

Les Trophées

NOUS CHRD

2018

Mercredi 5 décembre

20 h 30

Cité du Design

Les Trophées reviennent pour la quatrième année. Cette fois encore, la qualité des dossiers reçus est à souligner et témoigne du dynamisme des entrepreneurs CHRD.

Plus que des entreprises, la rédaction a retenu des hommes et des femmes qui font honneur à leur profession. Elle a prêté une attention particulière, et ne s'en cache pas, à valoriser des candidatures venues du milieu rural, dont l'activité est souvent rendue ardue par les conditions économiques locales. Ces entrepreneurs n'en sont que plus méritants.

Les Trophées Nous CHRD connaissent une notoriété croissante. Elle est certainement confortée par le bien-fondé des choix du jury qui se confirme a posteriori. Non seulement parce que nos lauréats des précédentes années poursuivent leur route sur la voie du succès. Mais aussi parce que nous avons eu la satisfaction de remettre par deux fois un Trophée à de futurs étoilés Michelin.

Cette année, la remise des Trophées change de format et se déroule dans le cadre du dîner de la convivialité donné à l'occasion du 66^e congrès de l'UMIH.

La rédaction vous remercie de votre attention et espère que ce moment contribuera à vous faire passer une agréable soirée.

La rédaction de Nous CHRD

Le jury des Trophées 2018

- Sébastien HOBBELS,
directeur de la rédaction de NOUS CHRD
- Nathalie HEBTING,
directrice adjointe de la rédaction
de NOUS CHRD
- Laurent PRIGENT, juriste, chargé
de mission développement durable UMIH
- Rémi CALMON,
membre du comité de rédaction
- Charlotte LE MONIET,
membre du comité de rédaction
- Alexandre GAZONI,
responsable publicité et partenariat

Ensemble préparons dès à présent les Trophées 2019 !

C'est surtout grâce à vous, UMIH départementales, que nous avons réuni les dossiers de candidature de cette 4^e édition des Trophées. Vos remontées d'informations sont indispensables et garantissent la réussite de cet événement. Pour en amplifier le succès, nous avons encore et toujours besoin de vous pour nous indiquer les professionnels, qui se sont distingués par leur dynamisme, leur audace entrepreneuriale.

N'hésitez pas à nous contacter !
sebastien.hobbels@umih.fr
ou nathalie.hebting@umih.fr

Trophée Développement durable

Lauréat : Hélène Lipietz
Le Poirier-au-loup
Avallon (Yonne)



Militante de chaque instant

*Quand il s'agit de
développement durable
en CHR, les hôtels
sont généralement
les plus avancés.
Mais le Poirier au loup
d ment cette observation
car c'est un restaurant.*



N  de l'imagination d'H el ene Lipietz et son époux, ce restaurant tient de la table d'hôte par ses dimensions : huit places assises autour d'une table commune (moyen de générer des économies de vaisselle). 14 au total. Le lieu répond au concept, déposé par H el ene Lipietz à l'INPI, de rest à livre. C'est que le restaurant est aussi une librairie d'occasion, un caviste, un salon de thé, et selon les heures, un café-livres, un café-tricot, etc.

Des actions réalistes

La maison a été transformée par des artisans locaux, notamment par l'implantation d'une cuisine aux normes et un mobilier issu de la récupération. Plutôt que de parler de développement durable, H el ene Lipietz préfère parler de récession heureuse, privilégiant les actions réalistes. Cela se manifeste par la réduction du gaspillage alimentaire, les achats auprès des producteurs locaux, la récupération de l'eau de pluie et de lavage pour les toilettes et l'arrosage, l'installation prochaine

de panneaux solaires thermique, l'électricité d'origine non nucléaire, fabrication de compost, etc. Citons l'absence de congélateur, qualifié de « machine qui encourage la paresse gestionnaire » et l'utilisation de vinaigre d'alcool additivé d'huile de thé et de lavande.

La restauration pour sensibiliser

La restauration s'est imposée comme une activité majeure des lieux depuis 2016, en accord avec le passé de la ma trese des lieux, avocate, mais surtout sénatrice écologiste dans une précédente vie. « La restauration est un moyen de sensibiliser nos concitoyennes à l'urgence d'une prise de conscience de la dégradation de nos conditions de vie dont l'alimentation et la sociabilité sont partie intégrante. »

Le jury a été séduit par la simplicité de cette approche, faite avant tout de bonnes pratiques quotidiennes. Notons également l'approche innovante de cet établissement qui mêle avec art nourritures terrestres et spirituelles.