



Esstra, l'alliance du bio et du local

Maé Chainet & Rania Labbaoui

C'est sur l'avenue Maréchal Foch à Nice (06) que les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco ont retrouvé Mathieu Pomeroy, propriétaire et cuisinier d'Esstra, un peu moins d'un an après l'ouverture de l'établissement. Avec Alexandra Adlerkreutz, il propose des plats de saison cuisinés avec les produits bio et locaux qu'il vend également dans l'épicerie attenante à la petite salle de restauration. Le respect de l'environnement, la relation avec les producteurs

locaux et le bien manger sont au centre de leur activité.

La relation à la terre



Alexandra et Mathieu. © Fabrice Roy

L'agriculture biologique et le respect de l'environnement accompagnent **Mathieu Pomero** depuis son enfance. Ses grands-parents lui ont transmis cette envie de découvrir l'histoire et les bienfaits de chaque produit. Ses deux oncles, l'un berger et l'autre agriculteur, ont contribué à son éducation alimentaire en lui inculquant de préférer la qualité à la quantité.

Alexandra Adlerkreutz partage ses convictions et tous les deux consomment exclusivement bio et local depuis dix ans. À leur échelle, leurs gestes quotidiens éco-responsables manifestent leur engagement.

Pourtant, leur métier initial n'avait rien à voir avec la restauration! **Mathieu** a été pendant dix ans infirmier urgentiste tandis qu'**Alexandra** était gemmologue et tenait une bijouterie. Quand ils ont constaté qu'il n'y avait pas d'établissement qui proposait une cuisine biologique et locale sur Nice, ils ont décidé de sauter le pas.

Pour accomplir sa reconversion professionnelle, **Mathieu** a se forme en cuisine à Paris dans le centre d'**Alain Ducasse** cependant qu'**Alexandra** apprend les secrets d'un bon service en salle.

Cuisiner ce qui est disponible



Depuis l'épicerie jusqu'au restaurant © Rania Labbaoui

De cette union Esstra est née, avec un espace épicerie et un espace restauration. Quand on ouvre les portes, les produits du terroir sont exposés sur les étagères. Le restaurant, quant à lui, nous invite à déguster les plats faits-maison de **Mathieu**.

Mathieu affirme « qu'il va dans le sens inverse d'un restaurant traditionnel. » Il suit la saisonnalité des produits, se fit à la disponibilité des producteurs et

privilégie les circuits courts. Dans cette logique, sa carte s'articule selon les aliments disponibles. Comme le raconte **Mathieu**, « si j'achète un agneau, j'achète la bête en entier. J'utilise autant les belles pièces que les moins demandées. Quand je n'en ai plus, je fais autre chose. Ça demande beaucoup plus de réflexion tous les jours. La carte peut varier du midi au soir. »

Dans le respect de leur démarche éco-responsable, tous les arts de la table sont français et tous les produits ménagers sont éco-labellisés. **Mathieu** ne s'approvisionne que chez des producteurs bio et locaux. Pour lui, « l'agriculture c'est avant tout une aventure humaine. » Le couple va à la rencontre de chacun d'entre eux pour établir un lien, découvrir leur savoir-faire et goûter leurs produits. Agir de la sorte leur permet de travailler des produits de qualité similaires à ceux des restaurants de plus haut de gamme.

Ce parti-pris implique une organisation adaptée. Selon **Mathieu** « la majeure partie des producteurs ne livre pas et un tiers ne fait pas de prix spécifiques pour les professionnels »



Le restaurant et son ambiance cosy. © Rania Labbaoui

Une évolution progressive mais timide des modes de consommation

Au fur et à mesure que la discussion se poursuit, **Mathieu** partage son ressenti vis-à-vis de la grande distribution et de son impact historique sur les modes de consommation. Comme il le raconte « dans les années 50, le budget principal d'une famille moyenne était l'alimentation. Tout a commencé à changer à la fin des années 60 avec la création des grandes surfaces. Le but était de rendre accessible la nourriture à tout le monde. » Cette logique de mettre tous les produits à disposition toute l'année a fait progressivement perdre aux consommateurs le fil de la saisonnalité. La qualité en a souffert, avec la banalisation des repas.

Fort de ce constat, Esstra revient sur les fondamentaux en respectant l'environnement, le cycle de la terre et les produits disponibles. Ici, « on fait à manger, on ne réchauffe pas. »



La carte du jour. © Rania Labbaoui

Informations et contacts

ESSTRA :

22 av. Maréchal Foch

06000 Nice

Tel : 04 93 54 06 45

contact@esstra.bio

Esstra.bio