



GASTRONOMIE RESPONSABLE

50 tables d'exception engagées pour le réemploi

En partenariat avec Castalie, l'association Réseau Vrac et Réemploi publie cet été, sur le site de sa marque grand public "*Vrac & Réemploi, Juste l'essentiel*" une sélection de 50 tables d'exception engagées pour le réemploi. Une liste d'établissements triés sur le volet, sur toute la France, qui ont fait le choix de troquer l'eau minérale contre de l'eau du réseau micro-filtrée servie dans des bouteilles élégantes et réemployables.



Envie de réduire son impact tout en se régaland ? *Vrac & Réemploi, Juste l'essentiel*, vient de publier, en partenariat avec Castalie, une liste exclusive de 50 lieux passés à l'eau microfiltrée, dans les lieux les plus iconiques de France. De Biarritz à Paris, en passant par les perles de la Méditerranée.

On y retrouve le restaurant bistronomique marseillais La Mercerie, le triplement étoilé La Marine d'Alexandre Couillon sur l'Île de Noirmoutier, ou encore la délicieuse Auberge La Fenièrre, aux portes du Luberon, avec sa chef étoilée sans gluten Nadia Samut. Une sélection éclectique pour prouver que engagement peut rimer avec exigence... quel que soit le budget !



“Nous souhaitons vraiment montrer que la réduction des emballages à usage unique et la transition vers l’économie du réemploi sont compatibles avec l’excellence et le plaisir. Pour moi, elles vont même en devenir indissociables.”

Célia Rennesson

Fondatrice de Réseau Vrac et Réemploi



“Il y a encore dix ans, proposer de l’eau microfiltrée au restaurant pouvait sembler incongru. Aujourd’hui, c’est devenu un signe d’attention, de conscience et d’engagement. Une nouvelle forme d’hospitalité émerge, où le plaisir et la durabilité ne s’opposent plus : ils avancent main dans la main.”

Thibault Lamarque

Président et fondateur de Castalie

Et côté table, quelles sont les motivations qui peuvent pousser un chef à abandonner l’eau minérale, quitte à froisser quelques habitués ?



Les facteurs sont multiples - et pas seulement écologiques !
“Ça nous fait vraiment à cœur d’avoir une offre d’eau filtrée, une solution écologique intelligente pour nous. C’est essentiel aussi pour le bien-être de l’équipe, car l’eau minérale en bouteille en verre génère beaucoup de manutention, et le stockage nous prend un espace colossal, ce qui n’est pas possible pour nous.”

Manon Negretti Guichard

Chef du restaurant sélectionné Bonnotte, à Boulogne-Billancourt

La liste “50 tables d’exception engagées pour le réemploi” est à retrouver sur le site vracetreemploi.com



À disposition des acteurs de l'écosystème du réemploi, **Vrac & Réemploi, Juste l'essentiel** est une marque commune pour sensibiliser le grand public aux gestes et bonnes pratiques du réemploi et de la consommation vrac. La marque propose des outils pédagogiques et soutient des campagnes nationales et locales de sensibilisation du grand public telles que le Mois du Vrac et du Réemploi qui se tient chaque année du 1er au 31 mars. Cette marque est diffusée et partagée par Réseau Vrac et Réemploi, l'association qui structure et accélère la filière du réemploi des emballages et de la vente en vrac.



Fondée en 2011, Castalie est la marque française d'eau microfiltrée, premium et éco-conçue, permettant de profiter d'une eau pure, neutre en goût, avec un impact carbone réduit. Sa solution sur-mesure, via des fontaines éco-conçues, accompagnées de bouteilles en verre réutilisables, permet de produire une eau pure et de qualité : fraîche, plate, pétillante ou chaude directement sur place et en illimité. Avec plus de 15 millions de consommateurs chaque mois, elle a permis d'éviter la fabrication de 435 millions de bouteilles plastique depuis son lancement, s'imposant ainsi comme une eau incontournable dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du monde corporate.