

Écotable - 26/07/2022



Trois événements où retrouver Écotable à la rentrée

- Au festival **Omnivore** pour deux tables rondes
- Au salon du tourisme durable **Horizonia** pour un atelier « Vers une offre de restauration responsable »
- Au **Miam**, festival de l'alimentation durable organisé par la Fondation Goodplanet pour une démo de cuisine et un défi de chefs engagés.



Écotable enregistre deux épisodes du podcast “**Sur le Grill d’Écotable**” en live au festival **Omnivore** les 10 et 11 septembre

Le podcast "[Sur le Grill d’Écotable](#)", qui vise à décrypter les enjeux liés à notre alimentation, installe ses micros à Omnivore les 10 et 11 septembre au Parc Floral de Vincennes. Deux épisodes seront enregistrés en live sur l’espace forum du

festival. Chaque discussion sera animée par Fanny Giansetto, co-fondatrice d'Écotable, et réunira des personnalités expertes, chacune avec un point de vue différent sur la question.

Infos pratiques

→ **Inscription** : <http://www.omnivore.com/fr/tour/paris/2022/billetterie>

→ **Rediffusion** : Les deux épisodes du podcast "[Sur le Grill d'Écotable](#)" enregistrés en live sur Omnivore seront disponibles sur toutes les plateformes d'écoutes à la suite du festival.



Programme

- **“La démocratie alimentaire: faut-il changer le système ?”**

Le samedi 10 septembre de 13h15 à 14h

Avec Boris Tavernier (Délégué Général de [VRAC](#)), Magali Ramel (Docteure en droit, spécialiste d'un droit à l'alimentation), Damien Conaré (Secrétaire générale [Chaire UNESCO Alimentations du monde](#))

- **“Un futur végétarien ?”**

Le dimanche 11 septembre de 13h15 à 14h

Avec Brigitte Gothière (Cofondatrice de l'association [L214](#)), Alexandra Hondermarck (Historienne spécialiste du mouvement végétarien)



Écotable prend la parole sur la restauration responsable au salon du tourisme durable Horizonia, à Lyon le 13 septembre

Le salon [Horizonia](#), qui se tiendra à Lyon Eurexpo du 13 au 15 septembre, a confié à l'association ATD – [Acteurs du Tourisme Durable](#) – l'organisation de conférences

prospectives et d'ateliers pratiques pour aborder les enjeux du secteur. **Camille Delamar**, co-fondatrice d'Écotable, interviendra sur l'atelier « **Vers une offre de restauration responsable** ».

Infos pratiques

→ Espace Ateliers du salon Horizonia, Eurexpo, Lyon, mardi 13 septembre de 14h à 14h45

→ **Inscriptions** : <https://horizonia2022.site.calypso-event.net/visiteur/identification.html>



Démo de cuisine et duel de chefs engagés avec Écotable au Miam, festival de l'alimentation durable de la Fondation Goodplanet, les 17 et 18 septembre

La [Fondation Goodplanet](#), dont l'école a récemment [décroché le label Écotable](#), a fait appel à l'entreprise qui aide les restaurants dans leur transition écologique pour compléter la programmation de son festival annuel. Pour cette 5ème édition, **le festival Miam**, dont la mission est d'aborder de façon accessible et pédagogique les grands enjeux de l'alimentation durable, s'intéresse au patrimoine culinaire français. Sous l'égide du label "Année de la Gastronomie", et dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine, la programmation du Miam 2022 tâchera de répondre à la question : **Comment concilier gastronomie française**

et durabilité ?

Programme

Les deux jours de festival seront le théâtre de masterclass de chefs engagés, d'ateliers de cuisine, de conférences dégustées et de balades potagères. Un marché de producteurs d'Ile-de-France sera installé au sein de la Fondation Goodplanet.

• Démo de cuisine

Guillaume Muller, fondateur du restaurant parisien [Garance](#) (3 macarons Écotope) animera une démo de cuisine avec les légumes de la Ferme de Garance. **L'occasion d'expliquer le modèle de "farm-to-table"**.

→ Samedi 17 septembre à 14h30

• Le Duel des chefs : défi de cuisine écoresponsable

Thibaut Spiwack, chef et fondateur du restaurant [Anona](#) (3 macarons Écotope - Paris) et **Alexandre Marchon**, chef et fondateur de [Marchon](#) (3 macarons Écotope - Paris) s'affronteront lors d'un duel de chefs. La Clairière du Domaine de Longchamp se transformera en une **cuisine géante**, où les chefs seront mis au défi de cuisiner une recette durable à partir d'un **panier imposé de fruits et légumes de saison, bio et locaux**. Chaque chef aura une brigade de 20 personnes. Pour intégrer sa brigade préférée, les festivaliers devront participer à un challenge digital.

→ Dimanche 18 septembre à 12h

Infos pratiques

→ Samedi 17 et dimanche 18 septembre, Clairière du Domaine de Longchamps, Fondation Goodplanet

→ Tout public, accès libre et gratuit de 11 à 19H

→ **Programmation** : <http://goodplanet.org/fr/domaine/miam/>

→ **Contact presse** : Benjamin Durand / benjamin@goodplanet.org