Communiqué de presse

20 novembre 2023

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

L'édition 2023 du Concours de la restauration durable s'est conclue par sa traditionnelle cérémonie de remise des prix. Les établissements L'Ancre, le Café du Grütli, le Café du Levant, Les Fourneaux du Manège, le Tourbillon, Caramela – Hôtel Eden, Le Trois Plis, Le Restaurant du personnel Global Health Campus, Alles Gut ! Gemüse Kebab, Le Bistroquet, Le Café-Restaurant Ô5 – Fondation Foyer Handicap et Chez Gustave sont les lauréats 2023.

La remise des prix du Concours « A Table ! » s'est tenue ce lundi 20 novembre à la Comédie de Genève. La dotation générale a une nouvelle fois été revue à la hausse et est passée à 30'000 CHF, contre 27'500 CHF en 2022 et 21'500 CHF en 2021. Elle vient récompenser les restaurants qui se sont le plus investis durant un mois pour proposer des plats de qualité, faits maison, sains et durables. 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.

Créativité et originalité au service des produits locaux et de saison

Une soupe dahl de lentilles vertes de Sauvergny, un cromesquis de palette de cochon GRTA confite pendant 12h, un tajine de légumes du marché, pois chiches, coings et safran, une poire pochée au Garanoir et son crumble d'épeautre couronnée de barbe à papa, voilà quelques exemples de la créativité et de l'originalité mises au service de l'alimentation durable du 25 septembre au 22 octobre par les chef-fe-s des cuisines genevoises.

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. Alfonso Gomez, Maire de la Ville de Genève en charge du développement durable, « remercie très chaleureusement les participant-e-s qui subliment les produits de notre terroir et mettent en avant sa richesse ».

« Ce Concours ne met pas qu'à l'honneur la cuisine durable, il valorise la diversité des acteurs de la restauration qui font le pas. C'est un bel exemple que le mouvement n'est plus réservé à des établissements convaincus. Il grandit année après année et c'est une chance pour les amateurs de bonne nourriture de pouvoir compter sur une offre variée et engagée », 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, 2050Today, 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 la Semaine du Goût.

PALMARES 2023 : NEUF PRIX ET TROIS DISTINCTIONS

Prix de la Restauration durable offert par la Ville de Genève (CHF 5'000) : « L'ANCRE »

Prix de la Cuisine végétarienne offert par la Direction de la durabilité et du climat de l'Etat de Genève (CHF 5'000) : « CAFE DU GRÜTLI »

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

Prix des Cafetiers offert par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) (CHF 2'500) : « LES FOURNEAUX DU MANEGE »

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

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

Prix Bio Suisse offert par Bio Suisse (CHF 2'500) : « LE TROIS PLIS »

Prix du Public offert par la Ville de Genève (CHF 2'500) : « ALLES GUT ! GEMÜSE KEBAB »

Prix 2050Today de la Genève Internationale offert par 2050Today (CHF 2'500) : « RESTAURANT DU PERSONNEL GLOBAL HEALTH CAMPUS »

Distinction Label Fait Maison : « LE BISTROQUET »

Distinction Association genevoise pour la promotion du goût (AGPG) et Semaine du Goût : « CAFE-RESTAURANT Ô5 – FONDATION FOYER HANDICAP »

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

« 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 ainsi que du Plan climat cantonal sur : www.planclimat.ge.ch

Toutes les informations et la liste complète des restaurants ayant participé au Concours sont disponibles sur le site : www.atable-geneve.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