

## COMMUNIQUE DE PRESSE

**« Avant, Dans, et Autour de l'Assiette ». Le Chef étoilé Christophe ARIBERT et le fabricant de nettoyeurs durables *green care PROFESSIONAL* défendent une vision ambitieuse de la gastronomie Durable**



Crédit photo : Papie aime Mamie

« C'était devenu impérieux pour moi d'avoir un lieu au-delà d'un Restaurant étoilé, pour défendre des valeurs fortes et le vivant sous toutes ses formes »  
Christophe Aribert  
La Maison Aribert \*\*

### « Défendre des valeurs fortes et le vivant sous toutes ses formes »

Christophe Aribert, doublement étoilé au guide Michelin a fait le choix d'ouvrir un restaurant conçu à l'image de sa cuisine, en relation étroite avec la nature. Ce fils de restaurateurs et petit-fils de boulanger a grandi au coeur des Alpes. Une éducation en pleine nature qui a forgé sa conscience environnementale et qui l'a poussé à s'engager sur son autre terrain de jeu, la cuisine.

« C'était impérieux pour moi d'avoir un lieu qui aille au-delà d'un restaurant étoilé, pour défendre des valeurs fortes et le vivant sous toutes ses formes »

C'est en plein cœur du parc d'Uriage-les-Bains, en Isère que le chef Christophe Aribert, 48 ans, a décidé d'installer son nouvel établissement. Ici, le chef a mis les petits plats dans les grands pour que "La Maison Aribert" soit un **modèle de gastronomie durable**.

### Avant, Dans l'assiette et Autour de l'Assiette

L'établissement ouvert il y a juste un an, incarne l'engagement éco-responsable du chef Christophe ARIBERT en fédérant des pratiques et des savoir-faire vertueux sur tous les postes de fonctionnement de l'établissement. Compost avec les déchets organiques, cuve qui récupère l'eau de pluie, bio-climatisation, circuits courts, adoption des principes de la permaculture, utilisation de produits locaux. Et .... **nettoyage respectueux**.

Conscient que **l'hygiène est partie prenante d'une démarche responsable en hôtellerie-restauration**, Christophe Aribert s'est naturellement tourné vers *green care PROFESSIONAL* pour ses produits de nettoyage et d'hygiène en cuisine.

En effet, *green care PROFESSIONAL* est une marque européenne éco-pionnière depuis 30 ans dans le domaine de l'hygiène: production respectueuse, utilisation de ressources végétales renouvelables et saines pour ses formules, et de plastique recyclé pour ses emballages.

Les solutions d'hygiène d'avant-garde de *green care PROFESSIONAL* vont permettre au Chef d'économiser du pétrole, du plastique, du Co2. Il pourra comptabiliser ses performances durables en ligne sur [www.get.wmprof.com](http://www.get.wmprof.com)





**Une démarche de fond porteuse de succès et de reconnaissance.**

Conscient des considérations grandissantes des gourmets du monde entier pour les grands enjeux sociétaux, le guide Michelin a créé cette année une "sélection" de tables Durables. Christophe ARIBERT fait partie des premiers chefs distingués par le nouveau macaron vert.

Dans la même veine, l'émission **TOPCHEF de M6** met l'éco-responsabilité cette saison à l'honneur et a invité Christophe ARIBERT, représentant émérite de cette nouvelle génération de chefs talentueux et engagés, à participer à l'émission du **18 mars prochain**.

---

**Werner & Mertz Professional**

Le groupe Werner & Mertz est un fabricant européen de produits et solutions de nettoyage, qui a une vision éco-pionnière et ambitieuse dans le domaine de l'hygiène. Bien qu'ayant fêté ses 150 ans, l'entreprise est résolument tournée vers les challenges de demain, proposant les concepts les plus innovants conciliant environnement/rentabilité/santé.

Werner & Mertz est présent en France dans le secteur des produits Grand public avec la marque **Rainett**, ainsi que dans le secteur du nettoyage professionnel auprès d'une cible de restaurateurs, d'institutionnels, d'entreprises de propreté, de professionnels de la Santé, avec sa marque **green care PROFESSIONAL**

**green care PROFESSIONAL** propose aujourd'hui plus de 70 produits certifiés par l'Ecolabel Européen et Cradle-to-Cradle® - le premier label international d'éco-conception circulaire de produits.

[www.wmprof-news.com](http://www.wmprof-news.com)

contact : Werner & Mertz France Professional, Joséphine Copigneaux, [jcopigneaux@werner-mertz.com](mailto:jcopigneaux@werner-mertz.com), 01 69 18 95 20