

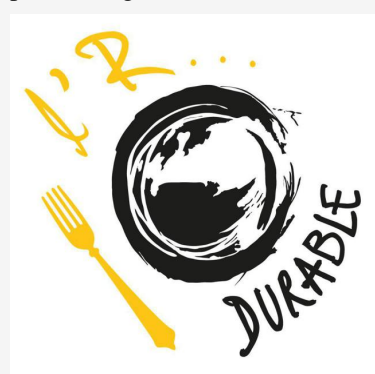


L'R durable, l'event pour la restauration de demain

Pour donner un coup de pouce aux professionnels engagés dans la voie de la restauration responsable, découvrez le 1er juin prochain, lors de la journée de l'R Durable, une cuisine de qualité tout en préservant la planète.



On ne plaisante pas avec l'environnement. Si manger bio n'est pas la priorité de votre porte-monnaie, cela peut cependant contribuer à préserver notre jolie planète, surtout quand on sait que **31% des émissions de gaz à effet de serre proviennent du contenu de nos assiettes**. Certains l'ont bien compris et ont fermement l'intention de vous montrer, **le 1er juin 2015 lors de l'R Durable**, qu'il est possible de se régaler tout en prenant soin de Mère nature. Durant cette journée exceptionnelle sous le signe de l'écologie, une sélection de restaurateurs vous propose de vous faire découvrir les joies d'une cuisine innovante, sociale et responsable. À l'heure du déjeuner, entre 12h et 14h30, les Parisiens peuvent découvrir pour la modique somme de **20€** (cinq dégustations dont trois salées et deux sucrées, boissons comprises) les spécialités d'enseignes engagées. Parmi nos préférées, meltyFood cite Bioburger, LE fast food bon pour la santé et l'environnement, la chocolaterie Valrhona, le kiosque asiatique Dim Sum ou encore les pralines régressives de Fifi la Praline.



L'R Durable, le 1er juin 2015

Le soir, on passe aux choses sérieuses avec un dîner gastronomique, ouvert à tous de 19h30 à 22h autour de professionnels engagés (95€, vins compris). Pas moins de six passionnés ont répondu présent pour vous faire découvrir monts et merveilles : **Alexandre Bourdas (Sa.Qua.Na, Honfleur)**, **Pierre-Sang Boyer (Pierre-Sang in Oberkampf, Paris 11e)**, **Nicolas Gautier (La Laiterie, Lambersart)**, **Stéphane Paulet (Le Chalet des Îles Daumesnil, Paris 12e)**, **Laurent Pichaureaux (Essens'All, Paris 17e)** et **Hugues Pouget (maison Hugo & Victor, Paris)**. Vous avez bien tout noté ? Dans ce cas,

dépêchez-vous vite de réserver sur la page Facebook de l'événement, les places sont limitées donc premier arrivé premier servi ! Dernier rappel : la Paris Restaurant week organisée par La Fourchette se termine le 26 avril prochain si vous avez envie de manger de la bonne cuisine à des prix imbattables.