REVUE DE PRESSE

SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

2021

La Tablée des Chefs

- **Presse web**

À FOND SUR LE FOND DE L'INFO
ATABULA

Reportage : Au lycée Jean Drouant (Paris), La Tablée des Chefs lance sa Semaine des Écoles Hôtelières

15 MARS 2021

56 lycées hôteliers ont répondu à l'appel de l'association La Tablée des Chefs et vont mitonner, jusqu'au vendredi 26 mars prochain, près de 10 000 repas pour l'aide alimentaire. Une opération plus utile que jamais à l'heure de la précarité galopante, qui valorise également le travail des cuisiniers en devenir, privés de stages et de perspectives.

Alors que la plupart des fourneaux du pays sont à l'arrêt ou presque, une odeur rassurante se dégage ce matin du sous-sol du lycée Jean Drouant à Paris. Entre le bourdonnement des voix et les entrechoquements de plats, ces bruits familiers de cuisine en ébullition font plaisir à entendre. Scrutés par les smartphones, les appareils photos, et même quelques caméras, les jeunes élèves de la filière STRH (ex-bac technologique) s'activent pour préparer 100 repas qui seront ensuite distribués à des personnes dans le besoin par des associations d'aide alimentaire. « On s'est organisé en deux parties, chacune dirigée par un chef de rang », explique avec sérieux Margaux Pétrus, 16 ans. Lucas Poirier, même âge, confesse avoir appréhendé cette journée : « Tout ce monde et les photos provoquent un peu de stress. C'est aussi l'occasion de vivre une expérience et de répondre à des attentes, un peu comme en stage. » Le chef, Nicolas Poilevey, observe et guide ses ouailles. Il savoure une effervescence bien trop rare à son goût ces derniers mois. « Les jeunes sont dans un état moral bien pire que le nôtre et attendent la reprise avec impatience. Malgré tout, je les vois évoluer au quotidien et prendre du plaisir », expose-t-il avant de rappeler à l'ordre une poignée de cuisiniers en herbe qui prennent la pose. « C'est bien joli les photos, mais on est là pour nourrir des gens ! »

Sourire aux lèvres, Julia Sedefdjian fait le tour des postes et distille quelques conseils et mots d'encouragement. Marraine « super fière » de l'opération cette année, celle qui fut étoilée à seulement 21 ans, en 2016, prend son rôle à cœur. « Même si j'avais eu mille choses à faire comme c'est le cas en temps normal, j'aurais pris du temps pour m'impliquer. Dès mon plus jeune âge, je me suis investie à la Croix Rouge pour lutter contre la précarité alimentaire. J'aime aider les gens et donner ce que je peux donner », raconte la cheffe du restaurant Baieta (5e arr. de Paris). De son côté, Vincent Brassart, qui a fondé La Tablée des Chefs France en 2013 (l'association existe depuis 2002 au Canada, *ndlr*), ne masque pas son soulagement. « Dans un contexte marqué par les contraintes et les incertitudes, nous voulions absolument que les jeunes restent au cœur de cette initiative », commente-t-il, tandis que l'odeur du plat de riz pilaf, lentilles blondes et légumes de saison mitonné par les élèves commence à titiller les narines. Disposées en enfilade le long des fourneaux, les barquettes sont peu à peu dressées. Une fois refroidies, elles pourront être fermées et acheminées.

Déjà, Julia Sedefdjian se projette sur la suite des événements. « Il y a d'autres établissements, en banlieue parisienne, où les jeunes ont aussi envie de rencontrer les chefs et d'avoir la chance de décrocher des stages dans des restaurants gastronomiques ou étoilés. Je vais aller à Dugny (Seine-Saint-Denis), Antony (Hauts-de-Seine) et à Grigny (Essonne), et tenter de leur apporter ce petit coup de pouce dont ils manquent peut-être parfois », pose la marraine de l'opération. Au-delà du coup de pouce, la Niçoise espère aussi participer à un changement positif au sein des cuisines et dans l'esprit de ceux qui la font : « Ces jeunes, on leur inculque aussi des valeurs. Dans leurs restaurants, demain, il faut qu'ils puissent se dire, 'mon producteur de lentilles est sympa, peut-être qu'il sera d'accord pour m'envoyer dix kilos supplémentaires'. Généralement, tout le monde est motivé pour répondre à ce genre d'initiative. Si chacun donne un peu de ce qu'il a, on arrive à faire des trucs de dingue. » Se serrer les coudes et s'ouvrir aux autres, des valeurs qui ne manqueront pas d'inspirer chefs comme étudiants, au sein d'un monde de la restauration en proie au doute.

La 8e Semaine des Écoles Hôtelières en chiffres

12 jours (du 15 au 26 mars), **56** lycées mobilisés dans **13** régions (d'Amiens à Dijon, en passant par Montpellier et Cayenne), **20 000** plats destinés à l'aide alimentaire, qui a vu sa liste de bénéficiaires augmenter de **40%** depuis le début de la pandémie.

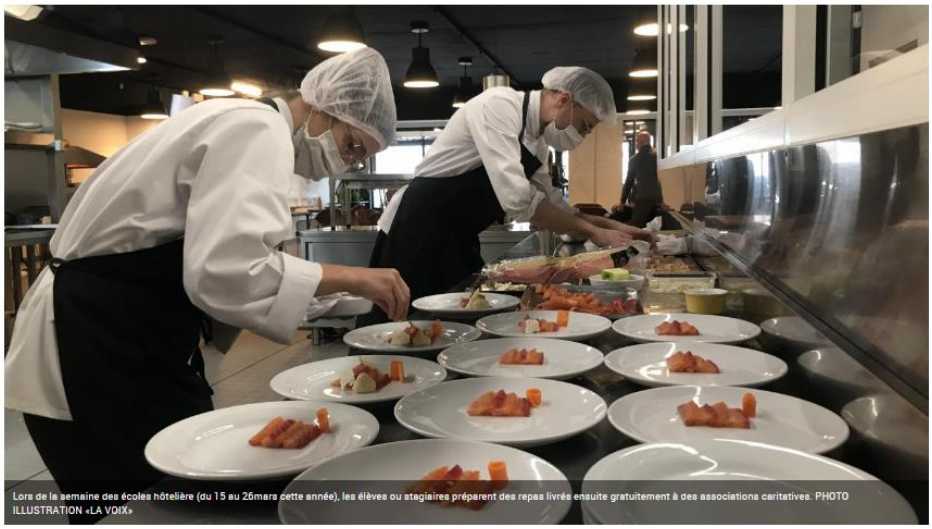
Voir l'article sur le site

Métropole lilloise: les écoles hôtelières appelées à cuisiner des centaines de repas pour les associations

Préparer des plats de haute tenue et les offrir à des associations locales. L'opération est menée dans toute la France par l'association La Tablée des chefs pour sensibiliser les élèves des écoles hôtelières au geste social. Dans la métropole lilloise, les lycées hôteliers de Lille et Armentières, et l'école Cuisine Mode d'emploi(s) de Marcq participent.

Bérangère Barret | Publié le 16/03/2021

f 2 partages Partager Twitter



Lors de la semaine des écoles hôtelière (du 15 au 26mars cette année), les élèves ou stagiaires préparent des repas livrés ensuite gratuitement à des associations caritatives. PHOTO ILLUSTRATION «LA VOIX»

Engagée dans **la lutte contre l'insécurité alimentaire et la sensibilisation des futures générations de cuistots à l'action solidaire**, l'association La Tablée des chefs a créé voilà huit ans la Semaine des écoles hôtelières. Une semaine durant laquelle les élèves des écoles hôtelières consacrent **une journée à la préparation de repas à destination d'associations locales**. L'opération, qui a commencé lundi, se poursuivra jusqu'à la fin de la semaine prochaine.

Huit cents repas pour les associations de la métropole lilloise

Dans la métropole lilloise, **le lycée hôtelier international de Lille**, le lycée **Île-de-Flandre à Armentières** et **l'école Cuisine Mode d'emploi(s) à Marcq-en-Barœul** sont engagés dans l'opération.

Ce sont les Lillois qui lanceront les « amabilités » en préparant, ce vendredi, **200 repas pour la Tente des glaneurs**. Suivront les élèves du lycée armentiérois qui prépareront, lundi 22 mars, **500 repas** à destination de plusieurs associations : une **épicerie sociale et solidaire, le centre social Salengro, Emmaüs, La tente des glaneurs, le Secours populaire et la Banque alimentaire**. Enfin, les stagiaires de l'école marcquoise Cuisine Mode d'emploi(s), dédiée à des parcours de reconversion, se mettront aux fourneaux caritatifs mercredi 24 mars. Ils produiront **100 repas**, qu'ils offriront à Emmaüs à Wambrechies.

En 2020, l'association La tablée des chefs a distribué **40 000 repas à 20 000 personnes partout en France**. Son action semble d'autant plus symbolique cette année, alors que la crise sanitaire a aggravé la précarité alimentaire de nombreux Français.

Voir l'article sur le site

Midi Libre

Montpellier : des plats préparés par des apprentis en CAP cuisine pour les plus démunis

Les 11 élèves, entourées de l'équipe pédagogique, ont préparé 100 repas en quatre heures. / BERNARD CABIRON

Publié le 27/03/2021 à 08:49

Cette opération a été réalisée à l'occasion de la semaine des écoles hôtelières.

Lier la générosité à l'apprentissage. Onze étudiants du CFA Sud de France à Montpellier ont préparé 100 plats chauds ce jeudi 25 mars. Quatre heures pour cuisiner du riz pilaf et des crumbles aux pommes.

La distribution se fera tout le week-end par l'association Saint-Vincent-de-Paul. "C'est l'une des seules de la ville qui permettent d'offrir des repas chauds", explique Bernard Cabiron, président de l'école hôtelière du Purple campus, dans lequel les étudiants font leur formation. "Toute la nourriture a été donnée par le grossiste alimentaire Metro", ajoute-t-il.

Des élèves au chômage

À l'origine de cette initiative, l'association La Tablée de chefs. "Elle a deux missions : éduquer les jeunes à la gastronomie et nourrir les personnes dans le besoin. Avec cette initiative, il s'agit de la seconde qui est remplie, indique Bernard Cabiron. Nous souhaitions déjà effectuer cette action l'année dernière. Avec le Covid-19, ça n'a pas été possible. Ce n'était que partie remise." C'était aussi l'occasion pour les élèves de pratiquer puisqu'ils se retrouvent sans activité.

"Avec la crise du Covid-19, nous n'avons été présents que deux mois en entreprise", déplore Maria, étudiante en CAP cuisine. Cette formation se faisant en un an, les élèves vont se retrouver diplômés en n'ayant que très peu pratiqué en conditions réelles.

"Notre rythme est de trois semaines en entreprise et une semaine à l'école. Alors, quand on est chez nous, au chômage partiel, on essaie de s'entraîner", explique Fatou, ancienne étudiante en finance qui a décidé de changer de voie et de se consacrer à sa passion.

"Cette action est donc l'occasion d'apprendre et ça fait du bien" parce que, s'il y a des étudiants qui seront impactés et étiquetés "génération Covid-19, ce sera nous", déplore Dylan, autre élève du CAP.

> ## SSVP, acteur social majeur dans la ville
>
> La société Saint-Vincent-de-Paul, très présente dans l'Hérault, compte 413 bénévoles dans le département. À Montpellier, elle dispose d'un restaurant social, situé quai du Verdanson. "Habituellement, nous pouvons accueillir 80 personnes mais, en ce moment, c'est limité à 30", explique Robert Vincent, vice-président de l'association. Pour ceux qui ne pourraient s'y déplacer, trois lieux de distribution alimentaire existent et l'association effectue deux maraudes par semaine. Une friperie est aussi présente en ville ainsi qu'un lieu d'hébergement.

Voir l'article sur le site

- Reportages vidéo

France 3 - Le 12/13
Solidarité : des élèves d'école hôtelière cuisinent pour la banque alimentaire
27 mars 2021

AFP
De futurs chefs aux fourneaux pour les plus précaires
17 mars 2021

ViàATV Martinique
Les lycéens cuisinent pour des familles modestes
24 mars 2021

- Reportages radio

Radio Nova
05 mars 2021

Radio Classique
26 mars 2021

Guyane la Première
22 mars 2021

La Tablée des Chefs

Association d'intérêt général à caractère humanitaire et éducatif

80 rue des Haies 75020 Paris
contact@tableedeschefs.fr
06 34 04 26 08