

Communiqué de presse

25 novembre 2024

Douze restaurants primés à l'issue du Concours de la restauration durable « A Table ! » 2024

L'édition 2024 du Concours de la restauration durable « A Table ! » s'est conclue par sa traditionnelle cérémonie de remise des prix. Les établissements Le Restaurant de la Plage, Le Fix, Le Tourbillon, Chez Cami, Susuru, Moments, Au Grütli, La République, Le Restaurant 1 du CERN, La Chaumière, Le Trois Plis et L'Ancre sont les lauréats 2024.

La remise des prix du Concours « A Table ! » s'est tenue ce lundi 25 novembre au Grand Théâtre de Genève. La dotation générale du Concours se montait à nouveau cette année à 30'000 CHF. Les restaurants qui se sont le plus investis durant un mois pour proposer des plats de qualité, faits maison, sains, créatifs et respectueux du climat et de l'environnement ont été récompensés. 20% de chaque prix seront versés sous forme de bons du terroir pour permettre aux restaurateurs et aux restauratrices de renforcer leur soutien à l'agriculture locale.

Repenser la manière de cuisiner

L'alimentation représente un levier essentiel pour limiter l'impact de la consommation sur le climat et sur l'environnement. C'est dans cette optique que le Plan climat cantonal et la Stratégie climat de la Ville de Genève définissent plusieurs mesures visant à promouvoir une nourriture saine et durable. Le Concours de la restauration durable « A Table ! » s'inscrit dans ces objectifs. Il vise également à favoriser les circuits courts, indispensables pour renforcer l'agriculture et l'économie locales.

Avec ce Concours, les restaurants ont été encouragés à mettre en œuvre et valoriser de nouvelles pratiques culinaires. Ce projet est aussi l'occasion de mettre en lumière les artisans et producteur-trice-s de la région, qui sont indissociables des métiers de la restauration.

Cette année, deux demi-journées de formations végétariennes offertes sont venues apporter des outils concrets à près de 30 chef-fe-s qui auront ainsi pu s'inspirer mutuellement. Une rencontre exceptionnelle avec la Cheffe étoilée Manon Fleury, fer de lance d'une nouvelle scène gastronomique durable à Paris, ainsi qu'une formation sur la lacto-fermentation, ou comment conserver le surplus de légumes et rallonger les saisons, ont été autant d'occasions de partage et de réflexions enrichissantes.

Pour Alfonso Gomez, Conseiller administratif de la Ville de Genève en charge du développement durable, « ce Concours permet de prendre conscience du dynamisme du

secteur des métiers de bouche et soutenir une économie agricole locale soumise à de fortes pressions. Il met également en lumière des établissements engagés et inventifs ».

« La restauration et l'alimentation sont aujourd'hui à la croisée de nombreuses politiques publiques : santé, économie, climatique, déchets, cohésion sociale pour n'en citer que quelques-unes. La diversité des prix et des organismes qui les remettent témoignent de ce virage dont on ne peut que se réjouir. » indique Antonio Hodgers, Conseiller d'Etat chargé du Département du territoire.

Le Concours de la restauration durable « A Table ! Mangeons local et durable » est coordonné par le Service Agenda 21 – Ville durable de la Ville de Genève, en collaboration avec la Direction de la Durabilité et du Climat de l'Etat de Genève, et en partenariat avec Genève Terroir, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers (GPRH), Genève Tourisme, Bio Suisse, 2050Today, l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG), la Semaine du Goût, le Label Fait Maison, ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève) et Fair Trade Town Genève.

Cet événement répond à plusieurs objectifs de la Stratégie climat de la Ville de Genève et du Plan climat cantonal. Retrouvez toutes les mesures de la Stratégie climat sur : www.geneve.ch/strategie-climat, ainsi que du Plan climat cantonal sur : monclimat.ge.ch.

Contacts pour les médias :

Ville de Genève

Anne Bonvin Bonfanti

Conseillère de direction, Département des finances, de l'environnement et du logement
anne.bonvin-bonfanti@ville-ge.ch, 022 418 22 43 ou 079 594 14 92

République et canton de Genève

Pauline De Salis

Secrétaire générale adjointe, Département du Territoire
pauline.desalis@etat.ge.ch, 076 304 20 66

PALMARES 2024 : NEUF PRIX ET TROIS DISTINCTIONS

Prix de la Restauration durable offert par la Ville de Genève (CHF 5'000) : « LE RESTAURANT DE LA PLAGE »

Prix de la Cuisine végétarienne offert par la Direction de la Durabilité et du Climat du Canton de Genève (CHF 5'000) : « LE FIX »

Prix de la Cuisine locale offert par Genève Terroir (CHF 5'000) : « LE TOURBILLON »

Prix des Cafetiers offert par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) (CHF 2'500) : « CHEZ CAMI »

Prix du GPRH offert par le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers (GPRH) (CHF 2'500) : « SUSURU »

Prix Genève Tourisme (CHF 2'500) : « MOMENTS »

Prix Bio Suisse (CHF 2'500) : « AU GRÜTLI »

Prix Emportons Malin offert par l'Office cantonal de l'Environnement du Canton de Genève (CHF 2'500) : « LA REPLIQUE »

Prix 2050Today de la Genève Internationale offert par 2050Today (CHF 2'500) : « RESTAURANT 1 DU CERN »

Distinction Label Fait Maison : « LE TROIS PLIS »

Distinction Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG) et Semaine du Goût : « LA CHAUMIÈRE »

Distinction ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève) : « L'ANCRE »