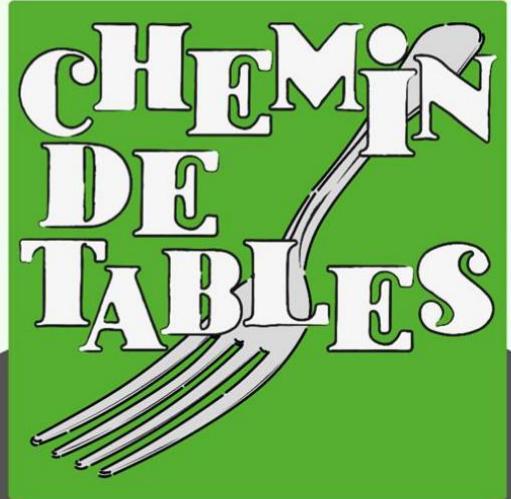


TheFork lance son podcast « Chemin de Tables » !

Disponible dès le 8 février 2022



Gastronomie, terroir & éco-responsabilité



Un stéréotype que l'on entend régulièrement sur les français est qu'ils sont les seuls à discuter de nourriture alors qu'ils sont encore à table. Il faut bien le reconnaître : en France, la gastronomie passionne et on en parle... à toutes les sauces !

Mijoté pendant de nombreux mois, TheFork est aujourd'hui heureux de présenter *Chemin de Tables*, un « foodcast » où il est sujet de transmission, de terroir, de gastronomie et d'éco-responsabilité.

« Après bientôt deux ans de pandémie, nous souhaitions partir à la rencontre de Chefs et producteurs afin qu'ils nous partagent la passion qui les anime - toujours - et leur espoir de construire un monde meilleur. Ils nous ont ainsi parlé de leur respect de l'environnement, du travail responsable autour des produits et de transmission. », explique Elisabeth Le Gall, hôte du podcast et à l'origine du projet.

L'idée de Chemin de Tables est née de la volonté de mettre la lumière sur les cœurs qui battent derrière chaque restaurant et derrière chaque produit. Des femmes et des hommes, toujours debout, et heureux d'exercer un métier qui fait du bien, du bon et du beau – une véritable vocation.

Chaque épisode de ce podcast comprend deux parties au fil desquelles on (re)découvrira certaines personnalités de cet univers passionnant. Qu'ils soient producteurs ou acteurs engagés pour l'alimentation de demain, leurs propos feront écho au travail d'un Chef, pour le plus grand plaisir des oreilles mais surtout des papilles. Une véritable immersion sonore dans les coulisses des plus belles toques, tout en émotion et en sensations... Fermez les yeux, et régalez-vous !

PODCAST

Plantes & fleurs sauvages comestibles



ECOUTEZ & SAVOUREZ

CHEMIN
DE
TABLES

Episode 1 : Plantes & Fleurs sauvages comestibles

Dans ce premier épisode, l'une est cueilleuse, l'autre, Chef étoilé. Ce qui les rassemble, ce sont les plantes et les fleurs sauvages.

— Bienvenue dans le tout premier épisode de « Chemin de Tables » —

Prendre de l'altitude et reconnecter avec le cueilleur qui sommeille en chacun de nous... Dans cet épisode de Chemin de Tables, TheFork part en Haute-Savoie, à la découverte des secrets des fleurs et des plantes sauvages comestibles.

Jennifer Bonnefoy, cueilleuse professionnelle nous partage ses connaissances et ses questionnements quant à l'avenir de ces trésors de la nature. Cueilleuse passionnée et responsable, elle choisit de préserver la flore de ses montagnes en produisant des fleurs et des plantes comestibles dans des jardins d'altitude, en parallèle de la cueillette sauvage.

Hubert Chanove, le Chef du restaurant Le Refuge des Gourmets utilise les fleurs et les plantes sauvages comme des épices, pour rehausser les saveurs de ses plats.

Tous deux ont raconté, pour Chemin de Tables, leur amour pour ces précieuses ressources de la nature.



Episode 1 - Partie 1

Jennifer Bonnefoy (Cueilleuse)



Episode 1 - Partie 2

Hubert Chanove (Chef étoilé du Refuge des Gourmets)

A suivre...

Le rendez-vous est donné !

Tous les 15 jours, à partir du 8 février 2022, Chemin de Tables fera voyager les auditeurs dans le fabuleux monde de la gastronomie. A travers différentes thématiques (les graines anciennes, la truffe – ce mystérieux champignon,, la pêche durable, le label éco-responsable FiG...), le foodcast détaillera, épluchera traditions ancestrales et tendances de demain avec toujours comme mots d'ordre, le plaisir, le partage, et le goût du bien manger, dans le respect de notre planète et de ce qu'elle a à nous offrir.

Informations pratiques :

Le podcast « Chemin de Table » est à retrouver sur toutes les principales plateformes d'écoutes : Spotify, Deezer, Apple Podcast...

A propos de TheFork

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. La mission de TheFork est de connecter les restaurants à leurs convives grâce à un réseau de près de 60 000 restaurants à travers 12 pays. Avec 20 millions d'avis, 20 millions de visites mensuelles et 30 millions de téléchargements de son application, TheFork est devenu le geste indispensable et malin pour réserver une table.

Grâce à TheFork (site et application), ainsi que Tripadvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et réserver directement en ligne 24/7.

Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus.

A propos de Tripadvisor

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus de 934 millions d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité.

En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.

Les filiales et sociétés affiliées de TripAdvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), gèrent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de voyages en ligne, opérant sous divers sites web et applications, comprenant : www.bokun.io, www.cruisecritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com, www.helloreco.com, www.holidaylettings.co.uk, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.seatguru.com, www.singleplatform.com, www.vacationhomrentals.com, and www.viator.com.