

Le **18 juin** prochain se tiendra la **journée mondiale de la gastronomie durable**. L'occasion de mettre en lumière les chefs, restaurateurs ou artisans qui œuvrent chaque jour pour une alimentation plus respectueuse de l'environnement et de la biodiversité.

Adoptée le 16 décembre 2021 par les Nations Unies, la gastronomie durable se réfère à **une cuisine soucieuse de l'origine géographique des ingrédients et de la manière dont ils sont cultivés**. Avec comme fer de lance la préservation de l'environnement, la gastronomie durable respecte le produit et lutte contre le gaspillage des ressources naturelles. Alors que 24 % des émissions de gaz à effet de serre en France proviennent de l'alimentation, la question de la gastronomie durable représente un enjeu important.

Pour une gastronomie plus durable, nos chefs s'engagent au quotidien :

- Au restaurant **Aponem**, seul commerce du petit village héraultais de Vailhan, **les produits cuisinés sont issus du "potager d'amour" appartenant à l'établissement**. Sur cet hectare de culture, les **produits bio sont cultivés avec des levures paysannes**. En travaillant la terre, les cuisiniers d'Aponem se recentrent sur l'essence de leur métier. La **chefe étoilée Amélie Darvas** s'inspire des richesses de son terroir de proximité, sans cuisiner plus loin que là où se porte son regard. En salle, **Gaby Benicio**, cheffe sommelière lauréate du prix Michelin 2023, **sublime les plats par de nombreux vins naturels de la région**.
- Dans ses trois établissements parisiens, **Benoît Castel**, pâtissier-boulangier d'origine bretonne, œuvre quotidiennement pour une gastronomie plus durable. Depuis 2012, il troque les colorants de synthèse pour du naturel. Minutieux dans le sourcing de ces produits de saison, **il accorde une importance particulière à la lutte contre le gaspillage**. Après une année de travail, **il crée en 2021 "le pain d'hier et de demain", fabriqué à partir des pains invendus**. Le symbole de son engagement pour une gastronomie plus durable.
- La cuisine d'**Emmanuel Renaut, chef triplement étoilé de Flocons de Sel à Megève**, est elle aussi profondément ancrée sur son terroir. En plus de sublimer les gibiers sauvages de la montagne environnante, ou les beaux poissons de son producteur historique du lac Léman, **le chef s'est aménagé un potager de 500 m2**. Cultiver au fil des saisons les herbes, fleurs, fruits et légumes lui permet de nourrir son désir d'autonomie et d'indépendance, dans le respect de la saisonnalité de sa région.
- Dans le charmant village de Kaysersberg, sur la route des vins d'Alsace, **Olivier Nasti** et ses équipes s'emploient à valoriser la beauté naturelle de leur terroir dans l'assiette. Le chef **deux étoiles au guide MICHELIN** sublime avec simplicité les produits de son réseau de fournisseurs locaux. **Expert et défenseur de la chasse éco responsable**, le chef cherche à surprendre sa clientèle avec une viande de grande qualité, tout au long des quatre saisons.