



DES RESTES



QU'EST-CE QU'ON MANGE CE SOIR ?



JEAN COVILLAULT OUVRE "DES RESTES" UN RESTO ÉPHÉMÈRE POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

“Qu’est ce qu’on mange ce soir ? - Des restes...!” Cette phrase si commune prend une nouvelle dimension à présent avec le chef Jean Covillault. Pour l’ancien candidat de Top Chef, travailler dans une lutte active contre le gaspillage alimentaire tient dès le 26 novembre et jusqu’en avril dans une table éphémère : “Des restes”. En partenariat avec NOUS Anti-Gaspi, le chef propose de dîner à petit prix, avec une cuisine réalisée à 80% avec des produits qui finiraient... à la poubelle ! Un pari osé, avec un menu à 22 € où bon sens et créativité sont les maîtres-mots.

Après son aventure télévisuelle sur M6 en 2023, Jean Covillault, chef pop-terroir a posé ses couteaux dans plusieurs tables éphémères et s’est aussi engagé auprès de l’association Ernest, pour travailler dans une cuisine solidaire. En novembre 2024, il ouvre un pop up avec une envergure responsable : “Des Restes” en partenariat avec NOUS Anti-Gaspi, réseau de 28 épicerie luttant contre le gaspillage alimentaire.

Un défi pour le chef comme pour NOUS Anti-Gaspi, qui n’a jamais fourni jusqu’alors un restaurant. Avec un menu évoluant chaque jour, selon les arrivages et produits, Jean Covillault fait bouillonner ses idées pour prouver que tout n’est pas à jeter ! À partir de ces produits déclassés à cause de leur date, de leur grammage ou de leur forme, Jean fait une cuisine du marché travaillée avec des inspirations classiques du bistrot chères à son cœur : pour la beauté du reste !





Avec un menu entrée - plat - dessert à 22 €, Jean Covillault souhaite offrir 3 choix pour chaque plat, avec toujours une déclinaison végétarienne. Le fromage est proposé en supplément à 3 €. Les restes, à présent, on ne les laisse...!



DES RESTES

Du 26 novembre au 30 mars 2024

Ouvert du mardi au samedi soir
Service au déjeuner le samedi

16 Rue Pastourelle - 75003 Paris

Réservation [ici](#)

A propos de NOUS anti-gaspi :

NOUS anti-gaspi a été créé en 2018 et fédère un réseau de 28 épicereries à Paris et dans le Grand Ouest. L'enseigne valorise une nouvelle forme de distribution et a aussi développé un nouveau modèle de production qui revalorise les pertes de matières premières via sa marque propre. NOUS Anti-Gaspi est le 1er réseau français d'épicereries anti-gaspillage. Sa mission : réduire le gaspillage alimentaire en commercialisant des produits invendus en raison d'une surproduction, de petits défauts physiques ou de dates courtes. L'enseigne défend le principe d'une consommation maligne, plus sobre et plus responsable. NOUS anti-gaspi c'est chaque mois, 500 tonnes de produits sauvés du gaspillage alimentaire équivalent à 1 million de repas sauvés de la poubelle.

NOUS
anti-gaspi