

## Communiqué de presse

14 novembre 2022

**EMBARGO JUSQU'AU 14 NOVEMBRE 2022 à 18H00**

### **Onze restaurants primés à l'issue du Concours de la restauration durable**

**L'édition 2022 du Concours de la restauration durable s'est conclue par la traditionnelle cérémonie de remise des prix. Les établissements Le Bistroquet, Tonic Restaurant, La Buvette du Centre Nature, Le Café du Levant, Le Bistrot de la Comédie, Caramela – Hôtel Eden, En Faim, La Jonquille, Le Fix, Les Fourneaux du Manège et l'Arcade 84 sont les lauréats 2022.**

La remise des prix s'est tenue ce lundi 14 novembre au Palais Anna et Jean-Gabriel Eynard, en présence du Conseiller administratif en charge du développement durable Alfonso Gomez, des lauréat-e-s, des membres du jury ainsi que des partenaires du Concours. Ce Concours, dont la dotation générale a une nouvelle fois été revue à la hausse (27'500 CHF), vient récompenser les participant-e-s les plus engagé-e-s. 20% de chaque prix seront versés cette année sous forme de bons du terroir pour permettre aux restaurateurs et aux restauratrices de continuer à soutenir l'agriculture locale.

« Si pour certains établissements cette participation au Concours reflète une pratique de durabilité déjà fortement ancrée, pour d'autres, c'est l'occasion d'initier une véritable réflexion, voire même une démarche globale en matière de gastronomie durable. Je les encourage vivement à continuer sur cette voie et tiens à féliciter l'ensemble des participant-e-s pour leur engagement en faveur du bien-manger », indique Alfonso Gomez.

Pour Francis Weil, gérant du Tonic Restaurant, lauréat du Prix de la Cuisine locale, « proposer une cuisine locale et végétarienne est dans l'ADN du Tonic. Ce prix reconnaît notre engagement quotidien en faveur d'une alimentation durable, ainsi que notre volonté de nous réinventer pour garder le cap ».

Ce Concours de la restauration durable, « A Table ! Mangeons local et durable » a été coordonné par le Service Agenda 21 – Ville durable de la Ville de Genève, en collaboration avec le Service cantonal du développement durable et Genève Terroir, et en partenariat avec 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, le Label Fait Maison, ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève), l'Association genevoise pour la promotion du Goût (AGPG) et Swiss Fair Trade.

Contact pour les médias :

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), 079 594 14 92

## PALMARES 2022 : HUIT PRIX ET QUATRE DISTINCTIONS

**Prix de la Restauration durable offert par la Ville de Genève (CHF 5'000) : « LE BISTROQUET »**

**Prix de la Cuisine locale offert par Genève Terroir (CHF 5'000) : « TONIC RESTAURANT »**

**Prix de la Cuisine végétarienne offert par le Service cantonal du développement durable (CHF 5'000) : « LA BUVETTE DU CENTRE NATURE »**

**Prix des Cafetiers offert par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) (CHF 2'500) : « LE CAFE DU LEVANT »**

**Prix du GPRH offert par le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers (GPRH) (CHF 2'500) : « LE BISTROT DE LA COMEDIE »**

**Prix de la restauration hôtelière offert par la Société des Hôteliers de Genève (SHG) (CHF 2'500) : « CAMELA – HÔTEL EDEN »**

**Prix Bio Suisse offert par Bio Suisse (CHF 2'500) : « EN FAIM »**

**Prix du Public offert par la Ville de Genève (CHF 2'500) : « LA JONQUILLE »**

**Distinction Label Fait Maison : « LE FIX »**

**Distinction Association genevoise pour la promotion du goût (AGPG) : « LES FOURNEAUX DU MANEGE »**

**Distinction ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève) : « ARCADE 84 »**

**Distinction Fair Trade Town Genève « LE FIX »**

Des images des lauréat-e-s sont disponibles ici :

<https://vdgbox.ville-geneve.ch/index.php/s/onAsdqbibNK7Kcc>

« A Table ! Mangeons local et durable » est un événement qui répond à plusieurs objectifs de la Stratégie climat de la Ville de Genève. Retrouvez toutes les mesures de cette Stratégie climat sur : [www.geneve.ch/strategie-climat](http://www.geneve.ch/strategie-climat)

Toutes les informations à retrouver sur le site : [www.atable-geneve.ch](http://www.atable-geneve.ch)

