



À Amboise, La Brèche obtient le label “Green Food”...

Septembre  
2022

La Brèche  
Berthelot

## > RECONNAISSANCE VERTE !

**R**éinventer sa cuisine et affirmer une vision respectueuse

Si chacun apporte une petite pierre à l'édifice, alors notre maison à tous, la terre, nous remerciera un jour. Jérôme Berthelot et sa fille Justine sont conscients depuis longtemps des enjeux et des solutions à mettre en place pour répondre à l'urgence climatique, aux attentes, en instaurant une démarche professionnelle encore plus vertueuse.

*“La clientèle fait de plus en plus attention à ces critères écologiques, aux notions de gaspillage ou du traitement des déchets. Il était important pour nous d'inscrire et d'affirmer notre travail quotidien dans une charte exigeante et assez unique, qui prend en compte l'ensemble de l'empreinte environnementale générée par notre établissement. Un audit sera réalisé chaque année pour vérifier nos engagements.”*



Été 2022,  
le restaurant de la famille Berthelot  
a obtenu le label  
GREEN FOOD.  
Cette charte se compose de dix critères  
stricts : du sourcing des produits à la  
gestion des déchets, en passant par les  
énergies utilisées.



Jérôme Berthelot et sa fille Justine  
Chefs du restaurant "La Table Berthelot"  
de l'Hôtel de la Brèche situé à Amboise (37)



La Brèche - Berthelot

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SEPTEMBRE 2022



### > LES BERTHELOT S'ENGAGENT :

La seule charte décernée selon l'empreinte environnementale créée par l'établissement et son fonctionnement.

Ayant le titre d'Ambassadeur Green Food, les engagements du restaurant Berthelot sont les suivants :

- Minimum 73% de produits locaux et/ou Bio pour la conception des plats.
- Gestion des déchets par le tri.
- Utilisation de produits écologiques pour le nettoyage.
- Revalorisation des déchets organiques.
- Gestion des stocks en flux tendus.
- Réduction des dépenses d'énergies.
- Propose le «Doggy Bag».
- Menu Végétarien à la carte.
- L'art de la table, la décoration et les statues extérieures sont issus du savoir-faire local.



[WWW.GREENFOOD-LABEL.COM](http://WWW.GREENFOOD-LABEL.COM)





La salle du restaurant

La Brèche - Berthelot

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SEPTEMBRE 2022



## > 1880, MAISON BOURGEOISE

### Pour une aventure familiale...

Depuis 2009, la famille Berthelot, Jérôme, Isabelle et leur fille Justine s'appliquent à créer chaque jour un cocon douillet et gourmand, à l'écart des grands flux touristiques de la destination royale d'Amboise. Située rive droite de la Loire, en direction de la gare ferroviaire, La Brèche se dresse fièrement au milieu d'un parc depuis plus de 140 ans, délicatement organisé pour profiter d'une sérénité certaine, comme une parenthèse ligérienne.

Quatorze chambres à la décoration personnalisée avec un classement trois étoiles pour votre confort. Une cuisine honorée en 2022 "Table Distinguée" par Logis de France, réalisée à quatre mains par Jérôme et Justine. Une salle de restaurant rassurante, cosy et aux beaux jours une terrasse ombragée au cœur du parc. Vous pourrez aussi recharger votre véhicule durant la pause repas, si besoin... Et pour la digestion, le château est juste de l'autre côté du pont enjambant sa majesté la Loire...





26, rue Jules Ferry

(direction gare sncf)

37400 Amboise

Fermé du dimanche soir au mardi midi.

[www.labreche-amboise.com](http://www.labreche-amboise.com)

+33 (0) 2 47 57 00 79

[info@labreche-amboise.com](mailto:info@labreche-amboise.com)

Instagram :

labrecheamboise

Facebook :

@labrecheamboise



**Relations Presse**