, le restaurant Orgueil cache un univers surprenant. Dans une ambiance tamisée, les clients savourent un menu raffiné qui évolue au fil des saisons. À la fois lieu de gastronomie et de sensibilisation,

Devanture rouillée, le restaurant Orgueil, ne laisse rien paraître de l'ambiance chaleureuse qu'il y a à l'intérieur. Une fois entré, les lumières sont tamisées et l'environnement est paisible seulement ponctué par les murmures des conversations des clients, ce qui crée une atmosphère intimiste. Les odeurs subtiles de la cuisine ouverte, située au fond du restaurant, invitent à entrer.

Cet établissement est le premier d'une chaîne de restaurants censés représenter les 7 péchés capitaux. Petite, tenue sobre, mains délicatement vernis de rouge, Eline la responsable, déambule entre les tables pour placer et servir les clients.

“Orgueil c'est le péché qui représente le plus un chef par définition” explique Eline, c'est pour cette raison que le premier restaurant de Eloi Spinnler se nomme ainsi.

Il se démarque grâce à deux concepts, celui du plat à partager qui est très en vogue et du speakeasy. Un menu dégustation tous les soirs en 7 temps et qui est un menu qui change en fonction des stocks qui est complémentaire avec la partie bistrot (le midi). Tout est confectionné selon les légumes/ les poissons de saison et les arrivages. La ligne directrice principale est l'éco-responsabilité.

une expérience unique

Une fois installés, les clients plongent dans une carte en forme de tarot, où chacun trouve son bonheur, des végétariens aux amateurs de viande. Le serveur guide attentivement dans le choix des vins, des plats et des entrées. Les assiettes, dressées de façon artistique, invitent à la dégustation. Les saveurs s'entremêlent avec finesse : amères, sucrées, salées... « *Ça passe très vite dans mon cerveau, donc j'aime bien créer pas mal de choses* », confie Antoine le chef, laissant transparaître sa créativité à travers ses recettes. “*C'est une expérience sophistiquée et on s'y sent bien*”, explique Marc assis en terrasse, sourire aux lèvres, cigarettes à la main .

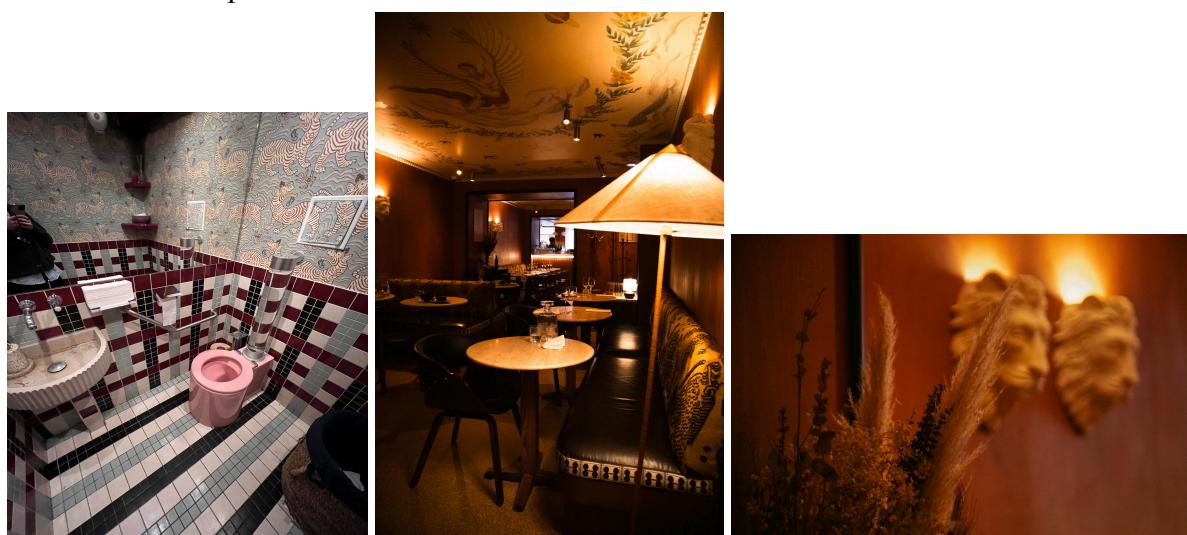


©Johann Forget

Environnement et sensibilisation du client

Le restaurant, détenteur d'un label de restauration durable avec trois éco-tables, adopte une approche respectueuse de l'environnement et sensibilise ses clients à cette démarche. Il priviliege les circuits courts et, depuis plus de deux ans, le chef collabore avec les mêmes fournisseurs. "Pour tout ce qui est viandes et légumes, c'est Anne-Laure Jolivet en Normandie", précise Eline. La carte, renouvelée 3 à 4 fois par an en fonction des saisons, tient compte de la reproduction animale, de la saisonnalité des légumes et des empreintes carbone. L'objectif du chef ? comme il le dit "*Aller choper le meilleur chez les autres*", pour des produits de qualité.

La sensibilisation des clients passe aussi par les toilettes, le design permet de voir la quantité d'eau utilisée à chaque fois qu'une personne tire la chasse. La quantité est énorme. Plantes, tables en bois, lampes en forme de lions, ces éléments de décoration rappellent la démarche éco-responsable.



©Johann Forget

“ responsabilité autant environnementale qu’humaine”

Toute l'équipe accorde une importance primordiale au lien entre employés et direction. « Le respect de l'humain est très important pour nous aussi », souligne Eline. Eloi Spinnler, créateur du restaurant, a travaillé dans de nombreux établissements étoilés au fonctionnement souvent rigide. Avec Orgueil, il souhaite proposer un lieu plus accessible et attentif à chacun. Le restaurant accueille ainsi de nombreux cuisiniers en reconversion, souvent peu expérimentés, et les accompagne dans leur apprentissage. « *Ce sont des pierres à polir* », ajoute Eline, insistant sur l'importance de transmettre la beauté du métier. Antoine, le chef, rappelle que pour Orgueil, « *la responsabilité est autant environnementale qu’humaine* ». Orgueil est le premier restaurant d'un grand projet éco-responsable, qu'il faut tester pour comprendre.



©johann Forget

Silva Nina