

# Le Marco Polo du bio

A Monaco, le chef Paolo Sari dirige le premier restaurant étoilé 100% bio.



(1) On avait imaginé tous les endroits  
sauf celui-là. Le premier restaurant  
étoilé certifié 100% bio se trouve à  
Monaco, l'une des plus fortes  
5 densités de population au monde,  
royaume des jet-sets. Pas vraiment  
l'essentiel du développement  
durable. C'est pourtant bien la Princi-  
pauté qui abrite l'Elsa, la première  
10 table bio labellisée Ecocert niveau  
trois, le plus draconien en la matière.  
A l'origine de cette prouesse, Paolo  
Sari, 45 ans. Quand il a débarqué de  
sa Venise natale pour prendre la tête  
15 du Monte Carlo Beach, un palace  
cinq étoiles, le chef italien confiait  
qu'il avait déjà l'idée d'aller au bout  
de son rêve, en jouant ici, au restau-  
rant Elsa, une partition purement bio.  
20 Une expérience inédite.

(2) Un rêve ou une opération marke-  
ting sous couvert d'écologie ? En fait,  
une provocation : celle de faire une  
cuisine totalement naturelle au pays  
25 du luxe, de l'argent et de l'immobilier.  
Le déclic, ce véritable Marco Polo l'a

eu en 2006 après les trois mois  
passés dans un monastère sur l'île  
coréenne de Jeju-Do à étudier les  
30 légumes. C'est là qu'il a appris,  
« sans les couper parce que c'est les  
assassiner », à conserver les carac-  
téristiques nutritionnelles de la  
carotte ou des artichauts. Il a vécu  
35 cette expérience auprès de « moines  
qui avaient 80 ans mais en parais-  
saient trente de moins, grâce à leur  
alimentation aux vertus médica-  
menteuses et homéopathiques ».

(3) Convaincu par la devise latine  
« mens sana in corpore sano<sup>1)</sup> »,  
Paolo Sari veut tout connaître des  
origines de ses trésors. Il déniché  
ses fruits, ses légumes et ses herbes  
45 dans une quinzaine de potagers bio,  
ne prend que des poissons sauvages  
chez 24 pêcheurs attirés, travaille  
uniquement les viandes blanches  
que sont la volaille et l'agneau tandis  
50 qu'il bannit le bœuf, façonne sa  
propre mozzarella, avec du lait de  
bufflonne, s'en remet au commerce

équitable pour le chocolat et le café,  
choisit ses vins chez des viticulteurs  
55 estampillés Agriculteur biologique,  
confectionne deux fois par jour ses  
variétés de pain avec bien entendu  
de la farine biologique.

**(4)** Une mise au vert qui s'étend de  
60 mars à octobre dans la salle de 30  
convives de l'Elsa, avec une vue  
privilegiée sur la mer et la pinède, et  
qui s'affiche jusque sur la carte  
imprimée sur du papier recyclé. Pas  
65 étonnant que le plat signature de la  
maison, ainsi décrit : « Tous les  
légumes et les herbes du jardin de  
Menton, pressée d'olive taggiasca et  
70 fleur de sel de Camargue » soit bap-  
tisé le Bio Sama, « sama » signifiant  
« respect » en japonais. « Je ne  
touche jamais au produit car j'aurais

le sentiment de détourner ses goûts  
originels », raconte-t-il. Le respect,  
75 on vous dit...

**(5)** L'initiative 100% bio qui avait  
débuté à l'Elsa s'est désormais  
étendue au Deck et à La Virgie, les  
deux brasseries du Monte Carlo  
80 Beach. Cet hôtel a même adapté à  
sa manière de voir le petit déjeuner,  
le room service et jusqu'aux minibars  
des chambres. Durant tout l'été,  
1400 couverts seront ainsi servis  
85 quotidiennement. Ce qui n'effraie pas  
la toque 100% bio et étoilée. « C'est  
tellement magnifique de pouvoir  
mettre en musique dans l'assiette  
quatre saisons en l'espace de huit  
90 mois », se réjouit Paolo Sari. Comme  
quoi le bonheur est bien dans les  
prés.

noot 1 mens sana in corpore sano : un esprit sain dans un corps sain

## Tekst 3 Le Marco Polo du bio

---

- « A Monaco, ... 100% bio. » (introduction)
- 1p 5 Quel est le sentiment de l'auteur face à ce phénomène d'après le premier alinéa ?
- A De l'admiration.
  - B De la résignation.
  - C De l'envie.
  - D De l'étonnement.
- « Le déclic » (ligne 26)
- 1p 6 Quelle en est la conséquence d'après le 2ème alinéa ?  
Paolo Sari
- A a changé son approche culinaire quant à la préparation des légumes.
  - B a commencé à manger de la cuisine végétarienne.
  - C a décidé d'aller séjourner quelque temps dans un monastère coréen.
  - D a repris un restaurant étoilé destiné aux jet-sets.
- 1p 7 Quel aliment Paolo Sari **n'**utilise-t-il **pas** selon le 3ème alinéa ?
- A De la farine biologique.
  - B De la viande de bœuf.
  - C De la volaille.
  - D Des herbes aromatiques.
  - E Des poissons sauvages.
  - F Du café équitable.
- « Je ne ... goûts originels » (regel 71-74)
- 1p 8 Noteer de eerste twee woorden van de zin of van het zinsdeel eerder in de tekst waarin een soortgelijke gedachte is verwoord.
- 1p 9 Que peut-on déduire du dernier alinéa ?
- A Comme l'initiative 100% bio s'est révélée être un grand succès, Paolo Sari est très content.
  - B Il faut avoir encore beaucoup de patience afin que l'initiative 100% bio ait du succès.
  - C Le nombre de couverts servis au Deck et à La Virgie équivaut désormais à celui servi à l'Elsa.
  - D Les produits bio étant surtout disponibles en été, on prépare moins de repas bio en hiver.

---

### Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.