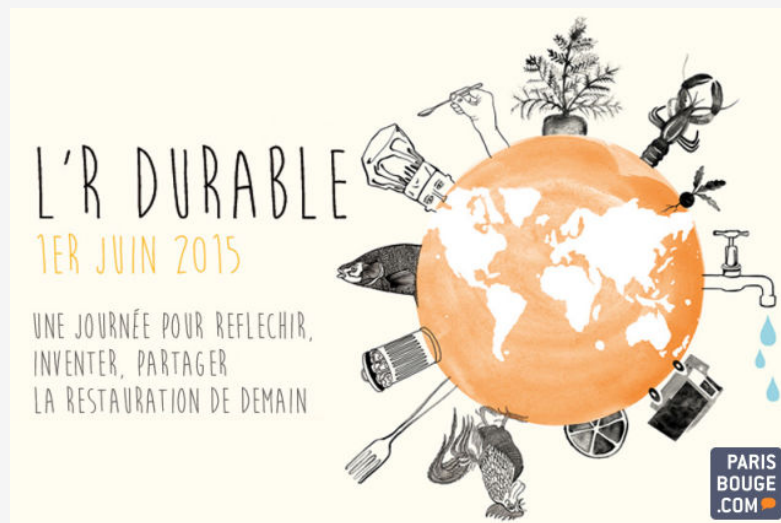




## L'R Durable : un événement culinaire porteur de goût et de sens



Vous êtes soucieux de votre alimentation et de son impact sur l'environnement ? Le lundi 1er juin au Chalet des îles Daumesnil, l'R Durable devrait combler votre faim de connaissance sur le sujet. Défenseur d'une cuisine pensant autant à votre bien-être qu'à celui de la planète, cet événement réunit chefs et enseignes engagés dans la restauration responsable.



R Durable : l'événement food responsable du Chalet des îles Daumesnil. Crédit image : DR. Alors que l'Exposition universelle vient de s'ouvrir à Milan sur le thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie », le débat sur une alimentation durable est plus que jamais d'actualité. Savez-vous qu'un kilo de viande rouge jeté équivaut à 16 000 litres d'eau évaporés ? A contre-pied d'une économie obnubilée par le tout profit au détriment de l'environnement, les défenseurs d'une autre manière de consommer en appellent au goût et au bon sens en prônant un retour aux produits locaux, de saison, sans pesticides... C'est notamment le cas de l'événement l'R Durable organisé le 1er juin au Chalet des îles Daumesnil par la consultante Perrine Wardak,

experte en restauration responsable. Dans le cadre verdoyant du bois de Vincennes, le grand public est invité à découvrir la cuisine de chefs et restaurateurs aussi soucieux de leurs assiettes que de la planète. Bref, un rendez-vous pour échanger sur l'alimentation de demain et bien manger dès aujourd'hui. Après une première édition en 2014 à l'école de cuisine de Thierry Marx, l'événement revient cette saison dans une version élargie. Le midi, l'R Durable propose un déjeuner à 20 euros avec trois dégustations salées et deux sucrées à choisir parmi une dizaine d'enseignes telles que le fast-food bio Bioburger, le triporteur Fifi La Praline, le food truck hongkongais Kiosque Dim Sum, la boulangerie artisanale et solidaire Farinez'vous ou encore le traiteur veggie Betty Nu Food. Le soir, place aux toques avec six grands chefs aux fourneaux : le finaliste de Top Chef 2011 Pierre Sang Boyer (restaurant Pierre Sang in Oberkampf, Paris 11), **Alexandre Bourdas** (**SaQuaNa** à Honfleur), Nicolas Gautier (la Laiterie à Lambersart), Laurent Pichaureaux (Esens'All à Paris 17), Hugues Pouget (pâtisseries Hugo & Victor à Paris) et le chef du Chalet des îles Daumesnil, Stéphane Paulet. Chacun d'entre eux concoctera pour l'occasion une recette de son choix basée sur le concept de la restauration responsable. Un dîner gastronomique qui s'annonce aussi copieux que goûteux, pour une addition s'élevant à 95 euros par personne. A n'en pas douter, le prix de la qualité.

Edit : Pierre Sang Boyer ayant annulé sa venue, Julien Lemarié (restaurant La Coquerie de LeCoq-Gadby à Rennes) le remplacera

L'R Durable se déroule le lundi 1er juin au Chalet des îles Daumesnil, dans le bois de Vincennes, Paris 12. Repas le midi, de 12h à 14h30, à 20 € et le soir, à partir de 19h30, à 95 € (boissons comprises pour les deux). Informations et réservations sur [www.lrdurable.com](http://www.lrdurable.com).