



## 6<sup>ème</sup> 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 6<sup>e</sup> 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.