



LE RESTAURANT ESPADON
RÉCOMPENSÉ PAR TROIS
MACARONS ÉCOTABLE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
FÉVRIER 2024

Après avoir été le premier hôtel français à obtenir la certification du Conseil Mondial du Tourisme Durable (GSTC), garantissant qu'il répond aux normes sociales et environnementales les plus élevées du marché, **le Ritz Paris se distingue à nouveau avec l'obtention de trois macarons Écutable pour son restaurant Espadon.**

*CES TROIS MACARONS FONT D'ESPADON
« UN EXEMPLE POUR TOUS » EN MATIÈRE
DE RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE.*



RESTAURANT
ESPADON

TROIS
MACARONS
ÉCOTABLE



Le restaurant Espadon s'est notamment distingué
avec les critères suivants:

LE RESPECT DES SAISONS

pour les fruits et légumes cultivés en France.

50% DES APPROVISIONNEMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

ZÉRO GASPILLAGE ALIMENTAIRE

UNE AGRICULTURE RAISONNÉE

pour minimum 50% des produits.

DES VIANDES 100 % FRANÇAISES

issues de filières durables et choisies pour leur
faible impact carbone.

DES AGRUMES NON TRAITÉS

L'ABSENCE D'ESPÈCES DE POISSONS MENACÉES



RESTAURANT
ESPADON

TROIS
MACARONS
ÉCOTABLE



EUGÉNIE BÉZIAT

Cheffe du restaurant Espadon, déclare :

« J'ai toujours été sensible à tout ce qui peut contribuer à un monde plus responsable. Au restaurant Espadon, je me suis engagée dans cette démarche écoresponsable en travaillant avec des partenaires et des fournisseurs qui partagent cette même vision. Cette labélisation nous a donné une occasion supplémentaire d'aller à la rencontre de tous nos producteurs locaux pour voir comment ils travaillent. Compte tenu du contexte environnemental et pour faire face au défi écologique, consommer de manière responsable est plus que jamais un acte citoyen. Cette labélisation a été un élément moteur pour des innovations formidables comme, entre autres, la création d'un jardin potager pour notre restaurant. »

AUDREY PEGURET

Directrice du Développement Durable du Ritz Paris, déclare :

« Il est important de souligner que ces trois macarons récompensent le plus haut niveau d'exigence en matière d'écoresponsabilité. C'est le résultat d'un engagement collectif qui a impliqué les producteurs locaux et les fournisseurs avec lesquels nous avons beaucoup échangé mais aussi notre Chef pâtissier François Perret et, plus généralement, toutes les équipes du Ritz Paris. Le label Écotable est un label français qui correspond tout à fait à l'identité et à une démarche globale du Ritz Paris qui ne se limite pas uniquement à l'aspect environnemental mais concerne également tous les aspects du développement durable avec ses dimensions sociales, sociétales et de gouvernance. »

À propos d'Écotable : Écotable est une entreprise de l'économie sociale et solidaire qui accompagne depuis 2019 les restaurateurs dans leur cheminement et leurs démarches écologiques. Cette entreprise a créé le premier label de restauration durable en France qui va de un à trois macarons décernés en fonction d'un cahier des charges et d'audits permettant d'évaluer la démarche écoresponsable de chaque établissement.

