

Le restaurant gastronomique du Domaine du Colombier obtient à nouveau les 3 macarons Écotable

Le restaurant gastronomique du Domaine du Colombier, situé à Malataverne, est fier d'annoncer le renouvellement de son label Écotable avec l'obtention des 3 macarons, reconnaissant son engagement en faveur d'une restauration durable et écoresponsable.

Le Domaine du Colombier : un modèle de restauration durable

Ce label, attribué par l'organisme Écotable, valorise les établissements qui respectent des critères stricts de durabilité dans leurs approvisionnements, la gestion des déchets et la transparence de leur démarche environnementale. Le Domaine du Colombier rejoint ainsi un cercle restreint de restaurants dont les pratiques respectent les plus hauts standards en matière d'écologie.

Les 3 macarons Écotable : l'excellence écologique

L'obtention des 3 macarons Écotable représente **le plus haut niveau de reconnaissance attribué par Écotable**. Ce label **cumule les exigences des deux premiers niveaux**. Ainsi, le Domaine du Colombier respecte également les critères des 1 et 2 macarons, qui couvrent notamment :

- **1 macaron** : au moins 15 % des produits sont issus de l'agriculture biologique ou de filières durables, les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts et frais, respect strict des saisons, proposition d'au moins un plat végétarien, tri sélectif, tous les oeufs et ovoproduits sont d'origine biologique ou spécifiés plein air, un doggy bag est proposé pour les clients ne terminant pas leur assiette et la vaisselle est réutilisable.
- **2 macarons** : au moins 30 % de produits issus d'une agriculture bio ou de filières durables, réduction de l'usage des plastiques à usage unique, approvisionnement majoritairement végétal, les agrumes ne sont pas traités, sensibilisation du personnel et de la clientèle sur l'importance aux enjeux environnementaux et l'approvisionnement contient au maximum 5% de produits importés hors Europe.

Les engagements du Domaine du Colombier avec 3 macarons

L'obtention des [3 macarons Écotable](#) confirme que **plus de 50 % des produits utilisés dans les cuisines du Domaine sont issus de l'agriculture biologique ou de filières durables**. Le restaurant s'engage à **valoriser et trier ses biodéchets (déchets organiques)**, à **bannir les espèces de poissons menacées** et à ne proposer que des **viandes 100% françaises issues de filières durables**, tout en privilégiant les **viandes à faible impact carbone**. Cet engagement, porté par le chef Johan Thyriot et son équipe, se traduit également par l'**absence de produits alimentaires ultra-transformés** et par des recettes conçues pour **limiter le gaspillage alimentaire**. Ces pratiques s'inscrivent dans une vision de la gastronomie qui allie créativité et respect de l'environnement.

Des labels de qualité et un engagement durable global

En plus des [3 macarons Écotable](#), le Domaine du Colombier est également reconnu par plusieurs autres distinctions :

- **Une étoile Michelin** : témoignant d'une cuisine d'une grande finesse et d'une expérience gastronomique remarquable.
- **3 toques Gault&Millau (15,5/20)** : soulignant la créativité et la maîtrise technique du chef Johan Thyriot.
- Le second restaurant du Domaine Le Colombier, Le Bistrot 270, est labellisé **Bib Gourmand**
- **Membre de Teritoria** : un réseau valorisant les initiatives qui privilégient les circuits courts, la qualité des produits locaux et les démarches environnementales.

Une éthique qui guide chaque action

L'engagement du Domaine du Colombier ne se limite pas à la cuisine. Toute l'équipe du restaurant est impliquée dans une démarche écoresponsable, durable, écologique et sociale. Cet engagement se reflète dans chaque collaboration avec les fournisseurs locaux et régionaux, ainsi que dans la gestion du potager écologique en permaculture, des ruches, des oliviers et de l'herbier du Domaine.

Le sourcing des produits est réalisé avec un soin particulier, garantissant qualité gustative, respect de la saisonnalité et fraîcheur. Cette démarche inclut également un souci constant du bien-être des salariés, avec des conditions de travail propices à l'épanouissement de chacun.

Des actions concrètes pour un avenir durable

Le Domaine du Colombier, en plus de ses labels et distinctions, réaffirme son ambition : réduire au maximum son impact environnemental tout en créant des

émotions culinaires uniques, dans le respect de la nature et de ceux qui la cultivent.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Adresse : 270 Chemin de Malombre, 26780 Malataverne

Téléphone : +33475908686

Courriel : reservation@domaine-colombier.com

Pour en savoir plus : <https://ecotable.fr/ecotables/restaurant-gastronomique-domaine-du-colombier> - <https://ecotable.fr/pro/label>

À PROPOS DU DOMAINE DU COLOMBIER

Le Domaine du Colombier, situé au cœur de la vallée du Rhône, incarne l'authenticité et l'écoresponsabilité. S'étendant sur 4 hectares, cet établissement 4 étoiles propose une expérience alliant gastronomie, hébergement et bien-être au sein d'un environnement naturel préservé. Fidèle à ses valeurs, le Domaine valorise le terroir local à travers des partenariats avec des producteurs régionaux et une approche écoresponsable. Chaque aspect de l'établissement reflète cet engagement, offrant aux visiteurs une gamme de services dans un environnement propice à la détente.

À PROPOS DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Situé au cœur de la Drôme provençale, le restaurant gastronomique du Domaine du Colombier, dirigé par le chef Johan Thyriot, propose une expérience culinaire créative et écoresponsable. Fort de son approche écoresponsable le chef met un point d'honneur à comprendre et à respecter les produits qu'il utilise. Cela se traduit par une cuisine qui privilégie l'agroécologie et se compose exclusivement d'ingrédients frais, locaux et de saison, souvent cuisinés dans leur intégralité. Depuis quinze ans, cette grande table est devenue une référence pour les Montiliens, offrant une atmosphère détendue et provençale.

À PROPOS D'ÉCOTABLE

Écotable est le premier label de restauration durable, destiné à valoriser les restaurants engagés dans une démarche écoresponsable. Il s'appuie sur un audit

rigoureux et des critères exigeants pour certifier les établissements respectant des standards élevés en termes d'écologie et de durabilité.