



# Esprit PARC NATIONAL



**DOSSIER DE PRESSE**  
Gastronomie et produits locaux  
Octobre 2023



*une marque inspirée par la nature*

[www.espritparcnational.com](http://www.espritparcnational.com)

# Édito

**L'engouement des français pour la gastronomie est intemporel ! Depuis 2015, les restaurateurs *Esprit parc national* proposent une gastronomie variée où circuits courts, respect de la nature et produits locaux sont à l'honneur.**

Dans un contexte de sensibilisation croissante à la santé et aux enjeux environnementaux liés à l'alimentation, *Esprit parc national* accompagne les producteurs locaux et les restaurateurs pour s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs.

La gastronomie occupe une place centrale dans le cœur des français. Véritable patrimoine culturel et source de fierté nationale, la passion pour la cuisine est profondément enracinée dans l'identité française.

À cette occasion, la marque *Esprit parc national* fait valoir l'engagement de ses bénéficiaires en faveur de pratiques qui protègent la biodiversité et les paysages des parcs nationaux de France, révélant des saveurs authentiques.



## Une marque inspirée par la nature

Portée collectivement par les parcs nationaux de France et l'Office français de la biodiversité (OFB), *Esprit parc national* est une marque inspirée par la nature. Elle traduit pour les restaurateurs et les producteurs un engagement fort en faveur de la préservation de l'environnement, l'envie de partager leur savoir-faire et le plaisir de faire découvrir leur territoire. En choisissant les produits *Esprit parc national*, le consommateur privilégie le partage, l'authenticité, le respect de la nature et l'économie locale.

DÉPLOYÉE DEPUIS 2015, *ESPRIT PARC NATIONAL* RASSEMBLE AUJOURD'HUI PLUS DE 600 BÉNÉFICIAIRES, ISSUS DE 20 FILIÈRES DANS LES PARCS NATIONAUX.

## Mille et un produits locaux à savourer !

Ces produits s'appuient sur des pratiques qui respectent la nature : limitation des pesticides, réduction de l'irrigation pour préserver la ressource en eau, entretien des haies, arbres, murets, zones humides.

Les produits sont cultivés ou cueillis, en respectant le sol et les plantes, par des agriculteurs qui transmettent aussi leur passion avec les habitants ou les visiteurs, par l'organisation de dégustations ou de visites et la participation à des manifestations locales.



35  
RESTAURANTS  
DANS 8 PARCS NATIONAUX



195  
PRODUCTEURS  
ENGAGÉS



500  
PRODUITS  
LOCAUX



Au Parc national des Pyrénées, nous accompagnons les acteurs économiques des différentes vallées du territoire, notamment par le déploiement de la marque *Esprit parc national*.

Ce travail permet de créer de nouvelles dynamiques locales et des liens entre les bénéficiaires de la marque. L'Auberge du Pic de Pan située à Arrens-Marsous est un bon exemple. Estampillé *Esprit parc national* – Pyrénées, Etienne PALLU-LAURENTIN se fournit en viande auprès de la ferme Bretou et en tisanes auprès de Vrac en Herbes, deux producteurs du val d'Azun également bénéficiaires de la marque. C'est un cercle vertueux qui encourage les circuits courts et le consommer local... et parfois cela va plus loin avec un élargissement aux prestataires touristiques. L'Auberge du Pic de Pan s'est ainsi associée à Gwénaëlle PLET, accompagnatrice en montagne *Esprit parc national* – Pyrénées, pour proposer une randonnée sous le ciel étoilé couplée à une pause gourmande à la découverte des saveurs pyrénéennes. ”

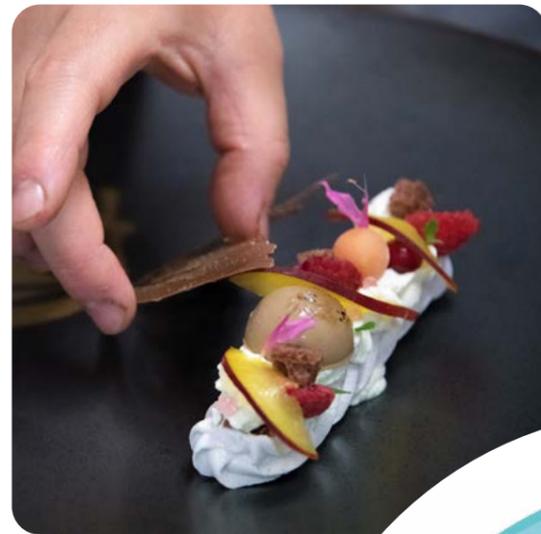
Audrey BUTTIFANT, adjointe à la cheffe de service valorisation des patrimoines et du territoire du Parc national des Pyrénées

# Sélection d'offres gourmandes dans les parcs nationaux

## Le Restaurant du Château de Courban

Dans ce restaurant au cœur de l'élégant parc du château de Courban en Côte-d'Or dans le Parc national de forêts, Nicolas THOMAS, chef étoilé, invite à venir découvrir une cuisine inspirée du travail des artisans de la terre du Parc national de forêts.

« On travaille 2 menus sur 3 très localement, il y a une vraie volonté de proposer un ancrage local à la clientèle. Au quotidien, c'est savoir se poser les bonnes questions face aux produits : comment utiliser l'intégralité de ceux-ci de façon judicieuse, pour respecter le travail du producteur, mais aussi le produit. Le but de ma démarche est également de communiquer sur nos pratiques. Nous inscrivons l'origine des produits sur la carte pour pouvoir mettre en valeur les ressources du territoire, la plupart viennent de 20 à 30 km autour de Courban. À travers la pédagogie, nous cherchons à orienter les gens vers une démarche plus responsable. »



© Céline Lecomte - PNF

## Mon panier bio en Guadeloupe

Avec un groupe d'agriculteurs passionnés, Yvelle ATHALYS prépare des paniers de légumes et de fruits, produits sur le territoire du Parc national de la Guadeloupe.

Son engagement : proposer une production d'aliments certifiée bio, bonne pour la santé et respectueuse des variétés locales.



© Mon panier bio en Guadeloupe

« Il y a quelques années, j'ai démissionné de mon poste de cadre dans le secteur médico-social à Paris, pour m'occuper des problèmes d'allergies alimentaires de ma fille. La solution que j'ai trouvée a consisté à revenir en Guadeloupe et à produire moi-même de quoi la nourrir. Je me suis tournée vers des variétés locales, qui sont plus résistantes aux aléas climatiques. Mon légume préféré ? La patate douce, pour toutes les façons de l'utiliser et les saveurs qu'elle révèle dans les recettes traditionnelles. »

## Restaurant et ferme d'alpage Chez Pépé Nicolas

Sur les hauteurs de Val Thorens en Savoie, de délicieuses odeurs émanent de Chez Pépé Nicolas. Derrière ce restaurant incontournable du Parc national de la Vanoise se cache surtout la ferme d'alpage, où chèvres, oies, poules, cochons, lapins et vaches vivent en liberté.

Ici, les troupeaux consomment uniquement l'herbe de l'alpage et l'eau des ruisseaux voisins. Ce qui confère au sérac de chèvre, à la meule de Belleville ou encore aux yaourts maison un goût unique, fruité et gourmand. Uniquement réalisés avec le lait de la ferme, ils sont le reflet du terroir et du savoir-faire de la famille SUCHET, agriculteurs et restaurateurs depuis plusieurs générations.



© Pierre Witt - PNV



© Céline Lecomte - OFB

## Les Herbes Folles

Les Herbes Folles, c'est une conserverie végétale et saisonnière, située à Roure (Alpes-Maritimes) dans le Parc national du Mercantour. Charline DAVY y propose des gourmandises artisanales fabriquées à petite échelle, issues de la cueillette et de surplus de cultures biologiques.

Elle choisit également des collaborateurs et des artisans proches d'elle, qui partagent ses convictions, comme l'emploi de personnes en situation de handicap.

« La marque Esprit parc national est axée sur le local, sur la représentation du territoire et l'esprit du travail en collectif. Je veux aussi préserver les espèces herbacées en milieu sauvage du Parc national, je trouve ça juste d'avoir une traçabilité, de montrer comment on cueille. »

## Restaurant de pays Le Subvers

À Florac-Trois-Rivières en Lozère, Le Subvers, ce sont des saveurs authentiques et régionales réinventées, grâce à des produits 100 % locaux en circuit court du Parc national des Cévennes (30 km), préparés avec passion.

À l'origine de ce concept, Camille et Mickaël HENNAERT proposent des repas servis sur des planches en lauze et travaillés autour d'un pain produit chaque jour sur place à partir d'une farine locale du causse Méjean. Leur spécialité ? Le subvers : ni burger, ni sandwich, une création originale, délicieuse, généreuse.



© Le Subvers

## C'est quoi être restaurateur

### Esprit parc national ?

C'est l'engagement de proposer un bon repas dans des restaurants qui, grâce à leurs démarches écoresponsables, contribuent activement à la préservation de l'environnement.

En mettant à l'honneur le territoire, leurs cartes proposent des spécialités locales, préparées avec des produits issus de pratiques préservant la nature et en circuits courts.

Les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais et qui respectent le rythme des saisons, pour un voyage culinaire inoubliable au cœur des parcs nationaux de France.



De gauche à droite : Les Clarines © Fabien Thibault - PNE ; Les Aryelets © Céline Lecomte - OFB ; Benjamin Dufossée, chef de la Villa Sainte-Anne © Sarah Chambon ; Chez Moustache © Le Bon Zest - OFB



Partez à la rencontre du Faranchin, restaurant *Esprit parc national - Ecrins*. La cuisine du chef, David Amieux, est subtile et raffinée, comme sa tourte aux pommes de terre ou ses aubergines au chèvre.



### LES PARCS NATIONAUX DE FRANCE

La Vanoise, Port-Cros, les Ecrins, le Mercantour, les Cévennes, les Pyrénées, la Guadeloupe, La Réunion, la Guyane, les Calanques et le Parc national de forêts... Les parcs nationaux de France sont des espaces naturels protégés, terrestres et maritimes, dont le statut reconnu de « territoires d'exception » rayonne à l'international. Ils participent à ce titre à l'image et à l'identité de la France. Leur mode original de gouvernance et de gestion leur permet d'en préserver les richesses. Espaces de découverte de la nature et de ressourcement, ils attirent chaque année plus de 10 millions de visiteurs.

### L'OFFICE FRANÇAIS DE LA BIODIVERSITÉ (OFB)

Établissement public de l'État créé le 1<sup>er</sup> janvier 2020, l'OFB est placé sous la tutelle des ministères chargés de l'environnement et de l'agriculture. Il a pour missions la surveillance, la préservation, la gestion et la restauration de la biodiversité terrestre, aquatique et marine, ainsi que que la gestion équilibrée et durable de l'eau dans l'Hexagone et les Outre-mer. Il est chargé de développer la connaissance scientifique et technique des espèces, des milieux et de leurs usages, de surveiller et de contrôler les atteintes à l'environnement, de gérer des espaces protégés et d'appuyer la mise en œuvre des politiques publiques, et de mobiliser l'ensemble de la société, acteurs socio-économiques comme citoyens.

**L'OFB est propriétaire de la marque *Esprit parc national*. L'établissement assure la protection juridique, pilote la communication nationale et anime le collectif de travail de la marque.**

### Contact presse OFB

Florence BARRETO, attachée de presse : [florence.barreto@ofb.gouv.fr](mailto:florence.barreto@ofb.gouv.fr) – 06 98 61 74 85

Thomas BUREL, chargé de communication *Esprit parc national* : [thomas.burel@ofb.gouv.fr](mailto:thomas.burel@ofb.gouv.fr) – 07 63 22 03 33

Laurence CHABANIS, cheffe de projet *Esprit parc national* : [laurence.chabanis@ofb.gouv.fr](mailto:laurence.chabanis@ofb.gouv.fr) – 06 44 28 37 12