

Communiqué de presse,
Novembre 2023



Produits laitiers et alimentation durable : dans les cuisines du chef Yoni Saada

Le chef Yoni Saada a ouvert les portes de sa cuisine pour échanger sur l'alimentation durable. Quoi de mieux que la parole d'un chef pour qui ce que renferme le concept d'alimentation durable est quasi instinctif ? Entre écoute du mangeur citoyen, sensibilité aux produits de nos terroirs, gestion du coût, partage de son amour de la cuisine, Yoni Saada se livre avec humilité et sans détour.



> Pour découvrir la vidéo, [cliquez ici](#)

Réapprendre la consommation des produits

Selon la définition de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), les régimes alimentaires durables sont des régimes à faible impact environnemental qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. L'alimentation durable est aujourd'hui une préoccupation majeure pour de nombreux consommateurs, soucieux de l'impact de leur alimentation sur l'environnement.

Pour Yoni Saada, « il est important de suivre l'évolution du consommateur, elle correspond toujours à l'époque dans laquelle on vit. On voit qu'on porte beaucoup d'importance aux produits qu'on consomme, on essaie de consommer selon les saisons mais surtout on veut vraiment respecter ceux qui produisent. Si on veut continuer à manger du bon fromage, du bon poisson, il faut qu'on réapprenne à consommer chacun de nos produits. Surtout dans un pays comme le nôtre où le terroir de chacune de nos régions est très important. C'est une manière très intéressante d'être dans le désir : attendre un comté 18 mois en hiver par exemple c'est attendre une texture, un parfum, un goût qui apportent un engouement encore plus fort au moment de la dégustation ».

De l'entrée au dessert, faire rimer produits laitiers avec durabilité

Si la durabilité évoque aux Français la consommation de produits de saison et locaux, cette notion reste très vaste et difficilement palpable. Pour illustrer le sujet, Yoni Saada a réalisé 3 recettes exclusives, nous invitant à un voyage culinaire tout en équilibre de saveurs qui fait la part belle à la saisonnalité mais aussi aux femmes et hommes qui sont derrière chaque produit choisi et cuisiné. Producteurs, maraîchers, fromagers, « **sans eux un chef n'est rien** » !

Le menu démarre par un **carpaccio de betteraves marinées et comté**, qui pourrait

aussi bien être un pré dessert selon le chef. La star de l'assiette : le comté 18 mois, marié avec de la betterave qui va contraster avec le côté soyeux du comté. Le menu se poursuit avec un plat construit autour de la **tomme aux fleurs** - un produit très inspirant pour le chef, grâce à toutes ses couleurs - à la base d'une crème pour **accompagner en rondeur une volaille laquée**. On termine le repas avec une **Pana Cotta au lait ribot comme une Tatin, complètement régressive** !

Retrouvez les fiches recettes en annexe de ce communiqué de presse.



1• Source : étude Norstat réalisée en 2023 auprès de 1001 individus

À propos du Cniel

Créé en 1974, le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) est l'association qui regroupe les organisations représentant les producteurs de lait de vache, les entreprises laitières privées, les coopératives laitières, et les acteurs du commerce, de la distribution et de la restauration collective. Le Cniel porte la volonté commune de ses membres de coopérer pour construire une filière laitière structurée, performante et durable, ancrée dans les territoires et ouverte sur la société et le monde d'aujourd'hui et de demain.

À propos de Yoni Saada

Formé à l'école parisienne Ferrandi, il travaille après l'obtention de son diplôme au sein de prestigieuses brigades telles que celles de Yannick Alléno à l'hôtel Meurice (***) , William Ledeuil aux Bouquinistes (**) et surtout celle de son mentor Frédéric Anton au Pré Catelan (***) . Il ouvre en 2006 son premier restaurant Osmose et en 2013, après sa participation à l'émission Top Chef où il est finaliste, il ouvre l'établissement Miniatures, un restaurant semi-gastronomique sous forme de tapas à la française. En 2014, son nouveau projet Bagnard, une cantine street food de qualité aux accents méditerranéens, est élu projet de l'année par le Gault & Millau. En 2019 il sort son premier livre, « la Grande Bleue », aux Editions Solar. Le chef poursuit ses projets et ouvre le restaurant ZAZA, un comptoir à pita de street food levantine.



Contacts presse :

Béatrice Gros - bgros@cniel.com - 07 88 50 56 75
Delphine Sacleux - dsacleux@cniel.com - 07 86 74 80 47