SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

La Tablée des Chefs

France, 6e édition

#GASTRONOMIESOCIALE

#SEH19

#NOURRIR

#ALIMENTATIONDURABLE

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES

11 - 22 MARS 2019

SOMMAIRE

La Tablée des Chefs

#SEH19
#Nourrir

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES 2019

Invitation au lancement de la Semaine des Écoles Hôtelières 2019 - p.3

Communiqué de presse - p.4

Les événements phares de la Semaine des Écoles Hôtelières (SEH) - p.5

Présentation de l'initiative Semaine des Ecoles Hôtelières - p.6

Portrait du chef Bernard Leprince, MOF, Parrain 2019 - p.7

Partenaires officiels - p.8

Lycées et étabilissements de la SEH19 - p.14

Affiche des élèves - p.16

A propos de La Tablée des Chefs - p.18

Contacts - p.19

Invitation - lancement national

La Tablée des Chefs

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES 2019

La Tablée des Chefs

Lancement de la Semaine des Écoles Hôtelières (SEH) le 12 mars 2019

SAVE THE DATE / INVITATION PRESSE

L'équipe de La Tablée des Chefs est ravie de vous inviter
au lancement de la Semaine des Écoles Hôtelières 2019.
A cette occasion, des élèves prépareront les premières portions de la SEH,
destinées à l'aide alimentaire.

- Venez les rencontrez ! -

Vous serez accueilli(e)s par

Vincent Brassart, Président et fondateur de La Tablée des Chefs France.
Bernard Leprince, Chef, Meilleur Ouvrier de France et parrain 2019 de la Semaine des Ecoles Hôtelières.
Des élèves et leurs professeurs participant à la SEH19.
Et de tous les partenaires associés à notre projet.

Quand ?

Le 12 mars 2019 à 9h.
Une collation vous sera servie.
RSVP avant le 7 mars 2019. Merci !

Où ?

Lycée des métiers & CFA de l'hôtellerie-restauration Belliard*
Salon Hôtelier, 135 rue Belliard 75018 Paris

** Partenaire de longue date et soutien de la SEH*

Merci aux généreux partenaires qui nous permettent d'organiser ce programme.

METRO

SOLAAL

PLUS PACK We make food stand out

LES TRAITEURS Organisation de Réceptions DE FRANCE

Avec le soutien de notre mécène officiel

AKTUEL

Contact : Delphine Grenon
Responsable communication
06 61 62 46 11 –
delphine.grenon@tableedeschefs.fr
www.tableedeschefs.fr

#SEH19

#NOURRIR

#GASTRONOMIE SOCIALE

#ALIMENTATION DURABLE

Communiqué de presse de la SEH19

La Tablée des Chefs

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES 2019

6ème édition de la Semaine des Écoles Hôtelières – 11 au 22 mars 2019

Pendant 2 semaines, Du 11 au 22 mars 2019, les jeunes se mobilisent partout en France pour cuisiner pour l'aide alimentaire, dans le cadre de la 6e édition des Ecoles Hôtelières (SEH) initiée et organisée par l'association La Tablée des Chefs !

Plus 100 000 portions distribuées pour les personnes dans le besoin

Événement majeur de l'association La Tablée des Chefs, La Semaine des Écoles Hôtelières (SEH) rassemble les étudiants des écoles hôtelières en France, au Québec. **Ce programme sensibilise la relève professionnelle au problème de la faim et au besoin fondamental de se nourrir.**

« L'édition 2019 de La Semaine des Écoles Hôtelières marque un tournant pour nous, **souligne Vincent Brassart, Président et Fondateur de La Tablée des Chefs.** Pour la première fois depuis les débuts de l'aventure de La Tablée des Chefs en France, il y a une mobilisation sans précédent. **30 lycées hôteliers** participent à cette grande opération pendant **10 jours**. Grâce à METRO France, l'un de nos plus fidèles partenaires, à SOLAAL, Plus Pack et Traiteurs de France, nous allons pouvoir produire et distribuer **14 000 portions** afin de nourrir des personnes en situation de précarité. »

Partout les chefs s'engagent

Cette année, le **Chef Bernard Leprince**, Meilleur Ouvrier de France et très axé sur la transmission, parraine l'initiative au nationale. Localement, des parrains et marraines, parmi lesquels 12 chefs du réseau Traiteurs de France, s'engagent aussi à sensibiliser, accompagner et transmettre.

1000 Jeunes mobilisés et solidaires

Plus **de 1000 étudiants** et les équipes pédagogiques qui les accompagnent sont mobilisés pour préparer des repas au profit d'associations d'aide alimentaire. L'un de nos objectifs est de sensibiliser la nouvelle génération de chefs et leur permettre de s'engager plus tard, comme leurs parrains. Cette expérience permet aux étudiants de s'impliquer socialement pendant leur cursus scolaire, à cette période de l'année où, après l'effervescence des fêtes, les denrées viennent à manquer dans les banques alimentaires. Certains élèves, hyper motivés, s'impliquent dans le projet jusqu'à coordonner eux-mêmes la semaine de production. « Ces jeunes ont compris que ce n'est pas parce que l'on a des difficultés que l'on ne doit pas avoir accès à une alimentation correcte ». Un professeur d'un lycée hôtelier de Soissons.

Pendant ces 15 jours de la SEH 2019, les jeunes et leurs écoles créent l'événement. Suivez la SEH sur nos réseaux et ces 5 moments forts de La Semaine des Écoles Hôtelières « hors les murs »:

- **Lancement médiatique, Lycée des métiers & CFA de l'hôtellerie-restauration Belliard, Paris, le 12 mars 2019 à 9h** (sur invitation).
- Le Refettorio accueille des étudiants de la SEH les **11** & **12 mars** 2019 + le 22 mars 2019.
- La SEH à La Roche-sur-Yon, le **12 mars** 2019.
- Ouverture de Coco Velten à Marseille avec un service spécial SEH, le **20 mars** 2019.
- Distribution alimentaire SEH du Lycée Château des Coudraies pour le Secours Populaire d'Evry, le **22 mars** 2019.

Merci aux généreux partenaires de La Semaine des Écoles Hôtelières

METRO France - Plus Pack – SOLAAL – Revivre – Traiteurs de France

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

Responsable communication
www.tableedeschefs.fr

A propos

La Tablée des Chefs est l'association des chefs engagés qui a pour mission 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. La Tablée des Chefs lutte contre le gaspillage et l'insécurité alimentaires et développe 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, l'association est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Chef des cuisines du Palais de l'Elysée.

#SEH19

#NOURRIR

#GASTRONOMIE SOCIALE

#ALIMENTATION DURABLE

Les événements pendant la SEH19

La Tablée des Chefs

#SEH19

#NOURRIR

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES 2019

Lancement Presse

12 mars

Le Lycée des métiers & CFA de l'hôtellerie-restauration Belliard,

accueille nos partenaires pour le lancement officiel de la semaine.

Événement La Roche sur Yon

12 mars

Événement fédérant la communauté solidaire de la Roche-sur-Yon.

Refettorio

11, 12 et 22 mars

Les élèves investissent le Reffetorio en salle et en cuisine pour un service responsable et solidaire.

Petits Frères des Pauvres

19 mars

Belliard invite les Petits Frères des Pauvres dans son restaurant d'application.

Coco Velten

20 mars

Le CFA Corot invite les hébergés du groupe SOS au moment de leur installation à Marseille.

Secours Populaire Morangis

22 mars

Les élèves du Château des Coudraies distribuent des menus au Secours Populaire Français.

Pour participer à ces événements, contactez-nous ! (page 18)

#GASTRONOMIE SOCIALE

#ALIMENTATION DURABLE

La Semaine des Écoles Hôtelières (SEH)

La Tablée des Chefs

La **Semaine des Écoles Hôtelières (SEH)** est une initiative créée par l'association **La Tablée des Chefs**, qui se déroule tous les ans en hiver, au Canada (Québec) et en France.

MOBILISER DES CHEFS ENGAGÉS

Il s'agit d'un événement majeur orchestré par La Tablée des Chefs, regroupant les étudiants en cuisine d'écoles hôtelières et, nouveauté de 2019, des élèves de lycées agricoles, sur tout le territoire. Ce programme national mobilise aussi des chefs engagés, des formateurs, des bénévoles, des équipes pédagogiques, des associations, des entreprises partenaires qui veulent agir dans une dynamique sociale et responsable pour permettre aux personnes en situation de précarité de pouvoir se nourrir.

SEH 2019 :

2 semaines
30 lycées en France
1000 élèves
14 000 plats

SENSIBILISER LES + JEUNES

Les futurs chefs et professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration sont ainsi sensibilisés aux problèmes de la faim et de l'insécurité alimentaire. Ils deviennent des acteurs engagés, préparent des repas selon des recettes créées spécialement pour l'occasion, conditionnent leurs productions, distribuent et servent les plats aux bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire, lors de maraudes ou de repas convivaux organisés avec nos partenaires.

OBJECTIF

L'objectif de La Semaine des Ecoles Hôtelières est de promouvoir le rôle social des chefs. Il s'agit de créer du lien pour que les étudiants s'impliquent localement pendant leur cursus scolaire avec l'idée qu'ils seront porteurs des valeurs de solidarité et de partage tout au long de leur parcours professionnel.

En mars de chaque année, ce sont plus 100 000 portions qui sont distribuées aux personnes dans le besoin.

#SEH19

#NOURRIR

#GASTRONOMIE SOCIALE

#ALIMENTATION DURABLE

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES 2019

Notre parrain 2019

La Tablée des Chefs

#SEH19
#Nourrir

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES 2019

Bernard Leprince, Parrain SEH19

Le Chef Bernard Leprince, Meilleur Ouvrier de France, est le parrain de la 6e édition de La Semaine des Écoles Hôtelières.

Depuis 2003 il dirige les cuisines du Groupe Frères Blanc à Paris. Il a sous ses ordres 26 chefs cuisiniers et 450 cuisiniers répartis dans une vingtaine d'établissements.
Il fait ses premiers pas à 15 ans dans les cuisines à l'hôtel Landemer à Urville-Nacqueville. Plus tard, il crée La Marmite en 1986 à Cherbourg. En 1992, il devient chef-directeur de l'Hôtel-restaurant d'Angleterre à Barneville-Carteret. Il remporte un concours organisé à Saint-Lô et gagne un stage d'une semaine dans les cuisines du restaurant La Tour d'Argent à Paris. Deux ans plus tard, le chef Manuel Martinez l'embauche comme son second. En 1995 il obtient le prix Taittinger et en 1996 il est au Fouquet's, sur les Champs-Élysées à Paris et obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France. En 1999, il dirige les cuisines du Prunier Traktir à Paris et crée en 2001, la société de consulting Leprince Conseils. En 2007 il est fait chevalier dans l'Ordre national du mérite.

Bernard Leprince est fortement engagé dans la transmission et la notion de partage qui est selon lui inhérente au métier. Pendant la semaine des Ecoles Hôtelières, il rencontrera des élèves pour les sensibiliser aux valeurs de La Tablée des Chefs, à l'alimentation durable et la gastronomie sociale.

Visionner l'interview :
http://www.tableedeschefs.fr/actions/seh19/

Les partenaires de la SEH19

La Tablée des Chefs

#SEH19
#Nourrir

Un immense MERCI à nos partenaires !

Grâce à leur générosité, nous organisons
la 6e édition de la Semaine des Écoles Hôtelières.

METRO

SOLAAL
facilite
le don alimentaire

REVIVRE
ILE-DE-FRANCE
ASSOCIATION HUMANITAIRE - ENTREPRISE D'INSERTION
RECONNUE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

PLUS PACK
We make food stand out

Merci également à tous les lycées et écoles qui participent et notamment le **Lycée des métiers & CFA de l'hôtellerie-restauration Belliard**, qui accueille le lancement national de La Semaine des Ecoles Hôtelières.

Merci à **AKTUEL**, mécène officiel de La Tablée des Chefs.

METRO France, partenaire de la SEH19

#SEH19
#Nourrir

METRO

METRO france est partenaire depuis la première édition de la SEH. Nous sommes particulièrement fiers de ce soutien car il associe les futures générations de chefs à la lutte contre l'exclusion.

Transmettre aux jeunes

Le chef est un acteur important de son territoire. Il a certes, un rôle économique, mais il a également une responsabilité sociale qu'il ne doit pas négliger. Par le choix des produits qu'il fait, celui des circuits d'approvisionnement, il agit directement sur l'économie locale ainsi que sur l'impact de son activité (en terme de préservation de la ressource, d'impact carbone…)

Le repas représente également un formidable lien culturel, intergénérationnel et les jeunes chefs doivent prendre conscience de cette dimension sociétale. Ils peuvent transmettre, partager leur savoir et cette première démarche en soutenant la Tablée des Chefs est je l'espère la première d'un engagement social fort.

Contribuer à la lutte contre l'insécurité alimentaire ?

Pour relever le défi de l'insécurité alimentaire, il faut répondre au double enjeu de l'accessibilité, voire de la rareté, des produits et de l'équilibre alimentaire. Un des axes est donc de lutter contre le gaspillage alimentaire. 1/3 de ce qui est produit dans le monde est jeté. Tout au long de la vie du produit, depuis sa production, son transport, jusqu'à sa commercialisation et sa consommation, chacune de ces étapes génère un gaspillage incroyable. Chacun a une responsabilité dans ce gâchis et doit prendre part à ce défi.

Le second axe réside dans l'éducation et l'équilibre alimentaire des plats. L'objectif est de développer l'autonomie alimentaire des personnes. Pour cela il faut que chacun acquiert des connaissances sur les variétés d'aliments, apprenne les saisons des produits, et sache cuisiner. L'initiative que mène La Tablée des chefs au sein des Collèges ou des foyers nous semble aller parfaitement dans ce sens et est à encourager.

A propos de METRO France

METRO France est le premier fournisseur des professionnels de la restauration indépendante et des métiers de bouche. Nous accompagnons au quotidien 400 000 professionnels en leur apportant l'ensemble des produits et services pour leur permettre de développer leur établissement de façon pérenne et responsable.

PLUS PACK, partenaire de la SEH19

La Tablée des Chefs

#SEH19
#Nourrir

PLUS PACK

We make food stand out

Impliquer et éduquer
Le gaspillage alimentaire est un défi mondial majeur.
«En effet 30% des denrées alimentaires sont gaspillées. Chez Plus Pack, nous avons l'ambition de lutter contre le gaspillage alimentaire. Ensemble, nous devons attirer l'attention sur ce défi : en impliquant et en éduquant tout le monde. C'est pourquoi **nous soutenons les initiatives de La Tablée des Chefs** et ainsi **nous sommes partenaires de l'événement en fournissant des emballages alimentaires».**

Camilla Haustrup Hermansen
Directrice du développement commercial et 4ème .génération à la tête
de Plus Pack

A propos de PLUS PACK
Plus Pack est l'une des principales entreprises internationales d'emballages alimentaires en Europe. La société conçoit, développe, produit et vend des solutions d'emballage dans plus de 50 pays du monde. Plus Pack promet de mettre en valeur les recettes de ses clients – notamment sur les rayons des supermarchés afin de réaliser les objectifs commerciaux et opérationnels. Plus Pack crée des solutions d'emballage durables, minimise l'utilisation des ressources et évite le gaspillage alimentaire. De plus, Plus Pack intègre l'innovation dans tous les aspects de ses opérations, depuis la conception et le développement de la matière première jusqu'à son approche collaborative. Cette entreprise familiale propose des solutions d'emballage de haute qualité depuis 1914. La quatrième génération de la famille Haustrup dirige désormais Plus Pack
depuis son siège à Odense, au Danemark.

Les Traiteurs de France, partenaire de la SEH19

La Tablée des Chefs

#SEH19
#Nourrir

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

« Une initiative qui s'imposait à nous. Déjà impliqués aux côtés de la Tablée des Chefs dans l'animation des ateliers culinaires au sein de foyers pour enfants en difficulté, 12 de nos adhérents ont tout naturellement accepté de s'engager, de sensibiliser, d'accompagner et de transmettre leur savoir faire aux élèves de ces écoles hotelières »

Claire Pennarun,
Présidente de la Maison Pennarun et vice-présidente des Traiteurs de France en charge de la qualité et la RSE.

A propos de Traiteurs de France
L'association des Traiteurs de France compte 36 adhérents et représente un CA total de 177 Millions d'euros.
www.traiteurs-de-france.com

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES 2019

SOLAAL, partenaire de la SEH19

La Tablée des Chefs

#SEH19
#Nourrir

SOLAAL
facilite
le don alimentaire

Partenaire de la première heure
Dès 2014, SOLAAL a fourni des pommes chaque année grâce à la générosité de la coopérative Blue Whale. Cette année, les produits se diversifient et les volumes augmentent : 375 kg de produits frais. En Hauts-de-France, 45 kg d'oignons de la Ferme Couture (80) et 270 kg de pommes des Vergers de Saulty (62) seront livrés. En Ile-de-France, ce sont également 60 kg de légumes de la Ferme Truil (91) qui seront livrés par Revivre dans le monde, au **Refettorio**, restaurant ouvert aux personnes les plus démunies, place de la Madeleine à Paris.

« L'éducation des jeunes générations est essentielle dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ; il faut recréer le lien entre l'agriculture et l'alimentation. La Tablée de chefs y contribue efficacement ! »
Angélique Delahaye, présidente de SOLAAL,

A propos de SOLAAL
SOLAAL est une association qui organise les dons entre agriculteurs et associations d'aide alimentaire. Depuis sa création en 2013, elle a distribué 14000 tonnes de produits, soit l'équivalent de 28 millions de repas. Ce sont à 99% des produits frais, afin de contribuer à l'équilibre nutritionnel des personnes les plus démunies. SOLAAL rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros. Sa présidente est Angélique Delahaye, maraîchère. Fidèle à son partenariat avec La Tablée des Chefs, SOLAAL fournit des fruits et légumes pour la Semaine des écoles hôtelières.

reVIVRE, partenaire de la SEH19

La Tablée des Chefs

#SEH19
#Nourrir

reVIVRE ILE-DE-FRANCE
ASSOCIATION HUMANITAIRE - ENTREPRISE D'INSERTION
RECONNUE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

A propos de reVIVRE
Approvisionnement solidaire en alimentation et hygiène, innovation sociale pour l'aide aux démunis
Au sein des associations Revivre, bénévoles, salariés permanents ou en emplois aidés cultivent les mêmes **valeurs de partage et solidarité**. Les associations ReVIVRE (en Ile de France, et Auvergne Rhône Alpes) ont développé en plus de 25 ans une compétence dans la **fourniture de produits d'aide alimentaire et d'hygiène** aux épiceries sociales, CCAS ou autres structures partenaires de l'association. Partant des **besoins**, ces produits sont vecteurs de l'**accompagnement des personnes vulnérables vers l'autonomie**. Cette activité permet aux associations ReVIVRE de proposer un **cadre professionnel** à des personnes éloignées de l'emploi.

L'expertise ReVIVRE
Logistique de l'aide alimentaire et l'hygiène adaptées à chaque cas au plus près des associations qui accompagnent les bénéficiaires au quotidien : Collecte de dons et d'invendus, **achats** à des fournisseurs industriels et producteurs agricoles, **stockage, tri, contrôle qualité, reconditionnement**, **livraison personnalisée** sur commande de **paniers, colis et palettes** aux associations et épiceries solidaires partenaires, **conseils nutritionnels**. **Co-développement de projets d'innovation sociale,** adaptés à chaque type de bénéficiaires pour approvisionner les personnes les plus démunies et géographiquement ou socialement isolées, via les structures sociales adéquates (exemples : Tournées Village, ALIMHOTEL).

Les établissements de la SEH 2019

La Tablée des Chefs

#SEH19
#Nourrir

Quelques-uns des lycées et établissements qui participent à l'édition 2019

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES 2019

Les établissements de la SEH 2019

La Tablée des Chefs

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES 2019

Etablissements partenaires pour la Semaine des Ecoles Hôtelières 2019

Nom de l'établissement	Région
FERRANDI - l'école Française de la gastronomie et de management hôtelier - Jouy en Josas	Idf
Lycée Lesdiguières, école d'hôtellerie et de tourisme de Grenoble (site Clos d'or)	Auvergne-Rhone-Alpes
Lycée des métiers Le Corbusier de Soissons	Hauts-de-France
Lycée et CFA Edouard Branly - La Roche-sur-Yon	Pays de la Loire
Lycée La Hotoie - Amiens	Hauts-de-France
Lycée des métiers de bouche et d'hôtellerie Château des coudraies - Etiolles	Idf
Lycée des métiers Les Côtes de Villebon - Meudon	Idf
Lycée des métiers & CFA de l'hôtellerie restauration Belliard - Paris	Idf
Lycée Guillaume Tirel - Paris	Idf
Lycée Hôtelier Saint Martin - Amiens	Hauts-de-France
FERRANDI - l'école Française de la gastronomie et de management hôtelier - Saint Gratien	Idf
Lycée Saint Pierre - Fourmies	Hauts-de-France
Lycée des Métiers Louis Martin Bret - Manosque	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Lycee Agricole Nature - La Roche-sur-Yon	Pays de la Loire
CFA - Centre de formation de la Rochelle	Nouvelle Aquitaine
Lycée Pastré Grande Bastide - Marseille	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Cuisine Mode d'emploi(s) - Paris	Idf
MFR le Fontanil - Saint-Alban-Leysse	Auvergne-Rhône-Alpes
Lycée Hôtelier - Tain l'hermitage	Auvergne-Rhône-Alpes
Ferrières, l'École de l'Excellence à la Française	Idf
Apprentis D'auteuil - Nantes	Nantes
Lycée Saint Louis - Montargis	Centre-Val de Loire
Lycée des métiers Le Paraclet - Quimper	Bretagne
Lycée François Rabelais - Ifs Normandie	Pays de la Loire
Reffetorio - Paris	Idf
Lycee de Tourisme et d'Hotellerie de Saint Quentin en Yvelines - Guyancourt	Idf
CFA Corot Formations - Marseille	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Faculté des Métiers-École Hôtelière de Cannes	Provence-Alpes-Côte d'Azur

#SEH19

#NOURRIR

#GASTRONOMIE SOCIALE

#ALIMENTATION DURABLE

Affiche et synopsis 2019

La Tablée des Chefs

#SEH19
#Nourrir

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES 2019

La Tablée des Chefs

LA SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

ÉDITION 2019

La semaine de mobilisation des élèves d'écoles de cuisine dans le monde

Au mois de mars, nous créons une chaine de solidarité inédite pour l'aide alimentaire.
Nous la construisons autour du Chef de demain, pendant sa scolarité.
Pendant 10 jours, des élèves d'écoles hôtelières cuisinent pour des associations de leur choix.

La Semaine des Écoles Hôtelières est un événement majeur regroupant les étudiants en cuisine dans des écoles hôtelières en France et au Canada. Les étudiants sont mobilisés pour préparer des repas au profit d'associations d'aide alimentaire. Cette expérience permet aux étudiants de s'impliquer socialement à travers le cursus scolaire qui les passionne, dans une période où les denrées alimentaires viennent à manquer dans les centres d'aide alimentaire.
Cette initative vise à sensibiliser la relève professionnelle au problème de la faim.

En mars de chaque année, c'est donc plus 100 000 portions qui sont ensuite distribuées aux personnes dans le besoin partout dans le monde.

NOS PARRAINS

Le parrain est un Chef qui met en avant son engagement social ayant intégré des notions solidaires et responsables dans son métier. Cette année, notre parrain est le chef **Bernard Leprince !**

2016	2017	2018
François Adamski	Jean-François Girardin	Fréderic Jaunault

Les élèves s'impliquent dans le projet au-delà de ce qu'on pourrait imaginer. Certains élèves coordonnent eux-mêmes la semaine de production.

« ces jeunes ont compris que ce n'est pas parce que l'on a des difficultés que l'on ne doit pas avoir accès à une alimentation correcte ».

Un professeur du lycée Edouard Branly, Soissons (02).

Les recettes sont élaborées par le comité de qui nous suit depuis la 1ère édition. Il propose un format et des fiches techniques en adéquation avec les besoins des associations (type de distribution, régime des bénéficiaires, séquences de production). C'est également un outil pédagogique pour les professeurs qui produisent de grosses quantités (300 à 1000 par écoles).

Nos donateurs présents sur tout le territoire fournissent gratuitement les matières premières et les livrent dans les établissements hôteliers.

PARTENAIRES 2019

METRO

Les Écoles de cuisine, les professeurs et leurs élèvent consacrent une semaine à la préparation de repas.

12 ÉTABLISSEMENTS 2018 dont :

Avec ses +400 élèves et +30 professeurs

30 ÉTABLISSEMENTS EN 2019 !

Les associations d'aide alimentaire récupèrent les repas préparés dans les établissements hôteliers et les redistribuent à leur bénéficiaires. Elles viennent rencontrer les élèves.

ASSOCIATIONS 2018

ET + de 80 associations locales via le réseau

Banques Alimentaires

6e édition

LA SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES 2019

#nourrir
#latableedeschefsfr
#SEH19
#gastronomiesociale
#alimentationdurable

RIZ PILAF AUX PARFUMS MEXICAINS (100 CVTS)

DENRÉES	U	QT
RIZ PILAF		
RIZ COMPLET	kg	5
OIGNON	kg	2
HUILE DE SOJA	l	1
AIL HACHÉ	kg	1
FENOUIL POUDRE	kg	0,050
PIMENT DOUX	kg	0,100
EAU BOUILLANTE	l	5
TOMATES CONCASSÉES	kg	5
SEL FIN	kg	0,020
LÉGUMES		
POIVRONS ROUGES	kg	5
POIVRONS VERTS	kg	5
POIVRONS JAUNES	kg	5
MAÏS	kg	5
HARICOT ROUGE (juste bout)	kg	7
HUILE DE SOJA	l	1
DÉCOR		
OIGNON	bt	5
HUILE DE SOJA	l	1
CONTENANT		
BARQUETTE ALUMINIUM MICRO-ONDABLE + COUVERCLE	P	100
ETIQUETTE PRÉ REMPLIE	P	100

PHASES TECHNIQUES

1. Laver, éplucher les légumes.
2. Réaliser le riz pilaf :
Closter les oignons
Suer les oignons avec l'huile, piment doux et ail haché.
Ajouter riz, bouillon et sel et la tomate concassée (avec le jus).
Couvrir, mijoter en cuisson environ 20 minutes à 100°C. Puis ajouter le mais à froid.
3. Réaliser la garniture :
Brunoise : réaliser une composée d'oignons, refroidir, réserver au frais.
Tailler les poivrons en brunoise, suer.
Couvrir, rincer les haricots rouges.
Mélanger poivrons et haricots rouges.
4. Mouler en barquette et décorer avec les oignons confits.
5. Étiqueter, refermer la barquette.
6. Refroidir en cellule de refroidissement en moins de 2 heures à une température inférieure à +10°.
7. Stocker à +2°C jusqu'à enlèvement.

Les grammages ont été créés pour remplir généreusement les barquettes et minimiser les pertes. Nous vous remercions d'éviter tout gaspillage.

CRUMBLE AUX POMMES (100 CVTS)

DENRÉES	U	QT
ÉLÉMENTS DE BASE		
POMMES FRUIT	kg	19
BEURRE	kg	1,250
CANNELLE POUDRE	kg	0,050
RAISINS SECS	kg	0,400
APPAREIL À CRUMBLE		
FARINE	kg	1,500
SUCRE EMOULU	kg	1,300
POUDRE AMANDE	kg	1,200
BEURRE	kg	1,300
CONTENANT		
BARQUETTE ALUMINIUM MICRO-ONDABLE + COUVERCLE	P	100
ETIQUETTE PRÉ REMPLIE	P	100

PHASES TECHNIQUES

1. Laver, éplucher les pommes
2. Tailler en gros dés les pommes.
3. Réhydrater les raisins secs.
4. Sauter les pommes au beurre, parfumer à la cannelle, ajouter les raisins. Réserver.
5. Confectionner l'appareil à crumble.
6. Mouler en barquette aluminium micro ondable.
7. Cuire au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes.
8. Refroidir en cellule de refroidissement en moins de 2 heures à une température inférieure à +10°c.
9. Étiqueter.
10. Stocker à +2°c jusqu'à enlèvement.

« *Avec La Tablée des Chefs, je m'engage à ce que demain, tous, on partage !* »

Bernard Leprince, Chef MOF & Parrain de la 6e Semaine des Écoles Hôtelières

La Tablée des Chefs

La Semaine des Ecoles Hôtelières est une initiative de l'association LA TABLÉE DES CHEFS.

La Tablée des Chefs est lauréat de la Fondation la France s'engage & du Programme National pour l'Alimentation.

http://www.tableedeschefs.fr

Merci à nos généreux partenaires !

Adresses réseaux sociaux

La Tablée des Chefs

@latabléedeschefsFrance

https://www.facebook.com/pages/La-Table-des-Chefs-France/579059772184901

@tableedeschefsfr

https://www.instagram.com/tableedeschefsfr/

@LaTableeChefsFR

https://twitter.com/latableechefsfr

@latabléedeschefsrance

https://www.linkedin.com/company/latableedeschefsfrance

#SEH19

#NOURRIR

#GASTRONOMIE SOCIALE

#ALIMENTATION DURABLE

SEMAINE DES ECOLES HÔTELIÈRES 2019

À propos de la tablée des chefs

La Tablée des Chefs

NOTRE MISSION : NOURRIR & ÉDUQUER

La mission de La Tablée des Chefs : nourrir les familles dans le besoin et éduquer les générations futures en développant leur autonomie alimentaire.

Nous sommes **l'association des chefs engagés** dans la lutte contre l'insécurité alimentaire, l'éducation culinaire des générations futures et la sensibilisation des futurs professionnels du secteur culinaire. Nos actions se déclinent en deux grands axes d'intervention :

- **#Nourrir** : récupération de denrées alimentaire et redistribution à des associations d'aide alimentaire.
- **#Éduquer** : programmes d'éducation culinaire et de sensibilisation à une alimentation saine, en milieu scolaire défavorisé et dans des maisons d'enfants à caractère social.

Fondation la France s'engage

Programme National pour l'Alimentation — Notre modèle a de l'avenir

La Tablée des Chefs existe aujourd'hui au Canada (depuis 2002), en France & au Mexique, depuis 2013. En France, La Tablée des Chefs a récupéré et distribué plus de 25 000 plats, impacté 1000 jeunes et est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Chef des cuisines du Palais de l'Elysée.

2015 : Lauréat La France s'engage

2019 : Lauréat du Programme National pour l'alimentation.

Contacts SEH19

#GASTRONOMIESOCIALE **#NOURRIR** #ALIMENTATIONDURABLE **#SEH19**

Communication

Delphine Grenon

06 61 62 46 11

Delphine.grenon@tableedeschefs.fr

Coordination de la SEH

Bao-Anh Bui

Partenariats en Alimentation Durable
06 42 03 67 09

Bao-Anh.Bui@tableedeschefs.fr

Directrice La Tablée des Chefs

Lyndsi Baker

07 83 65 68 05

Lyndsi.baker@tableedeschefs.fr

@latabléedeschefsrance tableedeschefsfr @LaTableeChefsFR @LaTableeChefsFR

Siège social : 13 rue de Pontoise, 78100 Saint Germain-en-Laye