

Dès le 10 septembre, Écotable délivrera des modules sur l'écoresponsabilité aux étudiants du cursus "MSc in Hospitality Management » de FERRANDI Paris

L'école française de gastronomie et de management hôtelier [FERRANDI Paris](#) intègre à son cursus "MSc in Hospitality Management" un module sur l'écoresponsabilité, dispensé par Écotable. Ces modules reprendront les grandes thématiques analysées par Écotable dans son audit environnemental, à savoir l'approvisionnement, la gestion des déchets, la composition de la carte, l'attention à la santé... Une nouveauté majeure qui témoigne de la nécessité de faire bouger les lignes du secteur de la restauration en matière d'écologie, dès l'étape de formation.

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, Écotable 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. Avec Clémentine Alzial (Valrhonha), Hippolyte Courty (L'arbre à Café) et Cybèle Idelot (La Table de Cybèle)

- **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 (Nilgiri Partners)

• **Sur le Grill d'Écotable - spécial
Omnivore #3 : "Vers des cuisines sans
déchet"**

Le 13/09 de 14h à 14h45. Avec Alexandre
Guilluy (Les Alchimistes) et Anaïs
Ryterband (Pandobac)

Infos

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

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

Un restaurant Écotable 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 Écotable** au Grand
Palais éphémère. Chaque jour, un duo de chef.fe.s labellisés Écotable proposera sa
définition d'une cuisine délicieuse et durable. L'occasion pour Écotable 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 ecotable.fr
- Accéder à la [banque image](#) des chef.fe.s Écotable présent.e.s sur Taste of Paris.

[Découvrir les menus](#)

A propos d'Écotable

Écotable 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. Écotable 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 ecotable.fr

En savoir plus : ecotable.fr

Suivez Écotable sur [Instagram](#), [Linkedin](#) et [Facebook](#) ou inscrivez-vous à sa [newsletter mensuelle](#).