



BARRIÈRE

18/09/2023

La Semaine du Développement Durable

L'engagement du groupe Barrière

A l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable, qui aura lieu du 18 septembre au 8 octobre 2023, Barrière souhaite, comme chaque année, mobiliser et sensibiliser clients et collaborateurs autour de ces défis majeurs que sont la sauvegarde de l'environnement et l'adoption de réflexes toujours plus responsables. Pour chacun des établissements du Groupe, cet engagement se traduit par des actions locales, des partenariats responsables et la mise en avant de recettes 100% végétales.

Engagé toute l'année pour promouvoir un mode de consommation plus local et responsable, Barrière profite de la Semaine Européenne du Développement Durable pour mettre en avant des modes de consommation plus durables. A Paris, la Baule, Deauville ou au Touquet, à Lille ou à Ribeaupvillé, et dans toutes les destinations du Groupe, venez découvrir les initiatives mises en place pour soutenir producteurs de la région et initiatives locales.

Pour la première fois cette année, le challenge interne « Défi 100% Végétal des Chefs Barrière » proposait à l'ensemble des Chefs du Groupe de présenter une recette végétale facilement réalisable et faisant la part belle aux céréales, légumineuses et légumes. A la clé : la mise en avant des recettes gagnantes sur les cartes de tous les Restaurants du Groupe durant la Semaine Européenne du Développement Durable. On retrouve ainsi le **“Cœur d'artichaut, champignons de Paris, œuf confit & bouillon détox”** des Chefs Mathieu Mécheri et Matthieu Gamelin du Fouquet's Barrière Paris qui ont remporté le Prix du Jury. Une assiette aussi savoureuse que responsable, anti-gaspi et utilisant des produits de saison sourcés en local, qui saura séduire tous les palais. Les Chefs Benoît Duquesne, Steve Fourmeaux, Etienne Hovet, Romain Mahieu & Sébastien Spsychala du Resort Barrière Lille ont quant à eux obtenu la Mention Spéciale du Jury avec **“La Pomme Tatin”** et le Prix de la Communauté avec leur **“Soupe à L'oignon Revisitée”**. Ces deux plats déclinent le thème de la bière dans nos assiettes et le zéro déchet en versions sucrée et salée afin de mettre en valeur les produits et les valeurs de la région lilloise.

Du 18 septembre au 8 octobre, rendez-vous à dans les établissements Barrière pour découvrir les trésors de nos régions et savourer ces recettes originales, 100% végétales.



“Cœur d'artichaut, champignons de Paris, oeuf confit & bouillon détox” des Chefs Mathieu Mécheri et Matthieu Gamelin du Fouquet's Barrière Paris



“La Pomme Tatin” des chefs Benoît Duquesne, Steve Fourmeaux, Etienne Houvet, Romain Mahieu & Sébastien Spsychala du Resort Barrière Lille