

**SURTOURISME À ÉTRETAT, LE BEL AMI PROUVE QU'UNE  
RESTAURATION RESPONSABLE EST POSSIBLE**



**LE SEUL RESTAURANT ÉCOTABLE D'ÉTRETAT FACE AUX DÉFIS DU SURTOURISME**

Le restaurant Le Bel Ami, situé au cœur d'Étretat, annonce le renouvellement de son label Écotable et franchit une nouvelle étape en passant de 1 à 2 macarons. Cette distinction vient récompenser la continuité d'un engagement concret en faveur d'une restauration plus durable et responsable.

Cette reconnaissance prend une résonance particulière dans l'une des destinations touristiques les plus fréquentées de France. Alors que les débats autour du surtourisme occupent une place croissante dans l'actualité, Le Bel Ami défend une conviction simple : la

réponse ne réside pas uniquement dans la limitation des flux, mais aussi dans la capacité des acteurs locaux à proposer un tourisme plus qualitatif, plus responsable et davantage ancré dans son territoire.

Le Bel Ami est aujourd'hui le seul restaurant labellisé Écotable à Étretat et sur la Côte d'Albâtre et l'un des rares établissements distingués de la région Normande.

### **ET SI LA VRAIE QUESTION N'ÉTAIT PAS LE NOMBRE DE TOURISTES ?**

Chaque année, Étretat accueille des centaines de milliers de visiteurs venus découvrir ses falaises emblématiques. Cette attractivité exceptionnelle soulève naturellement des questions environnementales, économiques et sociales.

Mais derrière le débat sur le surtourisme se cache une autre interrogation : quel modèle touristique souhaitons-nous construire ?

Pour Le Bel Ami, l'enjeu n'est pas seulement de gérer la fréquentation, mais de faire en sorte que chaque visite contribue positivement au territoire. Cela passe par une restauration qui privilégie les producteurs locaux, les circuits courts, la saisonnalité et une gestion plus responsable des ressources.

Parce qu'un territoire fortement fréquenté a encore plus besoin d'acteurs engagés, le restaurant considère que la qualité et la durabilité constituent une réponse concrète aux défis posés par le tourisme de masse.

Plutôt qu'une logique de volume, Le Bel Ami défend une logique de valeur : créer davantage de retombées pour les producteurs locaux, limiter son impact environnemental et offrir aux visiteurs une expérience authentique, en lien avec l'identité normande.

### **UNE CUISINE RESPONSABLE AU CŒUR D'UNE DESTINATION INTERNATIONALE**

Au quotidien, l'engagement du Bel Ami se traduit par une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits frais, bruts et majoritairement locaux.

La carte évolue au rythme des saisons et des arrivages, avec une attention particulière portée aux producteurs et artisans du territoire.

Dans une destination qui accueille un public venu du monde entier, le restaurant fait le choix de valoriser ce qui fait la richesse locale plutôt que de céder à l'uniformisation souvent associée aux lieux très touristiques.

Cette démarche permet de concilier attractivité touristique, qualité de l'expérience client et responsabilité environnementale.

## LE LABEL ÉCOTABLE

Écotable est aujourd'hui la certification de référence pour les restaurants engagés dans la transition écologique.

Le label évalue les établissements selon leur impact environnemental global : approvisionnement, saisonnalité, part du végétal, gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction du plastique à usage unique et sensibilisation des équipes.

Le niveau 2 macarons récompense les établissements ayant mis en place une démarche déjà avancée et structurée.

Parmi les critères évalués :

- Au moins 30 % de produits issus de l'agriculture biologique ou de filières durables
- Au moins 50 % d'approvisionnement d'origine végétale
- Une limitation forte des produits importés hors Europe
- Une cuisine réalisée à partir de produits bruts et de saison
- Des actions concrètes de réduction du gaspillage alimentaire
- Une limitation maximale du plastique à usage unique
- Une sensibilisation active des équipes et de la clientèle

## UNE DISTINCTION QUI DÉPASSE LE CADRE DE LA RESTAURATION

Pour Le Bel Ami, le renouvellement du label Écotable avec 2 macarons ne constitue pas seulement une reconnaissance professionnelle.

Il symbolise une vision plus large du tourisme : celle d'une destination capable d'accueillir de nombreux visiteurs tout en préservant son identité, ses ressources et son tissu économique local.

À l'heure où de nombreux territoires cherchent à concilier attractivité et durabilité, l'expérience du Bel Ami montre qu'un autre modèle est possible : un tourisme qui crée davantage de valeur qu'il ne consomme de ressources.

### LE BEL AMI

[www.lebelami.com](http://www.lebelami.com) - @lebelamietretat

25/27 rue Alphonse Karr 76790 ETRETAT