



Le Meurice, premier palace parisien à obtenir la labellisation Écotable pour son restaurant gastronomique

"C'est un travail que nous faisons depuis longtemps avec les valeurs du chef Alain Ducasse autour du sourcing, des produits, de la qualité et des approvisionnements au quotidien au restaurant. Le label Écotable est une source très fiable, car aujourd'hui des labels, il y en a beaucoup et c'est compliqué de savoir lequel choisir. Écotable a un contrôle, une vision très globale, c'est une fierté pour nous, en tant que restaurateur, d'avoir cette récompense". - Amaury Bouhours, dans l'épisode #11 du podcast Sur le Grill d'Écotable

Consulter le communiqué



PODCAST

Episode spécial avec Amaury Bouhours et Alain Ducasse - #11

Le chef exécutif du Restaurant Le Meurice Alain Ducasse et son mentor passent sur le grill au micro de Fanny Giansetto, cofondatrice d'Ecotable et animatrice du podcast hebdomadaire.

Ecouter le podcast

A propos d'Écotable

Écotable est une entreprise dont la mission est d'accompagner les acteurs du secteur de la restauration dans leur **transition écologique**. Elle propose sur sa plateforme de restauration durable <u>Impact</u>, plusieurs outils pour permettre aux professionnels de la restauration de **mesurer et progresser dans leur démarche écologique**. Écotable a également un label qui identifie les restaurants écoresponsables. Près de 200 restaurants sont déjà labellisés dans toute la France, leurs portraits sont consultables sur <u>ecotable.fr</u>

A propos du podcast "Sur le Grill d'Écotable"

Depuis plus de deux ans, Écotable diffuse chaque mercredi un épisode du podcast <u>"Sur le Grill d'Écotable"</u>. Format auto produit, il décrypte les enjeux environnementaux et sociaux de l'alimentation et donne la parole à des personnalités qui s'engagent sur la question. Avec déjà

près de 100 épisodes, "Sur le Grill d'Écotable", animé et produit par la fondatrice d'Écotable, Fanny Giansetto, figure dans le "top 10" des podcasts food selon Apple Podcast.