



À quoi ressemblera le restaurant de demain ? Débats, ateliers et repas le 1er juin organisés par l'R Durable

par Franck Pinay-Rabaroust /



Le court-termisme est une catastrophe. Nous avons beau le savoir, rien n'y fait ou presque : l'intérêt immédiat prévaut sur les réalités de demain. Et tant pis si l'homme court à sa propre perte. Avant que la grande conférence sur le changement climatique (COP 21) ne s'ouvre à Paris en décembre prochain, réunissant les acteurs les plus influents de la planète, il est déjà grand temps de se poser quelques questions sur la façon dont le secteur de la restauration sera impacté par les changements en cours. Le réchauffement climatique n'est pas une chimère, et ses conséquences seront rapidement sensibles pour les chefs comme pour leurs clients. Autre question : est-ce que le développement durable constitue un argument marketing fort pour faire venir le chaland ? Plaisir de la bonne chère et citoyenneté ne font pas toujours bon ménage.

Ces questions feront fort justement l'objet de deux tables-rondes le 1er juin au Chalet Daumesnil, suivies d'un déjeuner, puis d'ateliers, puis d'un grand diner à haute qualité environnementale et gastronomique. Autrement dit, il s'agit-là d'une journée entière consacrée au lien entre le secteur de la restauration et le développement durable. Ce ne sera pas de trop.

L'R DURABLE LE 1ER JUIN 2015
UNE JOURNÉE POUR RÉFLÉCHIR, PARTAGER, INVENTER LA RESTAURATION DE DEMAIN

Cette journée a été pensée et organisée par l'association L'R Durable, créée par Perrine Wardak, dont l'objectif est de susciter débats et réflexions autour de ces questions de développement durable et de restauration. Cette deuxième édition va permettre de regrouper de nombreux acteurs et de multiplier les points de vue tout au long de la journée. Un grand diner viendra conclure l'événement, avec cinq grands chefs : **Alexandre Bourdas (SaQuana, Honfleur)**, Julien Lemarié (La Coquerie, Rennes), Nicolas Gautier (La Laiterie, Lambersart), Stéphane Paulet (Le Chalet des Îles, Paris), Laurent Pichaureaux (L'Esens'All, Paris) et le pâtissier Hugues Pouget (Hugo et Victor).



Franck Pinay-Rabaroust / © Chlorophylle



Infos pratiques sur le site de l'R Durable

À LIRE ÉGALEMENT

Joël Robuchon et Alain Ducasse, victimes de discrimination artisanale

Allo Google, je souhaite passer ma commande pour mon repas de ce soir...

Nouveau décret sur le « fait maison » : décryptage en 10 points

Tokyo, Doha, Séoul, Seattle : le groupe Four Seasons dévoile ses nouveaux concepts culinaires

ABONNEZ-VOUS À LA NEWSLETTER ATABULA

Posté par Franck Pinay-Rabaroust le 19/05/2015. Classé dans ACTUALITÉ, DÉVELOPPEMENT DURABLE. You can follow any responses to this entry through the RSS 2.0. You can leave a response or trackback to this entry