



Si nous suivons les croyances en la réincarnation que partage une bonne partie de notre staff, nous aimerions qu'il reste quelques formes de vie sur Terre, histoire de ne pas nous réincarner en Iphone.

C'est dans cette intention - somme toute assez égoïste - que nous avons, depuis nos origines, adopté comme mantra philosophique la catchline la plus fameuse de nos *National Forest* chéries des US : *leave no trace*.

Depuis le début, notre viande est ce qu'il y a de plus low-carbon sur Terre, l'énergie est verte et nos pommes de terre sont en agriculture raisonnée (la bio c'est compliquée pour les produits mais c'est une longue histoire...). C'était aussi **une évidence**, car guidés par une obsession du goût, nous ne pouvions que réaliser que ce qui est bien produit est bien meilleur.

Parce que les désirs de la nature ont leur borne mais pas ceux qui naissent de la folie des hommes, **nous nous surveillons et nous nous encadrons**.

Alors, nous sommes fiers de vous annoncer que nous nous contrainsons depuis peu au cahier des charges assez lourd du joli label des très pointilleux amis d'Ecotable.

Dans la bouillie dense des labels divers (notons que manger des frites *McDo* revient, selon l'échelle *Nutriscore*, à manger un yaourt *Activia*...) **nous avons choisi Ecotable**, qui pour nous, est **le label le plus abouti en matière d'approche durable du métier de restaurateur**.

Nous sommes donc **Ecotable niveau 1 !**



Ce qui veut dire :

- Que c'est bien **sur place** que nous cuisinons et non pas dans une usine ;
- Que nos petites vaches sont bien élevées dans des **prairies gigantesques** ;
- Que l'un de nos best-sellers, le Golden, **ne sera plus à la carte** à partir du 1er janvier 2022 (y'a des tomates dedans) ;
- Que le maximum de produits est donc **de saison** ;
- Qu'évidemment tous nos œufs sont **bio** ;
- Qu'une majorité de nos produits bruts proviennent de **filières durables** ;

- Qu'on n'utilise **pas de téflon** en cuisine ;
- Qu'on ne fait **aucune cuisson sous-vide** ;
- Qu'on fait une **super maintenance** de tous nos équipements ce qui fait que le staff n'est pas en risque ;
- Que notre énergie est **100% éolienne** ;
- Qu'on a des **produits d'entretien écologiques** ;
- Qu'on a un **management humain et cool** (c'est là qu'on a eu la meilleure note !).

Bon ce n'est pas mal. Malheureusement, nous ne sommes pour l'instant que niveau 1 sur 3. Ce qui est dingue, parce qu'on le sait, on est plutôt de très bons élèves en la matière. Mais comme on le voit, nos perceptions sont parfois brouillées par nos convictions et la réalité est autre.

On va taffer et faire ce qu'il faut pour **passer les échelons** et **être encore plus forts**. Mais ça va pas être facile - *on nous a quand même demandé si on récoltait l'eau de pluie ?*

Il y a des questions en cours, le Coca, êtes-vous prêts à vous en passer ? Arrive-t-on à trouver des citrons bio qui ont suffisamment de jus - *ceux qu'on a testés sont secs comme le désert ?* Peut-on faire un restau avec de la déco d'occasion et faire quelque chose qui nous plaît ?

To be continued...

PS : Merci Annabelle, stagiaire couteau suisse toulousain



→
Follow [@pnyburger](#)
→ Learn About [PNY](#)
→ Join us [here](#)