

Communiqué de presse
Lyon, le 20 Juin 2018

Restauration Zéro déchet et accessible ?

C'est possible ! la preuve avec Table Green, collaboration entre l'Institut Paul Bocuse et La Commune.

L'institut Paul Bocuse en collaboration avec l'incubateur lyonnais La Commune a présenté lors du Sirha Green les 17,18 et 19 juin « Table Green », le 1^{er} espace de restauration Zéro déchet. Plus d'un millier de professionnels du monde entier ont pu tester et s'inspirer des innovations et initiatives green. Développé et opéré par les 3^{ème} année « Arts culinaires » et « Management Hôtelier » de l'institut, ce concept propose une approche globale de la restauration écoresponsable : l'assiette bien sûr mais aussi, les matériaux, la pédagogie du service, l'innovation digitale et la valorisation des déchets pour une expérience client unique.

L'Institut Paul Bocuse a intégré depuis plusieurs années la restauration durable, dans ses formations en essayant de comprendre la restauration de demain pour mieux l'anticiper. Une évidence et un enjeu majeur pour la nouvelle génération de managers.

80 étudiants se sont appropriés et ont revisité 4 concepts développés par La Commune, incubateur lyonnais destiné aux restaurateurs. Toute l'expérience client a été pensée pour bien comprendre ce qu'est véritablement une restauration écoresponsable.

4 offres de restauration ont été proposées: l'alternative aux protéines animales avec le concept « Les Fruits de Terre » la cuisine Italienne bio avec « Trattino », la cuisine du monde et végétarienne avec « Marza » et les burgers locavores avec « Casse-croûtier ». Pour lutter contre le gaspillage alimentaire deux choix de portions étaient possibles.

L'institut a travaillé avec des fournisseurs innovants pour proposer une **vaisselle compostable** ou recyclée dans un décor végétalisé dédié à la convivialité. **Côté salle et service**, les étudiants, en uniforme spécialement désigné par Lafont, 100% fils français ont quant à eux donné vie aux plats en les expliquant et en les racontant.

Parce que la **Food Tech** a évidemment son rôle à jouer dans la restauration green, la commande s'est faite uniquement via bornes tactiles ou site internet et le paiement sans papier, grâce au partenariat avec la start-up Innovorder.

Enfin parce que être éco-citoyen en se restaurant n'est plus une question de bourse, les étudiants ont travaillé **l'accessibilité prix**.

À propos de l'Institut Paul Bocuse :

L'Institut Paul Bocuse accueille plus de 1000 étudiants de plus de 50 nationalités, répartis aujourd'hui sur 6 campus internationaux. Son enseignement du Bachelor au Doctorat, est basé sur une pédagogie innovante récompensée en 2017 par les Worldwide Hospitality Awards. En 28 ans, il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et un pôle de formation professionnelle continue et de reconversion. Sa stratégie de rayonnement international s'appuie sur

un hub éducatif qu'il a créé avec les meilleures écoles et universités dans le monde et son réseau de plusieurs milliers d'élèves présents dans plus de 80 pays.

Rejoignez-nous sur www.institutpaulbocuse.com

Contact Presse Institut Paul Bocuse :

Laura Tokarz, Tel +33 (0)1 46 08 63 15 - laura.tokarz@moonpress.fr