

GREEN WEEK

TheFork

GREEN WEEK : THEFORK DÉVOILE LES 50 TABLES ENGAGÉES LES PLUS PLÉBISCITÉES DE 2026

Et si l'engagement se découvrait aussi à table ? À l'occasion de la 5ème édition de la Green Week, TheFork met à l'honneur une sélection de 50 tables engagées en faveur d'une gastronomie plus responsable. À travers cette initiative, qui s'inscrit dans le prolongement de son rapprochement avec La Grande Semaine du Végétal organisée du 25 septembre au 4 octobre 2026, le leader de la réservation de restaurants en Europe met en lumière les restaurateurs qui font évoluer leur métier et invite les convives à découvrir des initiatives concrètes en cuisine, où plaisir, créativité et attention portée à l'environnement se conjuguent.

METTRE EN LUMIÈRE CELLES ET CEUX QUI FONT ÉVOLUER LA GASTRONOMIE

La gastronomie responsable ne se résume pas à une simple distinction ou à un intitulé. Chez les restaurateurs, elle se construit au quotidien, à travers des choix et des pratiques qui peuvent prendre de multiples formes : recours à des produits de saison, valorisation des circuits courts, place accordée au végétal, réduction du gaspillage alimentaire, travail avec des producteurs engagés ou encore évolution des modes de production.



Avec la **Green Week**, **TheFork** souhaite rendre ces démarches plus visibles et faciliter la rencontre entre les établissements qui s'engagent et les clients désireux de découvrir une autre manière de déjeuner ou dîner. Sur la base d'une sélection de critères précis (offres végétales/véganes/végétariennes, approvisionnement en circuit court ou durable...) mais aussi **des avis vérifiés et notes des clients**, **TheFork** sélectionne chaque année les restaurants qui se distinguent par leur volonté de rendre la gastronomie durable plus accessible et joyeuse.

LE VÉGÉTAL COMME TERRAIN D'INNOVATION ET DE PLAISIR

Cette édition de la **Green Week** fait également écho au rapprochement entre **TheFork** et **La Grande Semaine du Végétal**, qui partagent une ambition : contribuer à faire découvrir une alimentation davantage tournée vers le végétal, sans opposer engagement et plaisir gustatif. De la cuisine végétarienne aux menus qui accordent une place croissante aux légumes, légumineuses et produits de saison, les chefs explorent de nouvelles manières de composer leurs cartes et de renouveler l'expérience au restaurant.



À travers cette dynamique, **TheFork** entend accompagner les convives dans la découverte d'une offre gastronomique diversifiée, où le végétal peut devenir une source de créativité, de goût et de nouvelles expériences culinaires. Du bistrot de quartier à la table étoilée, en passant par le coffee shop, c'est toute une profession qui se mobilise service après service pour offrir des alternatives au moment de sortir au restaurant.

50 ADRESSES À DÉCOUVRIR PENDANT PENDANT LA GREEN WEEK

Du 28 septembre au 4 octobre 2026, les gourmets pourront découvrir la sélection de 50 tables partout en France, mises à l'honneur par **TheFork**. Cette initiative invite chacun à franchir la porte de restaurants qui expérimentent, innovent et font évoluer leurs pratiques, avec une conviction commune : la gastronomie de demain se construit aussi dans les choix faits aujourd'hui.





GREEN WEEK 2026

SÉLECTION DES 50 TABLES

ÎLE-DE-FRANCE

- Adam et Eve Café Végétarien, PARIS, 75001
- Qasti Green, PARIS, 75002
- Dessance, PARIS, 75003
- BigLove, PARIS, 75003
- B.Better, PARIS, 75004
- La Table de Colette, PARIS, 75005
- MÛRE, PARIS, 75009
- 42 Degrés, PARIS, 75009
- 42 Degrés, PARIS, 75009
- Green Farmer's, PARIS, 75009
- Cafe Studio, PARIS, 75010
- Chez Funda, PARIS, 75011
- Chez Funda - Le Village, PARIS, 75012
- Ama Vida - Casa Daguerre, PARIS, 75014
- Vege, PARIS, 75015
- Anona, PARIS, 75017
- Ruche, le Restaurant*, GAMBAIS, 78950
- Au bien manger, LEVALLOIS-PERRET, 92300

NOUVELLE-AQUITAINE

- L'hôtel Ha(a)ïtza, restaurant le Skiff Club**, LA TESTE-DE-BUCH, 33115
- Le Prince Noir, LORMONT, 33310
- Dialogues - La Table du Chef, BIARRITZ, 64200
- Pickles, BISCARROSSE, 40600
- Pickles, BORDEAUX, 33000
- Peter Coffee Shop, BORDEAUX, 33000
- Maison Pavlov, LE BOUSCAT, 33110

OCCITANIE

- Reflet d'Obione, MONTPELLIER, 34000
- La Table de Biar, LAVÉRUNE, 34880
- Le Domaine de Baulieu, AUCH, 32000

CENTRE-VAL DE LOIRE

- Restaurant Christophe Hay**, BLOIS, 41000
- Ardent - Loire Valley Lodges, ESVRES-SUR-INDRE, 37320

GRAND EST

- L'Extra, REIMS, 51100
- Rasoi | Restaurant Indien Végétarien, STRASBOURG, 67000

NORMANDIE

- Charli&Sezam, ROUEN, 76000

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

- Sambuca Clermont-Ferrand, CLERMONT-FERRAND, 63000
- Restaurant Troigros - «Le Bois sans Feuilles», OUCHES, 42155
- Le Clair de la Plume*, GRIGNAN, 26230
- Maison Aribert, SAINT-MARTIN-D'URIAGE, 38410
- Le Rancard, LYON, 69003
- Anahera, LYON, 69007
- Prana, LYON, 69002
- Maison Courgette, LYON, 69004
- Restaurant Christian Têtedoie*, LYON, 69005

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

- Maison Joia, NICE, 06000
- Mareluna, THÉOULE-SUR-MER, 06590
- Le Jardin de Berne*, FLAYOSC, 83780
- Le Restaurant - La Mirande, AVIGNON, 84000
- La Bastide de Moustiers*, MOUSTIERS-SAINT-MARIE, 04360
- Mauvaise Herbe - Bistrot, MARSEILLE, 13001
- Gaodina, AIX-EN-PROVENCE, 13290
- Restaurant Grec & Végétarien - C'est Bon, MARSEILLE, 13004

Rendez-vous sur les sites [TheFork](#) et [La Grande Semaine du Végétal](#) pour découvrir les 50 adresses de la Green Week 2026.



À PROPOS DE THEFORK

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe. Défenseur de la gastronomie et du secteur de la restauration depuis sa création en 2007, TheFork connecte restaurateurs et gourmets grâce à ses outils digitaux de pointe. Avec une communauté de près de 55 000 restaurants partenaires dont plus de 3 000 tables recommandées par le Guide MICHELIN à travers 14 pays, plus de 40 millions de téléchargements de l'application et plus de 20 millions d'avis vérifiés, TheFork est l'application incontournable pour tous les foodies qui souhaitent vivre des expériences inoubliables au restaurant. Avec TheFork, les foodies peuvent facilement trouver un restaurant selon leurs envies, vérifier la disponibilité en temps réel, réserver directement en ligne 24/7 tout en profitant d'offres exclusives et payer leur addition au restaurant directement depuis l'application. TheFork permet également aux restaurateurs de développer de façon pérenne leur activité, grâce à son logiciel de gestion de restaurant tout-en-un, TheFork Manager. Celui-ci leur permet de centraliser toutes leurs réservations 24/7, de maximiser leur taux d'occupation, de lutter efficacement contre les noshows, d'engager le dialogue avec leurs clients et d'augmenter leur visibilité en se connectant à la plus large et la plus fidèle communauté de gourmets.

À PROPOS DE TRIPADVISOR®

Tripadvisor® est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor® pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus d'un milliard d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor® pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité. En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor® facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité. Les filiales de Tripadvisor, Inc. (Nasdaq : TRIP), possèdent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de médias de voyage, opérant sous divers sites web et applications.

***Source : SimilarWeb, utilisateurs uniques dédoublés mensuellement, March 2023**

****Source : Fichiers internes de Tripadvisor**

