



Better Food
for a **Better World**
by GL events

Better Food for a Better World

by GL events

En France, 25%* de l'empreinte carbone provient de ce que nous mettons dans nos assiettes et cette part augmente à 33% à l'échelle mondiale.

Notre programme *Better Food for a Better World* by GL events définit notre vision de la restauration d'aujourd'hui, inspirée du meilleur d'hier et de demain. Ce programme scelle notre engagement en définissant les priorités sur lesquelles nous menons des actions concrètes, pour vraiment changer les choses... sans se raconter de salades.

* Selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (étude parue le 25/02/19)



ACCUEIL



Respectueux

Nos producteurs sont sélectionnés pour leur respect des produits, de l'environnement et des gens. De notre côté n'utilisons que des produits d'entretiens éco-responsables et combattons le gaspillage alimentaire.

Goûteux

C'est la cuisine proposée par GL events. Parce que mieux manger pour changer le monde ne relève pas du rêve mais du bon goût.
Saveurs power !

Fun

Nous pensons que la sauce prend mieux avec un grain de folie. Nos équipes F&B sont en perpétuelle recherche d'innovation pour faire du « Show devant », entre régal des sens et expérience insolite.

Better Food for a Better World

by GL events

6 piliers fondateurs

Authentique

La cuisine est faite de secrets échangés, d'inspirations croisées et de caractères bien trempés. Pour la perpétuer nous ne choisissons que des passionnés qui vous transmettent le goût du vrai.

Saisonnier

Rien n'est meilleur qu'un produit de saison et nous le savons. Nous sélectionnons pour vous des produits pour lesquels c'est le moment de briller !

Sain

Mieux manger c'est aussi choisir le meilleur pour sa santé. Nos services sont garantis en matière d'hygiène mais visent aussi le 0 plastique et les produits bio sont mis à l'honneur.



ACCUEIL



Better Food for a Better World

by GL events

C'est pourquoi nous proposons à nos clients de s'associer à notre Programme en signant un contrat d'engagement mutuel qui traitera plus particulièrement du gaspillage alimentaire comme suit :

- Juste production :

Nous usons de notre expérience dans la restauration événementielle pour accompagner nos clients et leur conseiller les offres et quantités les plus adaptées à leurs besoins. Ces efforts nous permettent aujourd'hui d'obtenir une juste production (95%).

- Don alimentaire :

En cas de surplus nous favorisons le don à des associations. Notre partenariat avec *Linkee* nous permet de redonner les éventuels excédents de nourriture afin qu'ils soient mis à disposition d'associations dans les deux heures suivant l'événement . Cette action solidaire a un impact sur deux niveaux :

- Eco-impact : Réduction des déchets alimentaires dont le traitement aurait été polluant
- Impact social : Des associations partenaires bénéficient de repas variés, équilibrés et de qualité à offrir à des personnes dans le besoin

linkee

- Calcul de l'impact carbone :

Pour aller encore plus loin, nous pouvons aujourd'hui calculer l'impact carbone de votre événement

Portrait du Chef

Véritable passionné de gastronomie, cela fait près de 40 ans que le Chef Yves DEFONTAINE exerce dans l'univers des métiers de bouche. Après avoir suivi une formation en cuisine puis pâtisserie en France, il s'expatrie en Belgique où il devient rapidement Chef de cuisine du restaurant Saint Bernard à Knokke où il obtient la distinction de 2 toques au Gault & Millau. Son parcours l'amène ensuite à Bruxelles, où il officie 7 ans à la tête des cuisines de l'Hôtel Montgomery, 5 étoiles et membre des « Leading Hotels of the World ». En recherche de nouveaux défis, il poursuit sa carrière dans la cuisine événementielle et traiteur.



Il rejoint ensuite Lories, traiteur breveté du Palais Royal de Belgique. En tant que Directeur de Cuisine, il y développe notamment le label bio « Green Gastronomy ». Il rejoint ensuite Paris et devient le Chef Exécutif de la Maison de la Mutualité puis du Pavillon Chesnaie du Roy. Passionné de voyages et de cuisines du monde. On devine son amour pour la cuisine fusion asiatique à travers ses menus. Il incarne plus que tout la cuisine vraie, basée sur le respect des saisons, des produits et des gens.



ACCUEIL



Portrait du Chef

Originaire de Lyon, capitale de la gastronomie française, Vincent TOURNAYRE fait ses classes auprès de Pierre ORSI « Meilleur Ouvrier de France » dans son restaurant étoilé Michelin.

Après quelques années, il décide de s'expatrier à Londres pour rejoindre la brigade de Michel ROUX dans son restaurant 2 étoiles Michelin « Le Gavroche ». Il est ensuite repéré par Daniel BOULUD, Chef triplement étoilé aux commandes de plusieurs restaurants à New York qui l'invite à rejoindre une de ses brigades. Il conforte ses techniques de la grande cuisine et apprend à réaliser des mets d'une rare justesse avec toujours la recherche de produits d'excellence.



Deux ans plus tard il lance sa propre entreprise de Chef à domicile « Carte Blanche », qui lui fait découvrir la cuisine événementielle.

2016 marque son retour en France pour intégrer la branche R&D de l'entreprise « Festins de Bourgogne ». Cette même année il remporte le prestigieux concours « IRON COOK 2016 » dont le jury est composé de grands chefs prestigieux sous le patronage du Chef triplement étoilé Michel ROTH. Son expérience riche et cette distinction lui permettent en septembre 2017 de rejoindre le groupe GL events pour prendre la direction des cuisines du Palais Brongniart où il met toute son expérience, ses compétences et son amour des produits au service de l'événement.



ACCUEIL





Better Food
for a **Better World**
by GL events