

LES AUTEURS



EDITO / EDITORIAL

Monde /

16H39 - mercredi 9 décembre 2015



Laurent Fabius, nous vous invitons à déguster le cop-tail du Fouquet's après la COP21

mercredi 9 décembre 2015 - 16H39

Le billet de Michel Taube : un peu de légèreté et une pointe de plaisir dans une actualité si lourde...

Des menus bons pour le climat, une exposition photo du Fonds Sylvain Augier, un cop-tail pour la COP21 : le groupe Barrière honore les acteurs du tourisme à l'occasion de la Conférence de l'ONU sur le réchauffement climatique.

Étrange paradoxe : alors même que le président de la COP21, Laurent Fabius, ministre des affaires étrangères, est aussi ministre du tourisme, les acteurs de ce secteur stratégique ont été relativement peu présents parmi les partenaires et les animateurs de la COP21. Parmi les rares exceptions comme Accor et la SNCF, le groupe Barrière, connu pour ses hôtels de luxe, son Fouquet's et ses casinos, a pris des initiatives concrètes pour saluer la COP21. Des actions qui mettent en lumière le programme Planète Barrière, qui met en œuvre la politique de développement durable et RSE du Groupe, sous la houlette de Clémentine Concas et des équipes Barrière.

La principale initiative de ces quinze jours décisifs pour l'avenir de la planète : huit hôtels et restaurants proposent, en association avec l'association du même nom, un Menu « Bon pour le climat », composé de produits locaux, saisonniers et à dominante végétale. Résultat, une empreinte carbone réduite de moitié, voire divisée par quatre, sans aucun compromis pour le palais...



Un bon plat pour le climat : la volaille de Meaux servie au Fouquet's

Les
ils i

RE

Co
F
Ti



Exemple de menu : à Ribeauvillé, près de Colmar en Alsace, Le Belvédère, propose comme menu, en entrée, une soupe de potimarron et châtaignes (à l’empreinte carbone de 21 gr CO2e), suivie d’une purée de carottes Bio d’Alsace et cuisse de coq au Riesling (571 gr CO2e) et, en dessert, un crumble aux pommes Bio d’Alsace (86 gr CO2e). Au final, record battu : l’empreinte carbone de chaque menu servi à Ribeauvillé est de 678 gr équivalent CO2, soit près de quatre fois moins que pour le repas moyen d’un Français qui est de 2,5 kg CO2e. Le Chef du Belvédère, Alexandre Bouchain, a aussi noué un partenariat avec la société SOLIBIO, plateforme alsacienne d’achats de produits Bio de saison en provenance de la région pour une très grande majorité des produits proposés. Et le Chef Alexandre Bouchain compte même prolonger l’opération dans les prochains mois.

Cette démarche est une façon de proposer aux chefs de prendre conscience de l’empreinte carbone laissée par chaque plat, chaque menu. Avec l’objectif d’adopter, comme une deuxième toque de chaque Chef, une cuisine respectueuse de l’environnement.

Le Fonds Sylvain Augier sur les Champs-Élysées

Autre initiative : à Paris au Fouquet’s, une exposition sur les murs du célèbre hôtel - restaurant ponctue un partenariat au long cours avec le Fonds Sylvain Augier : « Planète France » propose de découvrir d’impressionnants paysages captés par le photo-reporter Fabrice Milochau. Des photos de paysages incroyables, mais surtout, dans un but pédagogique de sensibilisation : chaque photo est une invitation à prendre conscience du caractère fondamental de la préservation de nos ressources naturelles.



Loch écossais ? Non, le Lac du Serpent, vallée de la Clarée, Hautes-Alpes – photo de Fabrice Milochau

Thaléos et Ingenium House, est une façon de dévoiler cette réalité française, sans ethnocentrisme aucun : la diversité du monde se retrouve en France, aussi côté paysages...

A découvrir au plus vite, jusqu’au 14 décembre, de préférence la nuit pour profiter des lambris de la plus belle avenue du monde, d’une mise en lumière de l’exposition par Christophe Lyard... et du cocktail spécial COP21 créé par le Fouquet’s pour la négociation climat.

Ge les de

Une s novver via @

Les de

Twee

Le fa c

Portre cc

Un cocktail pour saluer le succès de la COP21

En effet, cerise sur le gâteau : il faut venir déguster cette initiative du meilleur ouvrier de France 2011, Stéphane Ginouves, premier barman au Fouquet's, et de ses équipes. Son idée a été de créer un cocktail à l'occasion de la COP21 avec des produits naturels, de qualité et de saison. Miel naturel et parisien, champagne développement durable et cognac... Je ne vous en dis pas plus... Place à l'artiste qui nous présente le « cop-tail »...



Alors, Monsieur Laurent Fabius, nous savons que toute la diplomatie française mène des efforts inouïs pour arracher un compromis historique. En ces dernières heures de négociation des plus difficiles, je vous invite donc à venir savourer avec vos équipes ce cop-tail à la santé de la planète. Il vous donnera du courage et viendra saluer, espérons-le, le succès de l'Accord de Paris.



Michel Taube
Directeur de la publication

