



écotable prend le



Le palmarès des tables engagées 2024

Écotable organise son tout premier Palmarès des Tables Engagées

Écotable, entreprise pionnière dans l'accompagnement du secteur de la restauration vers une transition écologique, est fière d'annoncer la tenue de son tout premier Palmarès des Tables Engagées le 22 avril 2024 au Ground Control, à Paris.

Offrir à la gastronomie durable la visibilité qu'elle mérite

L'objectif principal de cet événement d'envergure est de mettre en lumière la gastronomie durable et de récompenser les restaurateur.ice.s qui se distinguent par leur engagement en faveur de pratiques responsables. C'est également l'occasion pour Écotable d'offrir à sa communauté de restaurateur.ice.s, un moment d'échange, de partage et de célébration de leurs efforts pour une restauration plus respectueuse de l'environnement.

14 prix seront remis aux restaurateur.ice.s les plus engagé.e.s, sur la base des résultats des audits effectués par Écotable sur l'année passée (prix du restaurant locavore, du restaurant en circuit-court, de la restauration collective engagée, du restaurant vegan...). Chaque prix sera remis par une personnalité forte du secteur.

Fanny Giansetto et Camille Delamar, cofondatrices d'Écotable, expriment leur enthousiasme à l'approche de cette journée :



« Le Palmarès des Tables Engagées est une étape cruciale dans notre mission visant à transformer le paysage de la restauration en faveur d'une alimentation plus respectueuse de la planète. Nous nous réjouissons à l'idée de célébrer ensemble les avancées réalisées et d'inspirer de nouvelles initiatives pour un avenir plus durable. »

LE PROGRAMME

Mise en place

14h - 18h45

Tables rondes, dégustation et surprises...

#1 - Comment rester engagé dans une période inflationniste ?
14h - 14h45

- Laure Verdeau (Agence Bio)
- Alexandre Drouard (Terroir d'avenir)
- Ariane Delmas (Marmites Volantes)
- Yves Cebron de Lisle (Transgourmet)

#2 - Comment transformer la formation des restaurateurs ?
15h - 15h45

- Laurent Perlès (La Source)
- William Groult (École Ducasse)
- Christophe Lavel (CNRS / Food 2.0 Lab)

#3 - La transformation des filières
16h - 16h45

- Sophia Majnoni d'Intignano (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique)
- Elisabeth Vallet et Olivier Roellinger (Ethic Ocean)
- Valérie Gramont (Green Lobby)

#4 Bien-être au travail : peut-on être restaurateur et heureux ?
17h - 17h45

- Sandrine Chourriot (Majorian)
- Armand Hurault (Festin)
- Pauline Laplace (Tork)
- Romain Gaia (Pâtisserie Tomo)

#5 - De la santé des sols à la santé dans l'assiette
18h - 18h45

- Angèle Ferreux Maeght (La Guinguette d'Angèle)
- Jean-David Zeitoun (Médecin et auteur du livre "Le suicide de l'espèce")
- Alexandre Leyssens (Boreal Hygiène)

Bouchées gourmandes engagées par :

Sabrina Allard (Pâtisserie Méllot)
Pierre-Antoine Arlot et Chin-Jy Cheng (Maison Arlot Cheng) Emma Duvéré
(Pâtisserie Emma Duvéré)
Romain Gaia (Pâtisserie Tomo)
Dominique Gassin (Judy)
Pane Vivo (Adriano Farano)

Coup de feu

19h - 20h30

Le Palmarès Écotable

14 prix pour les établissements et initiatives qui inventent la gastronomie de demain, vertueuse et délicieuse.

Avec la participation exceptionnelle de :

Estérelle Payany, Alain Ducasse, Nora Bouazzouni, Chloé Charles, Audrey Pulvar, Nabil Zem (Chef N Zem), Mina Soundiram, Laure Verdeau, Olivier Roellinger...

Dégustation

20h30 - 00h

Découvrez toute la richesse de la gastronomie durable, présentée par nos chef.fes.

10 stands de 4 mains :

H. Karajay (La Résidence de Refugee Food)
B. Revel (La Musardière)

T. Argyriou (Kalimera)
S. Chougnat-Strudel et L. Salomon (Regain)

J. Marie (La Table de Colette)
S. Pailhès (Le Bouche à Oreille)

T. Spiwack (Anona)
S. Scuderi (Fermento)

J. Pradinaud (Galopin)
T. Mollard et R. Casas (Deux : bistrot de chefs)

A. Girard (Pantobaguettes)
M. Roche et Camille Fromont (Ouréa)

G. Marandola (Solina)
N. Banna (Mouné)

T. Idrissi (La cuisine de Souad)
C. Desfilhes (ZAZA)

R. Mendoza (Mesa de Hoy)
N. Conraux (La Butte)

J. Grosdidier et M. Primc (Pristine)
M. Favri & J. Chican (Malsow)

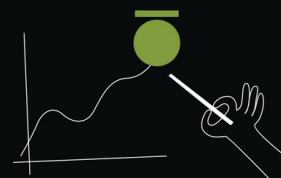


On boit quoi K

Cocktail par l'Argortier, Vins nature par Azade et le Domaine Dourbie, bières par Deck & Donohue, Jus et soft par Archipel Kombucha, Maison Meneau, la Boissonnerie et Lemonade & Charitea.

Et on danse K

Oui ! Avec Castaway et Tarikomacias du collectif Super Téli



Pour plus d'informations sur le Palmarès des Tables Engagées d'Écotable et pour toute demande d'accréditation presse, veuillez contacter :

À propos d'Écotable :

Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui accompagne le secteur de la restauration dans sa transition écologique. Pour remplir sa mission, elle a créé la première plateforme de mesure d'impact environnemental à destination des restaurateurs, mais également des formations sur l'écoresponsabilité en restauration, un label qui permet aux clients d'identifier les restaurants engagés, ainsi qu'un podcast « Sur Le Grill d'Écotable » qui sensibilise les professionnels et les citoyens sur les questions sociales et environnementales liées à l'alimentation.