Rivoluzione Ducasse: il superistorante parigino sarà (quasi) vegetariano

Svolta epocale in quello che è **uno dei ristoranti più famosi del mondo**: lo **star chef francese Alain Ducasse** ha infatti deciso che uno dei suoi locali icona a Parigi non servirà più piatti di carne. Il **ristorante di Ducasse, presso il Palace Plaza Athénée di Parigi**, riaprirà a pieno regime nella sua versione “vegetariana" a metà settembre: era stato infatti chiuso a ottobre per lavori di rinnovamento. Ducasse ha motivato così la sua decisione: “Le risorse del pianeta sono rare, bisogna consumarle in modo più etico, e più equo”. Tuttavia, la rinuncia alla carne non comporta anche quella al pesce, purché pescato in modo sostenibile; nel menù figureranno cerali bio, verdure del “giardino della regina” (coltivate nel Castello di Versailles), e varie altre specialità. Il ristorante, che alla chiusura aveva **tre stelle Michelin**, adesso dovrà riconquistarle con il nuovo menù.