



## La Tablée des Chefs

### Les jeunes se mobilisent en cuisine contre la faim, lors de la Semaine des Écoles Hôtelières du 15 au 26 mars 2021

Sous la houlette de la cheffe Julia Sedefdjian, l'association la Tablée des Chefs organise la 8<sup>ème</sup> édition de la Semaine des Écoles Hôtelières – 15 au 26 mars 2021. Un événement annuel, sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, du ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, et du Ministère de la Santé et des Solidarités

#### Chefs et jeunes étudiants engagés contre la faim en France

La Tablée des Chefs est 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.

**Pour sensibiliser les élèves d'écoles hôtelières au geste social et solidaire, l'association La Tablée des Chefs a lancé, il y a 8 ans en France, l'opération « La Semaine des Écoles Hôtelières »** (SEH) qui rassemble les élèves des écoles hôtelières en France et au Québec. Pendant 12 jours, du 15 au 26 mars 2021, les jeunes de 56 écoles hôtelières se mobilisent dans toutes les régions de France pour cuisiner pour l'aide alimentaire.

#### La future génération se mobilise face à l'urgence

En France, pays de la gastronomie, 1 personne sur 5 ne mange pas à sa faim. L'action de **La Tablée des Chefs** et plus spécifiquement, celle de **La Semaine des Écoles Hôtelières** sensibilise la relève professionnelle au problème de la faim et au besoin fondamental de se nourrir, encore présent dans les pays dits "développés" malgré ce que pourrait penser bon nombre de personnes. **« L'idée est vraiment d'inciter la nouvelle génération de chefs à s'engager dans la transition sociale et environnementale que nous devons mener. »** rappelle **Vincent Brassart**, Président de La Tablée des Chefs France.



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 dons alimentaires se font plus rares, et particulièrement cette année avec une montée importante de la précarité alimentaire en France. L'opération se déroulera sous le haut patronage de trois Ministères : celui de l'Éducation et de la Jeunesse, de la Santé et des Solidarités et enfin de l'Agriculture et de l'Alimentation.

#### Pourquoi cette initiative solidaire a encore plus de sens en 2021 ?

En France ce sont plus de 6 millions de personnes qui souffrent de précarité alimentaire, la capacité à s'alimenter de façon saine et suffisante au quotidien. Avec une hausse inédite du nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire (estimée à 40%) depuis le début de la crise sanitaire, l'un des objectifs de La Tablée des Chefs est de faire prendre conscience aux jeunes qui se forment aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration que la faim est un enjeu pour des milliers de personnes. D'autant que l'on dénombre parmi ces nouveaux bénéficiaires venus gonfler les rangs de l'aide alimentaire des populations moins représentées

jusqu'ici : les étudiants et travailleurs précaires des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, qui faute d'avantage en nature (repas offert sur leur lieu de travail) ne peuvent plus se nourrir correctement quotidiennement.

### **Bilan de l'action de l'association en 2020**

L'an dernier, en plein contexte de crise inédite de Covid, l'association a distribué 40 000 plats à plus de 20 000 personnes. C'est une hausse de 61% par rapport à 2019, démontrant l'accélération de la précarité dans un contexte de pandémie. Si la SEH n'a pas pu avoir lieu en totalité l'an passé pour cause de confinement, La Tablée des Chefs a continué à impliquer les chefs en réalisant l'opération Les Cuisines Solidaires, qui lui a permis de distribuer 28 000 plats aux bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire franciliennes telles que le Secours Populaire, Aurore, Les Restos du Coeur, etc.

### **La marraine de l'édition 2021 : Julia Sedefdjian**

Cette année, Julia Sedefdjian, plus jeune cheffe étoilée au Guide Michelin de France sera la marraine de l'opération et rendra visite aux lycéens pour les motiver à produire le plus de plats possible. Il lui tient à cœur de promouvoir auprès de ces jeunes le rôle social que le chef d'aujourd'hui et de demain a, à jouer, dans les questions de précarité et d'insécurité alimentaires.

Julia Sedefdjian donnera le coup d'envoi de l'opération le 15 mars prochain au Lycée Jean Drouant à Paris. Le début d'une opération où solidarité, cuisine et jeunesse vont raisonner partout en France dans 13 régions participantes. L'objectif est de distribuer plus de 20 000 plats aux personnes dans le besoin. Les élèves vont donc être soumis à leur premier « coup de feu » en cuisine : qu'importe pour ces futurs chefs puisqu'il s'agit là de créer une belle chaîne de solidarité par l'assiette.

---

## **Julia Sedefdjian, marraine de l'édition 2021 : Une cheffe engagée**

### **Pourquoi avoir accepté d'être marraine de l'opération ?**

*Je suis très fière d'être la marraine de cette 8ème édition de la Semaine des Écoles Hôtelières de La Tablée des Chefs. La précarité alimentaire est un sujet qui me touche particulièrement. Les chefs et cuisiniers ont, en effet, un rôle à jouer : on évite de gaspiller, en réutilisant les épluchures, en faisant des potages... On a beaucoup de moyens à notre disposition.*

### **Pourquoi est-ce important d'impliquer les jeunes étudiants d'écoles hôtelières face à ces sujets de société ?**

*Les jeunes formés en écoles hôtelières ont envie d'aider sur ces sujets-là, mais ne sont pas toujours au fait de ce qu'il se passe réellement. La précarité alimentaire touche près de 10 millions de personnes en France chaque année, il est donc important de sensibiliser les étudiants à ce sujet et de se mobiliser ensemble !*

### **Qu'est ce qui rend la cuisine solidaire en temps de Covid d'après vous ?**

*La précarité alimentaire touche près de 10 millions de personnes en France aujourd'hui, un chiffre qui a considérablement augmenté depuis le début de l'épidémie de Covid-19. Il est alors plus que jamais nécessaire de se mobiliser pour ceux qui ne peuvent pas manger correctement. En cuisine, nous avons vraiment un rôle à jouer : nous sommes des magiciens, avec quelques produits nous pouvons faire de très bons repas et ainsi redonner le sourire à ceux qui en ont besoin.*

## Les chefs en région

En région et à Paris, l'association compte sur des chefs engagés pour venir encourager et soutenir les élèves dans la production : la marraine, **Julia Sedefdjian** se rendra à **Amiens**, accompagnée de **Nicolas Medkour**, tandis que la cheffe pâtissière **Nina Métayer** visitera les élèves de Guillaume Tirel à **Paris**. Le chef doublement étoilé **Christophe Hay** répondra présent aux côtés des élèves du lycée de l'**Orléanais**, tandis que **Franck Putelat** rejoindra les brigades toulousaines.

L'opération passera par Amiens, Dijon, Lille, Grenoble, Montpellier, ou encore Cayenne, pour mettre en action près de 1300 d'élèves. Cette opération mobilise au fil des années de plus en plus d'écoles.

*« Les jeunes sont prêts à prendre un jour de congé pour pouvoir faire partie de l'aventure et distribuer les plats aux personnes qui bénéficient de l'aide alimentaire. Certains élèves, très motivés, s'inscrivent pour participer, même lorsqu'ils ont quitté le lycée pour se lancer dans la vie active. »* souligne fièrement Céline Eoz-Martinet, professeure de cuisine et pionnière du projet en France.



**La Tablee des Chefs**  
www.tableedeschefs.fr

**EDITION N°8**  
DU 15 AU 26 MARS 2021

**SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES**

**LA SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES**  
L'événement solidaire qui mobilise les élèves des écoles hôtelières en France au bénéfice de l'aide alimentaire.

Julia Sedefdjian, marraine de la 8ème édition de la Semaine des Ecoles Hôtelières.  
Médaille d'or régionale de la Meilleure Apprentie et plus jeune cheffe étoilée au Guide Michelin de France, s'engage cette année contre la précarité alimentaire.  
"Nous devons continuer à nous battre, à nous adapter, à nous réinventer afin d'être acteurs de notre propre destin".

Nos partenaires tirent les matières premières. → Pendant 2 semaines les participants produisent les repas. → Les repas sont livrés à l'aide alimentaire et distribués aux bénéficiaires.

FE PLUS | PACK | METRO | B&B | SARRELS

## DATES DES GRANDES VILLES / LYCÉES ASSOCIÉS :

- Besançon, Cuisine Mode d'Emploi(s), le 24 mars
- Cagnes-sur-mer, Lycée Auguste Escoffier, les 17 et 24 mars
- Dunkerque, Lycée Ile Jeanty, les 15, 16 et 17 mars
- La Roche-sur-Yon, CFA Edouard Branly et Lycée Nature, les 21 et 22 mars
- Grenoble, Lycée Clos d'or, les 16 et 23 mars,
- Mâcon, Lycée des métiers Alexandre Dumaine, les 16 et 18 mars,
- Manosque, Lycée Louis Martin Bret, du 15 au 19 mars
- Paris, Lycées Guillaume Tirel le 19 mars, Ferrières et Jean Drouant les 23 et 25 mars
- Saumur, Lycée Sadi Carnot, du 22 au 26 mars
- Tulle, Lycée René Cassin, le 18 mars



## À propos

La Tablée des Chefs est 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. Notre mission : nourrir les personnes dans le besoin et développer l'éducation culinaire des jeunes.

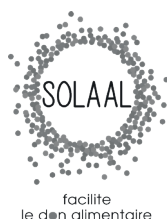
Association d'intérêt général à but humanitaire et éducatif, elle a été créée en 2013 en France et au Mexique et fondée il y a plus de 18 ans au Québec. Nous mobilisons les chefs et les professionnels de la cuisine sur deux axes, Nourrir et Éduquer.

**NOURRIR** : Nous produisons et distribuons des repas aux bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire, en sensibilisant les futurs chefs à leur rôle social avec notre opération La Semaine des Écoles Hôtelières mais aussi avec nos défis solidaires "Mets ta toque" pour les entreprises.

**ÉDUIQUER** : Nous éduquons les générations futures à une alimentation saine et durable, par des ateliers d'éducation culinaire dans les maisons d'enfants à caractère social et les collèges en réseau d'éducation prioritaire. Notre objectif est d'accompagner les jeunes vers l'autonomie alimentaire, de développer leurs compétences et de leur ouvrir des perspectives professionnelles.

La Tablée des Chefs est lauréate de La Fondation La France s'engage en 2015 et du Programme National de l'Alimentation en 2018.

## LES PARTENAIRES DE LA SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES :



## CONTACTS :

Président La Tablée des Chefs : Vincent Brassart - 06 47 84 00 95 - [vincent.brassart@tableedeschefs.fr](mailto:vincent.brassart@tableedeschefs.fr)

Directrice La Tablée des Chefs : Julia Colin - 06 34 04 26 08 - [julia.colin@tableedeschefs.fr](mailto:julia.colin@tableedeschefs.fr)

Chargée de mission SEH : Laura Barniaud - 06 10 78 06 34 - [laura.barniaud@tableedeschefs.fr](mailto:laura.barniaud@tableedeschefs.fr)

Relations Presse : Laurie Berthe - 06 14 78 32 49 - [laurie.berthe@ogilvy.com](mailto:laurie.berthe@ogilvy.com)

[www.tableedeschefs.fr](http://www.tableedeschefs.fr)