



**La Tablee
des Chefs**

Vous convie
à la 3e édition de

La Grande Tablee

Le dîner gastronomique & caritatif
de La Tablee des Chefs

14 novembre 2018
19h30

Pavillon des Princes
69 Avenue de la Porte d'Auteuil, 75016 Paris

Plus qu'un dîner, la Grande Tablee
vous propose une expérience
gastronomique engagée,
à la rencontre de grands Chefs
créant un menu d'exception
pour une cause, l'alimentation durable.



Un menu gourmand & unique
composé pour l'occasion par cinq Chefs

Jennifer Taieb

Pour imaginer les amuse-bouche



Alan Geaam,

Chef étoilé,

Pour interpréter l'entrée



Philippe Joannès,

Meilleur Ouvrier de France,

Pour créer le plat



Nina Métayer & Antony Terrone

Un quatre mains

Pour signer le dessert.



Mécène de la Grande Tablee

Participez au mouvement de la gastronomie sociale !

Soutenez La Tablee des Chefs en réservant :

Une place individuelle - 200 euros

Après défiscalisation, coût final de **80€ pour les entreprises.**

Après défiscalisation, coût final de **68€ pour les particuliers.**

*

Une table de 10 personnes - 2000 euros

Après défiscalisation, coût final de **800€ pour les entreprises.**

Après défiscalisation, coût final de **680€ pour les particuliers.**

*

Une table Premium* - 5000 euros

Après défiscalisation, coût final de **2000€ pour les entreprises.**

*Inclus une visibilité dans toute notre communication pour votre entreprise & un atelier culinaire privé.



La Tablée des Chefs, l'association des Chefs engagés



Un parrain impliqué au plus haut niveau

La Tablée des Chefs, c'est l'association des chefs engagés. Notre mission est de nourrir les familles dans le besoin & de développer l'éducation culinaire des jeunes.

Association Loi 1901 créée depuis 2013 en France (et fondée il y a plus de 15 ans au Québec), nous agissons sur 2 grands axes, nourrir et éduquer.

Nous luttons contre le gaspillage et l'insécurité alimentaires et développons des programmes de sensibilisation des futurs professionnels du monde de la gastronomie & d'éducation culinaire auprès des jeunes.

La Tablée des Chefs existe aujourd'hui au Canada, en France & au Mexique.

En France, la Tablée des Chefs est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Chef des cuisines de l'Élysée.



Le Pavillon des Princes, un site royal



Le Pavillon des Princes accueille cette année notre événement gastronomique et caritatif et nous accompagne dans l'organisation.

Nous en sommes particulièrement enchantés car le Pavillon des Princes vient de se refaire une beauté et accueille désormais dans un cadre nouveau et totalement repensé. Le design des espaces a été conçu par la Maison Sarah Lavoine.

Le nouveau Pavillon des Princes s'inscrit dans une démarche éco-responsable.

Un peu d'histoire...

Au XVIII^e siècle, pendant le bal de l'Opéra, deux personnalités de la cour, le comte d'Artois et le duc de Bourbon eurent une altercation. La duchesse de Bourbon, masquée à l'occasion de ce bal avait dû subir les plaisanteries du jeune frère de Louis XVI.

Les deux princes, mêlés à l'histoire, voulurent se battre en duel et se rendirent le 16 mars 1778 sur le terrain où se trouve aujourd'hui le Pavillon des Princes. Ils croisèrent l'épée pendant six minutes, en manches de chemise, puis arrêtaient le combat. Le nom Pavillon des Princes soit son nom actuel à cet événement historique.

Contacts

Direction : Lyndsi Baker - 07 83 65 68 05
grandetablee@tableedeschefs.fr

Communication : Delphine Grenon - 06 61 62 46 11
delphine.grenon@tableedeschefs.fr

www.tableedeschefs.fr/grandetablee2018



L'organisation de cette soirée est possible grâce
à nos fidèles partenaires
et nous remercions particulièrement
Le Pavillon des Princes