

## Communiqué de presse

25 septembre 2023

# Concours de la restauration durable « A Table ! » 2023

**Du 25 septembre au 22 octobre, le Concours de la restauration durable « A Table ! » est le rendez-vous culinaire de l'automne. L'occasion pour la population de (re)découvrir autant les restaurants genevois que leurs complices, les producteur-trice-s et artisan-e-s de la région. Conscients des enjeux environnementaux et sociétaux, une soixantaine de restaurants s'engagent pour une cuisine plus durable. Une dotation de 30'000 francs viendra récompenser les plus investis.**

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 alimentation saine et durable. Le Concours de la restauration durable « A Table ! » s'inscrit pleinement dans ces objectifs. Il vise également à favoriser les circuits courts, indispensables pour renforcer l'agriculture et l'économie locales.

### Repenser la manière de cuisiner

Avec ce concours, les restaurants sont encouragés à mettre en œuvre et valoriser le changement de pratiques culinaires. Cet événement permet aussi de mettre en lumière les artisan-ne-s et producteur-trice-s de la région, qui sont indissociables des métiers de la restauration. La population genevoise est de son côté invitée à se mettre à table, à aller goûter une cuisine saine et locale préparée par des chefs dans tout le canton et ainsi à soutenir l'écosystème alimentaire genevois.

Aurélien Guala, chef de la Buvette du Centre Nature du Vallon de l'Allondon et lauréat 2022 du Prix de la cuisine végétarienne, explique : « Je suis ravi de participer à nouveau à ce concours qui met notamment en avant une cuisine végétale créative. Les légumes, les céréales, les herbes sauvages, les possibilités de cette cuisine sont infinies, et je me réjouis de continuer à faire découvrir cet univers à travers mes plats inventifs ».

Benoit Vacher, chef du Bistroquet et lauréat 2022 du Prix de la restauration durable, ajoute : « Les échanges et le partage avec "nos complices" sont une véritable inspiration pour imaginer nos cartes. Les mettre en avant est pour nous une marque de respect pour leur travail et leurs produits, et ce concours est l'occasion de redoubler nos efforts en ce sens ».

Cette année, deux demi-journées de formations végétariennes gratuites sont venues apporter des outils concrets à près de 25 chef-f-es qui pourront adapter et répliquer les solutions proposées dans leur établissement. Une rencontre exceptionnelle avec le chef étoilé Laurent Petit ayant fait le pari réussi du végétal et des produits locaux au Clos-des-Sens à Annecy, ainsi qu'une formation sur la lactofermentation, ou comment conserver le surplus de légumes et rallonger les saisons, ont constitué des moments de partage et de réflexion pour les participant-e-s.

## Récompenser la créativité au service de l'environnement

Neuf prix et trois distinctions, représentant une dotation générale de 30'000 francs, seront remis aux établissements les plus engagés. La cérémonie de remise des prix aura lieu le lundi 20 novembre. Outre ceux remis par la Ville de Genève et l'Etat de Genève, les autres partenaires du concours réitérent leur soutien à ce projet, à savoir: Genève Terroir, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers (GPRH), la Société des Hôteliers de Genève (SHG), Bio Suisse, 2050Today, le Label Fait Maison, ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève), l'Association genevoise pour la promotion du Goût (AGPG) et la Semaine suisse du Goût.

Alfonso Gomez, Maire de la Ville de Genève en charge du développement durable, rappelle que « se nourrir est un acte vital et convivial. Le concours « A Table ! » montre que des mesures relativement simples, comme réduire le gaspillage alimentaire et manger plus d'aliments végétaux, locaux et de saison, peuvent améliorer la santé de la population et de la planète, tout en soutenant l'économie locale et en partageant des moments festifs ».

Pour M. Antonio Hodgers, Conseiller d'Etat en charge du département du territoire, « cette initiative offre la possibilité aux restaurateurs de découvrir de nouvelles pratiques culinaires innovantes et de se former à la cuisine végétarienne tout en valorisant des produits locaux et de saison. Le plaisir à table se conjugue parfaitement avec une alimentation saine dans le respect de notre environnement et de la protection du climat ».

\*\*\*\*\*

« A Table ! Mangeons local et durable » est un événement qui 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](http://www.geneve.ch/strategie-climat) ainsi que du Plan climat cantonal sur : [www.planclimat.ge.ch](http://www.planclimat.ge.ch)

Toutes les informations et la liste complète des restaurants à retrouver sur le site : [www.atable-geneve.ch](http://www.atable-geneve.ch)



Contacts 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](mailto: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](mailto:pauline.desalis@etat.ge.ch), 076 304 20 66