



La Table Castigno découverte de l'année We Are Smart et classé meilleur restaurant végétal de France et 20ème mondial...

Récompensant les **meilleurs restaurants végétaux au monde**,
le guide [We Are Smart](#) classe **La Table Castigno**
comme la **meilleure table végétale de France**
et **vingtième au classement mondial**.

Justine Viano, se place comme la **3ème meilleure cheffe au monde**
de cuisine végétale.



"Ce prix symbolise pour nous notre engagement pour le sourcing local, mais c'est aussi le prix de l'investissement constant de nos partenaires. Je pense à plus particulièrement à Romain et Alicia de la Campesina (ferme bio à Cebazan)."

*Ce prix marque aussi Notre engagement
envers la région Occitanie et notre éco responsabilité.
Faire une gastronomie durable en pleine conscience :
c'est à dire limiter nos déchets et élaborer des plats
no waste par respects du produit et de la planète,
réfléchir avant d'élaborer des plats
afin de mettre en valeur l'entièreté d'un produit,
établir un dialogue avec nos partenaires
afin de les valoriser et renforcer ainsi notre démarche durable,
sensibiliser aussi nos clients sur nos actions
et notre éco responsabilité.*

*Nous agissons aujourd'hui en faveur de ce que nous voulons devenir demain.
Ne soyons pas passif mais plutôt acteur du changement."*

Stephan Paroche.



La Provence et le sud dans l'ADN pour les chefs

Justine Viano et Stephan Paroche.

En 2019, ils décrochent tout d'abord leur première étoile au Guide Michelin au Hameau des Baux, avant de partir en voyage culture gastronomique au

Vietnam. Ici, ils proposent trois tables :

le **restaurant gastronomique**, le **bistrot** et un **restaurant Thaï**.

Une cuisine faite d'inspiration, de bio et de produits locaux.



Travail sur la **fermentation**,
accords mets et boissons sans alcool,
les propositions initiées par Justine Viano et Stephan Paroche
nichées au cœur des **assiettes fabriquées à la main**
par l'artiste [Eva Claessens](#)
se veulent **audacieuses et pionnières**.



La Table de Castigno



N° 20

TOP 100 BEST VEGETABLES RESTAURANTS 2023

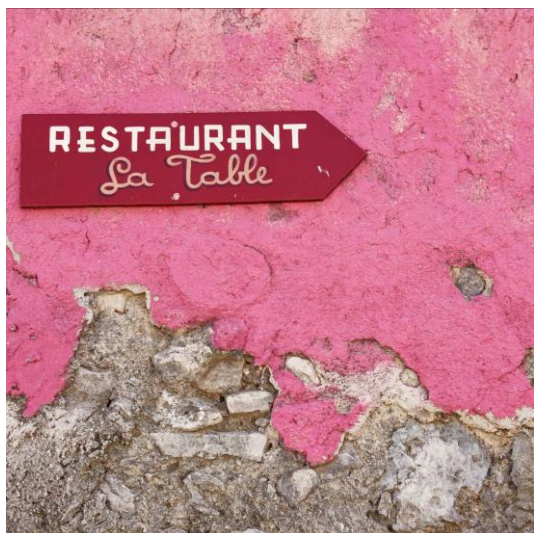
The unveiling of 2023 in France is definitely La Table de Castigno. Chefs Stephan Paroche and Justine Viano and their team are real vegetable wizards. What an evolution here in the beautiful village of Assignan, or rather Village Castigno. As for We're Smart Green Guide, the Discovery of the Year 2023 in France. Each beautiful vegetable regional product gets its place in the pure plant menu. The cooking times are correct, the seasoning is correct, the combinations are correct, the taste of the products used is clear, and visually it is also a pleasure to watch the vegetable parade pass by. What an experience! Welcome to the 5 Radish Chefs Club chefs!







Le domaine viticole, **Château Castigno** qui jouxte le village,
abrite une **sublime cave**,
en forme de bouteille couchée comme sortie de terre,
entièrement recouverte d'écorces de liège,
qui se fond dans le vallon, avec le **Parc Naturel du Haut Languedoc**
pour ligne d'horizon.
Audace et ode à la nature, unique dans la région.
Dans cet environnement atypique,
un séjour au **Village Castigno Wine Hotel & Resort**
est tout sauf lisse et standard.
Impératif de s'approprier le lieu pour en apprécier sa singularité.
Chose aisée, avec la complicité de l'équipe dynamique
et cosmopolite qui y travaille,
pour faire rimer accueil,
et service, avec passion, générosité et partage :
le supplément d'âme de Castigno,
ce pourquoi aussi, on y vient.



[Lire l'article We Are Smart La Table Castigno](#)

[Découvrir le top 100 We Are Smart](#)