



**Communiqué de presse**  
vendredi 22 septembre 2023  
*Visuels disponibles sur demande*

## **LE 3<sup>e</sup> RESTAURANT GREEN 2 GREEN SOUS DE BONNES ÉTOILES**



**Créée en septembre 2021, Green 2 Green est une enseigne de restauration rapide engagée, proposant de savoureux burgers 100 % BIO, français et locaux ! A l'occasion...**

**... de l'ouverture de son troisième restaurant à Margencel en Haute-Savoie (74) quatre grands chefs se sont invités dans le Chablais pour tester ce *fast-good* et déguster ses burgers d'exception !**

**QUAND LA HAUTE GASTRONOMIE S'INVITE A MARGENCEL**

Situé 7 rue de la Résidence à Margencel, le tout dernier restaurant Green 2 Green a relevé le défi d'accueillir de **grands noms de la gastronomie française**. L'objectif ? Leur faire tester leur concept de **restauration rapide responsable et local**.

C'est ainsi que **Marc Veyrat, Michel Roth, Édouard Loubet** et **Maxence Baruffaldi** ont dégusté les burgers façon Green 2 Green dans ce nouveau restaurant.

Pari risqué pour Green 2 Green, mais réussi car les chefs ont plébiscité les différentes recettes qu'ils ont goûtées, soulignant **la justesse des assaisonnements et des cuissons**. Mais surtout, ils ont apprécié le **goût incomparable des produits locaux** et se sont notamment régalés avec les frites Green 2 Green, croustillantes et fondantes, **au bon goût de pommes de terre**.

Et que dire des **glaces artisanales** ? Elles ont bien évidemment remporté un franc succès, le jury d'experts n'ayant pas hésité à en redemander ! Au final, seule la sauce crudités n'a pas fait l'unanimité, l'équipe de Green 2 Green se chargeant d'ores-et-déjà de retravailler sa recette... Forte de ce succès, Green 2 Green devrait réitérer l'opération, d'autres grands noms prévoyant déjà de rendre visite à l'enseigne de restauration rapide.

## **FAST & DELICIOUS : PRODUITS BIO & 100 % FRANCAIS**

Depuis sa création, l'enseigne la plus BIO de France a pour objectif principal de proposer ce qu'il y a de mieux à ses clients. Des sauces aux pains, en passant par les viandes et les légumes, rien n'est laissé au hasard. Green 2 Green est une marque exigeante qui fait le choix de travailler uniquement avec **des producteurs de viandes 100 % BIO et françaises** respectant la biodiversité, la nature et travaillant sans OGM, ni pesticide. Les animaux sont élevés dans le respect de l'environnement, du bien-être animal et nourris à l'agriculture biologique. Les **légumes sont 100 % BIO, frais et coupés quotidiennement à la main dans nos restaurants**. Les pommes de terre ? Agria, bien entendu : la meilleure variété pour les frites et les Wed'G ! « *Nous ne travaillons que des*

*produits 100 % BIO (solide et liquide) et avons obtenu la bio certification AB95. Respectant la saisonnalité, nos tomates sont, par exemple, à la carte 4 à 5 mois dans l'année.»* précisent Jérémy Crétien et Ylies Keddari les deux fondateurs de l'enseigne.

Green 2 Green propose également à ses clients une **gamme végétarienne : falafels, boulettes végan, VG'ggets et galettes végétariennes** composées de légumineuses 100 % BIO et françaises. Des protéines végétales qui contribuent aussi à la sauvegarde de l'environnement !

## **FAST & SERIOUS : DES ESPACES INNOVANTS & RESPONSABLES**

Chez Green 2 Green, les bâtiments sont pensés et construits de manière à offrir à ses salariés un environnement de travail de qualité. Green 2 Green a intégré, dans l'ensemble de ses hottes d'extraction, un processus développé par Ventimeca qui permet la récupération totale de la chaleur issue du matériel de cuisson, ainsi qu'une destruction des odeurs jusqu'à 70 %.



« Nous sommes les seuls au monde, dans la restauration rapide, à avoir un procédé de récupération d'énergie sur les systèmes de cuisson ! » déclarent à l'unisson Jérémy Crétien et Ylies Keddari.



Cette énergie est transmise à l'air extérieur et réintroduite dans nos cuisines avec une dépense énergétique optimisée. Cela permet la diminution de la propagation de la chaleur et des vapeurs grasses en direction de nos équipiers.

L'installation de **panneaux photovoltaïques** sur les parkings permettent de tendre vers un bilan carbone neutre. « Nos bâtiments sont construits à 95 % par des entreprises locales, nous sommes sur-isolés que ce soit pour le chaud ou le froid afin de maîtriser notre consommation d'énergie. ». Green 2 Green ne s'arrête pas là, ils sont également les premiers à avoir proposé **des emballages réutilisables à 100 % sur place, la revalorisation totale des huiles de cuisson qui sont transformées en bio carburant et tous les déchets alimentaires servent à faire du bio gaz. Ainsi, chez Green 2 Green, la différence ne se trouve pas que dans l'assiette !**