

[View online version](#)

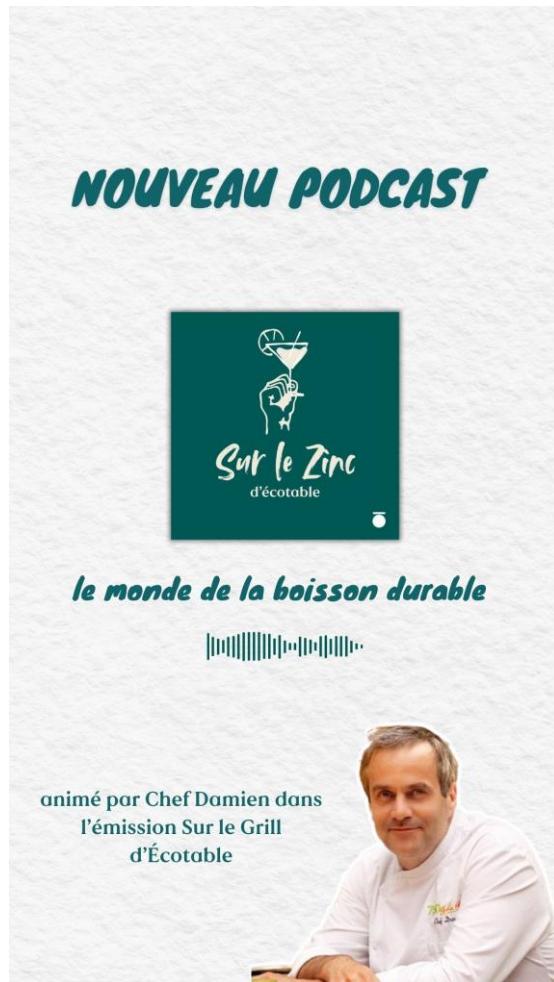
Necense

 écotable®

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PARIS, LE 21/01/26

**NECENSE lance son podcast Sur le Zinc, porté par la voix du Chef Damien,
en collaboration avec Ecotable**



Paris, 21 janvier 2026 - Necense dévoile son podcast en partenariat avec **Ecotable**. Le [premier épisode](#) est diffusé ce 21 janvier 2026 sur toutes les plateformes puis le rythme sera d'1 épisode par mois.

Sur le Zinc est un podcast qui explore les boissons et la consommation engagée, tout en parlant de changements de comportements, de fête responsable, durable et joyeuse. Dans cette première série de 6 épisodes, qui s'adresse en priorité au BtoB (restaurateurs, hôteliers, dirigeants et équipes de festivals, tiers lieux, bars et guinguettes), Chef Damien part à la rencontre d'acteurs de la restauration qui, chacun à leur niveau, réinventent les pratiques autour de la boisson et font évoluer le secteur vers plus de durabilité.

Le premier épisode du podcast est consacré à **Céline Auzou**, alias Zouzou, co-fondatrice et propriétaire du Rosa Bonheur aux Buttes Chaumont. Elle revient sur

son parcours. Après des années dans le monde de la nuit, Zouzou raconte comment son engagement l'a amenée à faire évoluer les mentalités et à décider, du jour au lendemain, de transformer entièrement la carte de ses boissons en supprimant les boissons industrielles afin de proposer aux clients des boissons de qualité, naturelles.

Le 2ème épisode accueillera **Kevin Arquillo**, fondateur de **Zebi**, le label “Zéro Boisson Industrielle” et également fondateur de l'**Agence Panache**, qui accompagne entreprises et médias dans leur communication. Kevin expliquera son travail depuis 2024 : auditer et référencer les hôtels, cafés et restaurants qui limitent les boissons industrielles classiques (une soixantaine d'établissements labellisés en France). L'épisode explorera l'histoire des boissons et les perspectives d'un secteur en pleine transformation.

L'histoire entre **Necense** (*marque française qui révolutionne la boisson avec des recettes naturelles à infuser, artisanales et sans bouteille*) et **Écotable** (*entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui accompagne le secteur de la restauration dans sa transition écologique, fédérant à la fois un réseau professionnel et une communauté de valeurs*) débute en 2022, lors du festival Taste of Paris. **Chef Damien, co-fondateur de Necense** découvre Écotable grâce à Florent Pietravalle, chef et ami. Via un audit du restaurant du Chef Damien - 750G - ce dernier obtient alors **2 macarons Écotable**. Par la suite, Necense rejoint l'annuaire des fournisseurs engagés d'Écotable. Écotable accompagne plus de 650 restaurants dans leur transition écologique, dont 300 détenteurs de son label, fédère une communauté de plus 90 000 personnes sur les réseaux sociaux et a créé Sur le Grill d'Écotable, un podcast qui décrypte les enjeux sociaux et sanitaires de notre alimentation et qui comptabilise plus d'un million d'écoutes. En 2025, Necense a soutenu l'organisation du **Grand Banquet d'Écotable à Marseille**. Ce partenariat marque le début d'une collaboration durable : Necense sponsorisera un prix au **Palmarès Écotable 2026** et donnera naissance au podcast **Sur le Zinc**.

A propos de Necense

Fondée en 2023 par Charlotte Figarède et Chef Damien, Necense propose des boissons artisanales à infuser, naturelles et sans bouteille. Avec une collection de 12 sodas craft labellisés bio - classiques du bar (Limonade, Ginger Beer, Spritz, Cola, etc.), et signatures (Canopée, Énervé, etc.) - Necense c'est également des recettes en moyenne 30% moins sucrées; recettes qui suppriment à la fois la

bouteille plastique et le transport d'eau inutile. Necense réduit par 7 l'empreinte carbone de ses sodas par rapport aux offres embouteillées tout en valorisant une chaîne de valeur respectueuse du vivant et de la biodiversité : plantes bio ou sauvages, cueillies par des partenaires engagés, assurant qualité et goût brut de la nature. Présente dans plus de 1000 cafés, hôtels, bars et restaurants (dont Rosa Bonheur Buttes Chaumont, La Felicità mais aussi au sein d'une trentaine d'étoilés Michelin à travers la France et également dans les Novotel - Accor groupe), la marque a déjà évité la production de 2 millions de bouteilles plastique depuis 2 ans. Multi-primée pour son innovation et pour son goût, Necense est aussi disponible chez Nature & Découvertes, Biocoop, et en ligne sur necense.fr. Plus qu'une gamme de boissons à préparer, Necense ouvre la voie à un nouveau mode de consommation pour en finir avec le jetable et les boissons industrielles.

[Instagram](#) & [LinkedIn](#)

A propos d'Ecotable

Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire fondée en 2019 par Camille Delamar et Fanny Giansetto. Elle accompagne le secteur de la restauration dans sa transition écologique, fédérant à la fois un réseau professionnel et une communauté de valeurs. Écotable est née de la volonté d'aider les restaurateur·ices dans leur cheminement et leurs démarches, pour construire le futur de l'alimentation durable. Pour remplir sa mission, Écotable a créé la première plateforme de mesure et de réduction d'impact environnemental dédiée aux restaurateur·ices. Elle propose également des formations à l'écoresponsabilité en restauration, et le podcast "Sur le grill d'Écotable" qui sensibilise les professionnel·les et citoyen·nes aux enjeux de l'alimentation. Écotable recense également un annuaire de fournisseurs vertueux, et fournit de nombreux outils pédagogiques à destination des acteurs de l'alimentation et de la restauration. Initiative phare de son engagement, Écotable a créé le premier label de restauration durable en France, et décerne tous les ans les Trophées Écotable.

CONTACT PRESSE