

TABLES ET SAVEURS DE BRETAGNE, TOUS ENGAGÉS POUR UNE GASTRONOMIE DURABLE



Donnons un sens profond à notre raison d'être et nos engagements pour une gastronomie bretonne toujours plus vertueuse.

Réduisons notre impact sur le climat. Contribuons, à notre échelle, à un AVENIR MEILLEUR pour la planète et les générations futures !

Nous, **Tables et Saveurs de Bretagne**, participons à l'économie circulaire grâce à nos achats locaux responsables, à la création de valeurs par les chef.fe.s, à nos collaborateur.trice.s., producteur.trice.s., fournisseur.euse.s. et, bien sûr, aux client.e.s qui choisissent de fréquenter nos restaurants.

Nous entretenons des liens privilégiés avec les artisan.e.s, les paysan.ne.s., les pêcheur.euse.s, les éleveur.euse.s. et agriculteur.trice.s.

Nous partageons leurs connaissances et leur savoir-faire avec nos équipes, nos apprenant.e.s et les client.e.s toujours friands d'en apprendre plus sur le contenu de leur assiette.

Le PRODUIT est la matrice de notre créativité culinaire.

Nous privilégions l'agriculture biologique et raisonnée en choisissant des produits « bons à manger et à penser ». Nous écartons délibérément les cultures hors-sols. Seule la Terre donne le goût. Seule la Terre fait sens.

Nous comprenons les contraintes que la Nature nous impose et nous cuisinons uniquement ce qu'Elle nous offre.

Nous réduisons notre carte afin de proposer un menu de produits locaux et de saison.

Nous soutenons la pêche artisanale et nous nous intéressons aux espèces invasives, celles qui sont le moins menacées et qui présentent des qualités nutritionnelles intéressantes pour notre santé.

Nous nous engageons à valoriser tout le produit de la mer dans nos préparations.

Nous privilégions les élevages de plein air, en nous attachant à utiliser l'ensemble du produit.

Nous nous orientons vers une cuisine plus végétale et créative, vers un nouvel équilibre alimentaire pour une meilleure santé et à des fins écologiques et responsables.

Nous préférons les céréales produites en Bretagne, les légumes secs et les espèces végétales que nous offrent nos maraichers bretons, nos jardins, nos bois et nos forêts.

Nous explorons de nouvelles techniques de cuisson, parfois ancestrales, moins consommatrices d'énergie mais toujours plus gourmandes dans l'expression des saveurs.

Nous poussons toujours plus loin notre créativité afin de régaler les papilles et nous donnons une identité régionale à notre cuisine.

Nous, cuisinier.ères. et serveur.ses, racontons l'histoire et l'origine des produits et nous exerçons notre métier avec passion en expliquant nos choix et nos engagements.

Nous assurons notre mission avec pédagogie et bienveillance en sensibilisant les apprenant.e.s à la valorisation des ressources locales et responsables.

Nous assurons une mission économique et sociale en maintenant l'équilibre dans nos entreprises ; nous formons et nous développons les talents de demain de tous horizons.

Nous préservons et nous transmettons des savoirs culinaires afin d'assurer la pérennité de notre métier.

Nous valorisons notre patrimoine local dont nous sommes fier.e.s et nous le protégeons.

Les restaurants de Tables et Saveurs de Bretagne sont les acteurs et les ambassadeurs pionniers de la gastronomie durable.

BRETONS, BRETONNES de cœur ou d'adoption, dites le haut et fort que nous agissons !

Sophie Aumont, présidente TSB

Signature Membre TSB



Illustration réalisée par Philippe Bertho pour Tables et Saveurs de Bretagne