

TROISIÈME MACARON ÉCOTABLE POUR LE RESTAURANT GERARH À MARSEILLE !



Communiqué de presse du 9/02/26

ECOTABLE, LE LABEL DE LA RESTAURATION DURABLE



Premier label de restauration durable en France, Écotable distingue les établissements engagés dans une démarche écoresponsable. Au-delà d'un approvisionnement de saison, Bio et local, le label évalue de nombreux critères sur audit : consommation énergétique, gestion des déchets, bien-être des équipes, lutte contre le gaspillage... → [En savoir plus sur Ecotable](#)

LA PLUS HAUTE DISTINCTION DU LABEL

Labellisé Écotable depuis 2022, le Restaurant GERARH confirme son engagement en conservant, pour la 2e année consécutive, les **3 macarons Écotable, la plus haute distinction du label**. Une reconnaissance partagée par une quinzaine de restaurants marseillais seulement. Parmi les engagements salués par Écotable :

- Une carte courte, évolutive et strictement de saison
- Un approvisionnement à **plus de 60% Bio et 90% de produits durables**
- Une offre végétarienne complète (au moins une entrée, un plat et un dessert)
- Une démarche antigaspi, zéro déchet et une consommation énergétique maîtrisée

AU RESTAURANT AUSSI, RÉDUISONS L'IMPACT DE NOTRE ALIMENTATION !

Le coût de notre alimentation pour la santé, l'environnement et la justice sociale se chiffre en milliards d'euros (source : CIVAM "L'injuste prix de notre alimentation").

Face à ce constat, la restauration durable apparaît comme un levier concret de transition : en soutenant une agriculture locale, en réduisant le gaspillage et en proposant une alimentation plus saine, les restaurants engagés participent activement à faire évoluer notre modèle alimentaire.

En 2024, la part du Bio au restaurant n'atteint encore que 1,5% alors qu'il est plébiscité par 71% de français qui souhaiteraient voir plus de Bio à la carte.
(source : Agence Bio).

Restaurant GERARH - 50 Cours Julien - 13006 Marseille - 06 19 88 52 93

Contact presse : Marie de Saint-Seine - marie@saint-seine.net

page 1/2

LE RESTAURANT GERARH EN QUELQUES MOTS



Idéalement situé dans le quartier animé du Cours Julien, en plein cœur de Marseille, le Restaurant GERARH est un lieu de vie où se côtoient **gastronomie, musique et arts plastiques**.



Le Chef Gérard Habib y propose une cuisine créative, à base de produits locaux et Bio. Engagé dans de nombreuses associations et actions caritatives (LE SANS FOURCHETTE® pour les personnes atteintes de maladies neuro-évolutives, les Disciples d'Escoffier...) Gérard aime avant tout **transmettre sa passion pour la cuisine qui fait du bien et qui se partage**.

"Nous avons dans notre ADN la générosité de la cuisine méditerranéenne et nous aimons les beaux produits, au meilleur de la saison. Le label Ecotable nous pousse chaque jour à aller plus loin dans une cuisine responsable et engagée." Gérard Habib, Chef du Restaurant GERARH

DES RDV GOURMANDS & FESTIFS TOUTE L'ANNÉE

Toute l'année, le Restaurant GERARH propose des **Expériences gourmandes** autour des produits du terroir sur réservation :

- **L'huile d'olive, en cuisine et en cosmétique** : du mardi au samedi toute l'année
- **Du marché à l'assiette - rencontrez nos producteurs !** le mercredi matin de mai à octobre
- **Accords mets et vins - atelier dégustation** : du mardi au samedi toute l'année



Une fois par mois, le Restaurant GERARH programme également des **dîners-concerts et soirées dansantes** (Swing, jazz, chanson française, pop-rock...) Plus d'information sur le site Web - gerarh.fr - ou Instagram et Facebook.



Restaurant GERARH - 50 Cours Julien - 13006 Marseille - 06 19 88 52 93

Contact presse : Marie de Saint-Seine - marie@saint-seine.net

page 2/2