

TheFork brise les clichés de la cuisine écoresponsable fade et chère en lançant l'opération Green Weeks.

TheFork dévoile une étude inédite sur les connaissances des français* sur l'alimentation durable et révèle le top 100 des meilleurs restaurants écoresponsables de France selon le label FiG et les avis vérifiés des clients.

A Paris, le 20 septembre 2023

En parallèle de la Semaine européenne du développement durable, TheFork et le label FIG lancent la troisième édition des Green Weeks du 25 septembre au 08 octobre afin de rendre la gastronomie durable accessible à tous.



A cette occasion, TheFork dévoile les résultats de sa nouvelle étude auprès des consommateurs, mettant en lumière l'évolution de leurs préférences alimentaires et **souligne l'appétit croissant des français pour des expériences gastronomiques durables et végétariennes.**

+85%

des français se disent intéressés par **l'alimentation durable** et 75% d'entre eux disent y être attentifs et prêts à en faire encore davantage

7 Français sur 10



Le budget reste l'un des principaux obstacles puisque 72 %* estiment qu'adopter une alimentation durable est un défi financier.

23%

Le fait que la cuisine végétarienne semble moins attrayante est aussi un défi : seuls **23% des répondants considèrent les options végétariennes comme appétissantes** à la lecture des menus.



8 Végétariens sur 10

Quant aux français qui ont déjà adopté un régime végétarien (8 %* des répondants), l'histoire est différente.

Près de 55%* d'entre eux estiment que l'alimentation durable est trop chère ; et **près de 8 végétariens sur 10* trouvent qu'il n'y a pas assez d'options végétariennes sur les menus des restaurants** (contre 40 %* des non-végétariens).

DE BELLES PERSPECTIVES À L'HORIZON !

Dans le but de mettre à mal les clichés et d'insuffler davantage le changement, TheFork lance ses Green Weeks et dévoile **sa sélection des 100 meilleurs restaurants écoresponsables*** en France qui prouvent que gastronomie et gourmandise peuvent rimer avec durabilité. Cette sélection est basée sur les notes et avis des gourmets qui les ont déjà testés mais pas que ! La sélection a été scrupuleusement vérifiée et approuvée par le **label FiG**, pour s'assurer de l'écoresponsabilité des restaurants !

Le label FiG, pour "Food Index for Good", a pour mission de promouvoir les restaurants écoresponsables. La grille d'évaluation développée prend en considération la mise en avant du végétal, l'utilisation d'ingrédients saisonniers, locaux et biologiques, la gestion des déchets, des invendus et la priorité aux énergies renouvelables.

Top 100 des tables écoresponsables



PARIS & ALENTOURS

- **Anona**, 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Paris
- **Apéti Ségur**, Paris
- **Armani/Ristorante**, 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Paris
- **Autana par Juan Martinez Marcano**, Sélection INSIDER, Paris
- **B.Better**, Sélection INSIDER, Paris
- **Chéri Coco**, Sélection INSIDER, Pantin
- **Crêperie La Belle Bio**, Paris
- **Cucina Eat**, Paris
- **David Toutain**, 2 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Paris
- **Edgar et Achille**, Paris
- **Green Farmer's**, Paris
- **Inoveat - L'Insecte Gastronom**, Sélection INSIDER, Paris
- **Kitchen Paris**, Paris
- **La Cantine Arkose Montreuil**, Montreuil
- **La Clairière**, Pantin
- **La Contrebande**, Paris
- **La Petite Maison dans la Cour**, Paris
- **La Table de Colette**, Sélection du Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Paris
- **La Table du Caviste Bio**, Sélection du Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Paris
- **Le Biostrot**, Châtenay-Malabry
- **Le Chamboule Tout**, Sélection INSIDER, Nogent-sur-Marne
- **Le George - Four Seasons Hôtel George V**, 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Paris
- **Le Grenier de Notre Dame**, Paris
- **Levain, Le Vin**, Sélection INSIDER, Paris
- **Mopa**, Paris
- **Palette Batignolles**, Paris
- **Pleine Terre**, Sélection du Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Paris
- **Soeurs**, Paris
- **Sol Semilla**, Paris
- **Spirulina Coffee**, Paris
- **Vege**, Paris
- **Vege Brancion**, Paris
- **Véro l'autre Cantine**, Paris
- **Victor et Germaine**, Bourg-la-Reine
- **Yuman**, Sélection INSIDER, Paris
- **Zouzou**, Paris



SUD-EST

- [Cyril Attrazic](#), 2 étoiles au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Peyre en Aubrac
- [Domaine Riberach - La Coopérative](#), Sélection du Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Bélesta
- [Drôle d'Endroit](#), Sélection INSIDER, Aix-en-Provence
- [Feel Food](#), Sélection INSIDER, Toulon
- [Flower Burger](#), Marseille
- [Gaodina](#), Sélection INSIDER, Aix-en-Provence
- [Green Meal](#), Marseille
- [Jardin Secret](#), Sélection du Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Cotignac
- [La Cantine Arkose Nice](#), Nice
- [La Table de Biar](#), Sélection INSIDER, LAVERUNE
- [Le Clair de la Plume](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Grignan
- [Le Jardin de Berne](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Flayosc
- [Le Domaine de Manville - L'Aupiho](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Baux-en-Provence
- [Le Restaurant - La Mirande](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Avignon
- [Les Grandes Gueules](#), Sélection INSIDER, Marseille
- [Mama Gaïa](#), Sélection INSIDER, Vence
- [Oyat](#), Marseille
- [Reflot d'Obione](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Montpellier
- [Terre Nature](#), Montélimar
- [The Corner](#), Cagnes-sur-Mer

LYON

- [Accords Gourmands](#), Sélection INSIDER, Lyon
- [Anahera](#), Sélection INSIDER, Lyon
- [Équilibres](#), Sélection INSIDER, Lyon
- [Hape](#), Sélection INSIDER, Lyon
- [Lipopette](#), Sélection INSIDER, Lyon
- [Maison Courgette](#), Lyon
- [Prana](#), Sélection INSIDER, Lyon
- [Restaurant Christian Têtedoie](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Lyon

SUD-OUEST

- [Casa Gaïa](#), Sélection INSIDER, Bordeaux
- [La Cantine Arkose Bordeaux](#), Bordeaux
- [La Cantine Arkose Toulouse](#), L'Union
- [La Cuisine d'Hélène](#), Bordeaux
- [La Collation Argentiers](#), Sélection INSIDER, Bordeaux
- [La Source](#), Bordeaux
- [Le Domaine de Baulieu](#), Sélection du Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Auch
- [Le Prince Noir](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Bordeaux
- [Namasthé](#), Sélection INSIDER, Montauban
- [Peter Coffee Shop](#), Bordeaux
- [SOUQUO - Café et cantine engagés](#), Bordeaux
- [Restaurant de l'Hôtel Ha\(a\)ïtza](#), 2 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, La Teste-de-Buch

OUEST

- [Fontevraud Le Restaurant](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Fontevraud-l'Abbaye
- [Gopal](#), Tours
- [La Ferm' Intention](#), Sélection INSIDER, Noirmoutier
- [Les Orangeries](#), Sélection INSIDER, Lussac-les-Châteaux
- [Manoir de la Régate](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Nantes

CENTRE :

- [La Côte Saint-Jacques](#), 2 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Joigny
- [Le Pré du Puy](#), Cébazat
- [Le Radio](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Chamalières
- [René'Sens](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Etoile Verte, Sélection INSIDER, Azur
- [Troisgros - "Le Bois sans Feuilles"](#), 3 étoiles au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Ouches

EST

- [Eve au Paradis](#), Mulhouse
- [La Table de Cyrille](#), Sélection INSIDER, Besançon
- [Restaurant la Prévôté](#), Sélection INSIDER, Gray
- [Re-Store Café](#), Strasbourg
- [Thierry Schwartz - Le Restaurant](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection iNSIDER, Obernai
- [Velicious](#), Sélection INSIDER, Strasbourg

NORD ET BRETAGNE :

- [Ar Men Du](#), Sélection du Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, Névez
- [Arkose Lille](#), Lille
- [Biotifull](#), Arras
- [Folies Potagères](#), Senlis
- [Labo Gustatif](#), Sélection INSIDER, Quimperle
- [La Butte](#), 1 étoile au Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, PLOUIDER
- [Le Coucou Rennais](#), Rennes
- [Les Jardins Sauvages](#), Sélection du Guide MICHELIN, Sélection INSIDER, La Gacilly

**Étude réalisée par TheFork en France en juillet 2023 auprès de 1110 utilisateurs de TheFork.*

***La sélection de restaurants prend en compte les établissements bénéficiant des labels et distinctions Michelin Etoile Verte, Fig ou Eco-table, les filtres Vegan, Végétarien, Local et bio, ainsi que les avis et les notes des utilisateurs.*

À PROPOS DE THEFORK

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. Défenseur de la gastronomie et du secteur de la restauration, TheFork connecte restaurateurs et gourmets grâce à ses outils digitaux de pointe. Avec une communauté de près de 55 000 restaurants partenaires à travers 12 pays, et près de 40 millions de téléchargements de l'application et plus de 20 millions d'avis vérifiés, TheFork est l'application incontournable pour tous les foodies qui souhaitent vivre des expériences inoubliables au restaurant. Avec TheFork, les foodies peuvent facilement trouver un restaurant selon leurs envies, vérifier la disponibilité en temps réel, réserver directement en ligne 24/7 tout en profitant d'offres exclusives et payer leur addition au restaurant directement depuis l'application.

TheFork permet également aux restaurateurs de développer de façon pérenne leur activité, grâce à son logiciel de gestion de restaurant tout-en-un, TheFork Manager. Celui-ci leur permet de centraliser toutes leurs réservations 24/7, de maximiser leur taux d'occupation, de lutter efficacement contre les no-shows, d'engager le dialogue avec leurs clients et d'augmenter leur visibilité en se connectant à la plus large et la plus fidèle communauté de gourmets.

À PROPOS DE TRIPADVISOR

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus d'un milliard d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité.

En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.

Les filiales de Tripadvisor, Inc. (Nasdaq : TRIP), possèdent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de médias de voyage, opérant sous divers sites web et applications.

** Source: SimilarWeb, utilisateurs uniques dédoublés mensuellement,, March 2023*

*** Source: Fichiers internes de Tripadvisor*

CONTACT PRESSE

Agence Pascale Venot

Jessica SAUGIER

jessica@pascalevenot.fr - 06 01 32 65 26