

# Écotable fait rayonner la gastronomie engagée à Omnivore et Taste of Paris

---

## OMNIVORE

### Écotable animera trois tables rondes "Sur le Grill d'Écotable" sur la scène Talks d'Omnivore du 11 au 13 septembre.

Avec plus de 40 épisodes au compteur, le podcast "[Sur le Grill d'Écotable](#)"\* s'est fait un nom dans la sphère des podcasts food. Du 11 au 13 septembre, trois épisodes spéciaux seront enregistrés en live sur la scène Talks du festival [Omnivore](#). Chaque discussion sera animée par Fanny Giansetto, co-fondatrice d'Écotable, et réunira trois personnalités expertes, chacune avec un point de vue différent sur la question.

*\*Chaque semaine, Ecotable décrypte les enjeux environnementaux, sociaux, sanitaires de notre alimentation.*

- **Sur le Grill d'Écotable - spécial**

**Omnivore #1 : “Peut-on encore manger des produits exotiques ?”**

Le 11/09 de 14h à 14h45.

[intervenants en cours de validation]

- **Sur le Grill d'Écotable - spécial**

**Omnivore #2 : “Mieux nourrir plus de monde”**

Le 12/09 de 14h à 14h45. Avec Eric Decroix

(Transgourmet), Audrey Pulvar (Mairie de Paris)

et Yannick Migotto (Beendi)

- **Sur le Grill d'Écotable - spécial**

**Omnivore #3 : “Vers des cuisines sans déchet”**

Le 13/09 de 14h à 14h45. Avec Les Alchimistes

et Pandobac

## Infos

→ Participer : <https://www.omnivore.com/billetterie>

→ Rediffusion : Écouter les épisodes du podcast "[Sur le Grill d'Écortable](#)" spécial Omnivore, disponible sur toutes les plateformes d'écoutes à partir du 22 septembre 2021.

---

## TASTE OF PARIS

### Un restaurant Écortable sur Taste of Paris pour mettre en lumière la gastronomie responsable, du 16 au 19 septembre.

Première pour le festival parisien, **Taste of Paris** donne cette année un espace d'expression aux chefs engagés avec l'installation d'un **restaurant Écortable** au Grand Palais éphémère. Chaque jour, un duo de chef.fe.s labellisés Écortable proposera sa définition d'une cuisine délicieuse et durable. L'occasion pour Écortable de réunir huit de ses chef.fe.s labellisés pour démontrer toute la diversité et la beauté d'une cuisine attentive à son impact sur l'environnement.

• Jeudi 16 septembre

**Nicolas Conraux** ([La Butte](#), Plouider, Finistère) et **Emmanuelle Riboud** ([Ressources](#), Paris)

• Vendredi 17 septembre

**Gael Prigent** ([Le Labo gustatif](#), Quimperlé) et **Thibaut Spiwack** ([ANONA](#), Paris)

• Samedi 18 septembre

**Clémence Gommy** ([GOMI](#), Paris) et **Alexandre Marchon** ([Marchon](#), Paris)

• Dimanche 19 septembre

**Victor Mercier** ([FIEF](#), Paris) et **Florent Pietravalle** ([La Mirande](#), Avignon)

## Infos

→ Participer : <https://paris.tastefestivals.com/acheter/>

→ Découvrez chacun.e de ces chef.fe.s grâce au portrait de leur restaurant sur [ecortable.fr](https://ecortable.fr)

→ Accéder à la [banque image](#) des chef.fe.s Écortable présent.e.s sur Taste of Paris.

[Découvrir les menus](#)

---

---

## **A propos d'Écortable**

Écortable 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 [Impact](#), plusieurs outils pour permettre aux professionnels de la restauration de mesurer et progresser dans leur démarche écologique. Écortable a également un label qui identifie les restaurants écoresponsables. Plus de 120 restaurants sont déjà labellisés dans toute la France, leurs portraits sont consultables sur [ecortable.fr](https://ecortable.fr)