

CONFORT ET CHARME NE SONT PAS INCOMPATIBLES
AVEC ÉCOLOGIE

Hôtel Épi-plage : un label Clef verte les pieds dans l'eau

Ramatuelle (83) Pour sa propriétaire Shahla Mauch-Deyhim, la certification est affaire de conviction.

Le label Clef verte donne une crédibilité et plus de force à nos messages de sensibilisation et de respect à l'environnement. Les clients font plus attention à l'éclairage, à l'eau, aux jardins", constate **Shahla Mauch-Deyhim**, propriétaire de l'hôtel Épi Plage à Ramatuelle. Elle n'a pas hésité à équiper très tôt son établissement et à "bousculer les élus locaux", en les interpellant sur l'énergie solaire, le tri des déchets... Aujourd'hui, son hôtel de 9 chambres situé sur la plage de Pampelonne fait référence en matière de développement durable. Les robinets sont équipés de limiteurs de débit et l'hôtel achète de l'électricité verte à hauteur de 100 % de ses besoins. Six panneaux solaires assurent l'alimentation en eau chaude. Des lampes basse consommation ont été installées partout, les produits d'accueil et d'entretien sont bio. Le chlore est banni de la piscine. Dans le jardin et la serre de 300 m², on privilégie le compost et l'arrosage matinal raisonné.

Le tri est de rigueur, et Shahla Mauch-Deyhim rêve qu'on puis-



Shahla Mauch-Deyhim, une référence dans le golfe de Ramatuelle.

se un jour "faire fructifier le déchet comme le faisait sœur Emmanuelle". L'un de ses principaux défis est de motiver le personnel. "Il ne faut pas s'effrayer devant le formulaire de labellisation, explique-t-elle. Ce n'est pas difficile quand on y croit. Et à long terme, on s'y retrouve."

Anne Sallé

HÔTEL ÉPI-PLAGE

ROUTE DE L'ÉPI
83350 RAMATUELLE
TÉL. : 04 98 12 95 95

WWW.EPI-PLAGE.NUXIT.NET

UNE CARTE CHANGÉE 4 FOIS PAR AN

Le Relais 50 table sur l'esprit locavore

Marseille (13) Une escale très gourmande ouvre sur le Vieux Port. Au menu, des produits et des poissons de la région, pour des saveurs 100 % méditerranéennes.

C'est dans l'anonymat que le restaurant Le Relais 50 a ouvert sur le Vieux Port. Le lieu, avec vue directe sur Notre-Dame de la Garde, est magique. Côté déco, le designer **Franz Potisek**, a réinterprété le style des années 1950. La carte, modifiée 4 fois par an, a été imaginée par **Lionel Lévy**, chef étoilé de Une Table, au sud, voisin de palier du Relais 50. Le chef **Stéphane Giacometti** est aux commandes, épaulé par **Olivier Florian**, second, **Solène Morin**, pâtissière (ex-Ladurée), 5 personnes en cuisine et 5 en salle. Le résultat donne une carte courte et raffinée (6 entrées, 6 plats, 7 desserts), une 'pêche du jour' et un menu du marché. Les saveurs sont méditerranéennes, marquées par l'état d'esprit locavore et le label Mr Goodfish. Explications d'**Alain Paulin**, gérant du Relais 50 : "Nos produits sont issus d'un élevage ou d'une culture raisonnée, voire bio. Cela veut dire que nous nous efforçons de travailler des produits locaux et de saison, qui nuisent le moins possible à notre environnement. Idem pour la pêche du jour. Le label Mr Goodfish garantit que nous proposons des poissons sauvages de la Méditerranée,



Olivier Florian (second), Stéphane Giacometti (chef) et Alain Paulin (gérant) : ils militent pour une carte 100 % développement durable.

pêchés en dehors de la période de reproduction." Et d'insister : "L'idée vient de Lionel Lévy et correspond à mes convictions. Il faut laisser une planète propre à nos descendants mais aussi, redonner le goût des bons produits." Il reste au Relais 50 à se faire connaître. Cela ne devrait guère tarder. Le menu du marché à 19,50 ou 25 €, le menu découverte à 45 €, les plats entre 11 et 27 €, le futur brunch du dimanche et les glaces et pâtisseries maisons dans l'après-midi, devraient trouver leurs fans.

Dominique Fonsèque-Nathan

RESTAURANT LE RELAIS 50

20 QUAI DU PORT
13002 MARSEILLE
TÉL. : 04 91 52 52 50