



L'R durable, le rendez-vous gourmand au Chalet des Iles Daumesnil



Lundi 1er juin 2015, les restaurateurs impliqués dans l'R Durable nous attendent au Chalet des îles Daumesnil, un restaurant situé en bordure du Bois de Vincennes, pour des workshops et des moments de plaisir.

Cet événement R'Durable, c'est l'occasion de partager des idées, de découvrir des solutions pour une restauration responsable, que l'on soit amateur ou professionnel. Du choix raisonné des matières premières à gestion des déchets, de préservation de la biodiversité à la lutte contre le changement climatique, sans oublier le respect des fournisseurs, la formation des collaborateurs à la restauration responsable, le rendez-vous sera complet

Pour cette première édition, les organisateurs ont pu compter sur le soutien de Thierry Marx, très connu pour son engagement dans la cuisine responsable, plus humaine. On se souvient du lancement de son école de cuisine, l'Ecole Cuisine Mode d'Emploi(s), qui propose aux demandeurs d'emploi une formation gratuite aux métiers de la restauration.

Au programme de la journée R Durable :

- Un petit-déjeuner débat réservé aux professionnels afin d'échanger et de réfléchir aux solutions à apporter à la restauration actuelle.
- A l'heure du déjeuner, l'R durable a invité 6 acteurs de la restauration solidaire et/ou artisanale, pour un rendez-vous gourmand. Ce sera l'occasion de découvrir :
 - Betty Nu Food, le traiteur de bouchées
 - Bioburger, le fast food 100% BIO de Paris

Kiosque Dim Sum, le food bike écologique

- L'Epi Malin, la boutique traiteur du chef François Pasteau
- Planete Sesame 92, le traiteur solidaire
- Farinez'vous, la boulangerie traiteur artisanale et solidaire
- Fifi la Praline, la gourmandise à vélo
- Valrhona, une chocolaterie créée par un pâtissier pour des pâtissiers
- Nossa, les sorbets d'açaï à l'état pur

• A l'heure du dîner, place à 6 chefs reconnus qui nous proposeront un panorama de leur travail, eux qui sont passionnés et engagés dans une cuisine durable. Seront présents :

-
- Stéphane Paulet - Le Chalet des Iles Daumesnil, Paris
- Pierre-Sang Boyer - Pierre Sang on Gambey, Paris
- Nicolas Gautier - La Laiterie, Lambersart (59)
- **Alexandre Bourdas** - Sa.Qua.Na, Honfleur (14)
- Laurent Pichaureaux - Essens'All Paris, Paris
- Hugues Pouget- Hugo et Victor, Paris

Lors de ce dîner, on pourra déguster le meilleur de la carte des restaurateurs, et découvrir leur univers. Ils nous présenteront leurs solutions pour améliorer la cuisine et proposer une nouvelle R Durable. Notez que pour participer, il faut absolument s'inscrire sur le site internet.

Alors, prêts à réfléchir sur la cuisine de demain?

Infos pratiques :

L'R Durable 2015

Lundi 1er juin 2015

Lieu : Route de la ceinture du Lac Daumesnil, 75012 Paris

Tarifs : 20€ déjeuner, 95€ le dîner (boissons comprises) - réserver en ligne