

Palmarès Écotable : l'évènement phare de la restauration durable revient pour sa 3ème édition !

Lundi 1er juin 2025 à partir de 13h30 - Le Mazette, Paris - Sur invitation

Célébrer l'engagement, réinventer la table et montrer la résilience du secteur malgré la crise économique et écologique : c'est l'ambition de cet évènement qui réunit chaque année plus de 500 personnes depuis 2024.

Deux podcasts live rythmeront l'après-midi autour de questions d'actualité :

« Fast food : prennent-ils toute la part du gâteau ? »

« Être engagé : est-ce se mettre une épine dans le pied ? »

La nouveauté 2026 : un Grand Procès Fictif

Grande première cette année, un procès fictif proposera une joute verbale incarnée et décalée entre avocat-es, grand-es témoins et personnalités du secteur, parmi lesquels Sofia Bougrine, Vincent Edin, Fanny Giansetto et Samuel Rebulard.

Alors que les achats en bio stagnent toujours autour de 1% en restauration commerciale, mais que les restaurants Ecotable sont souvent de fervents défenseurs de cette agriculture, le débat portera sur la question : « **Faut-il imposer une agriculture 100 % biologique ?** ».

L'objectif n'est en aucun cas de défendre une position arrêtée, mais bien de mettre en discussion cette hypothèse dans un cadre contradictoire et exigeant, inspiré d'un procès fictif. Le public sera invité à jouer un rôle actif en se transformant en jury après l'écoute des avocats et des différents témoins.

Point d'orgue : la Cérémonie des Trophées Écotable 2026

La journée se conclura par la cérémonie de remise des Trophées Écotable 2026, qui récompensera les établissements les plus engagés de l'année dans **14 catégories** et qui se poursuivra par un **dîner à 32 mains des chef.fe.s Ecotable** célébrant, dans l'assiette, l'engagement de notre communauté.

"Dans cette période particulièrement difficile où l'engagement est perçu de plus en plus de façon négative, il nous est paru essentiel de continuer à le célébrer. Les chef.fe.s Ecotable innovent tous les jours dans leurs assiettes et montrent pourquoi l'engagement est source à la fois de joie et de résilience".

Fanny GIANSETTO, cofondatrice d'Ecotable

Un palmarès qui récompense les bonnes pratiques de toutes les restaurations

Après le sacre de la Table de Colette (Paris) en 2024 et le Limonadier (Lyon) en 2025, quel sera le restaurant le plus engagé en 2026 ?

A côté du prix du restaurant le plus engagé, **13 autres prix seront** décernés pour valoriser la démarche des établissements labellisés par Écotable au cours de l'année : Prix du **restaurant bio**; prix du **restaurant végétal**; Prix du **groupe le plus engagé**; Prix du **territoire le plus engagé**; prix de la **restauration collective**; prix de la **boulangerie/pâtisserie**; prix du **circuit de proximité**; prix de la **cantine de quartier** (nouveau); prix du **traiteur** le plus engagé (nouveau); Prix de la **viande durable** (nouveau); Prix de la **carte des boissons** engagée (nouveau); Prix de la **meilleure progression** et Prix de l'**hôtel** le plus engagé.

Un rendez-vous pour la transition écologique de la restauration

Écotable donne rendez-vous aux acteur-ices de la restauration pour une journée dédiée à l'avenir de la restauration. Le programme détaillé :

- **Podcasts en direct** (14h-16h15)
Enregistrement de deux épisodes inédits de « Sur le Grill d'Écotable »
- **Grand Procès Fictif** (17h-18h30)
Une joute verbale incarnée et décalée autour de la question "Faut-il imposer une agriculture 100% biologique ?"
- **Marché Écotable** (14h-19h30)
Présentation de solutions pour une restauration durable et dégustations proposées par les chef-fes et partenaires du Palmarès
- **Cérémonie de remise des trophées Écotable** (19h30-20h30)
Remise des prix, notamment par les chefs ambassadeurs Sarah Mainguy, Louise Perrone, Florent Pietravalle et Chef Damien
- **Dîner festif à 32 mains**
Avec la famille de chef-fes Écotable (Baieta, Pickles, Grenat, Delhi Bazaar, Jinchan, L'Appart, Frenchie...)
- **DJ set avec MC Danse pour le climat** jusqu'à minuit