Dossier de presse

La Tablée des Chefs

*7e édition de*

# LA SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

## 9 - 20 mars 2020

Un programme sous le haut patronage
**du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**
**et du ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse**

La Tablée des Chefs

Un événement sous le haut patronage du
**ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation** et du
**ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse**

# SOMMAIRE

Communiqué de presse - p.3

Présentation de La Tablée des Chefs - p.4

Présentation de La Semaine des Ecoles Hôtelières - p.7

Lycées et étabilissements participants - p.10

Les partenaires 2020 - p.11

Contacts - p.12


**www.tableedeschefs.fr**

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SEH 2020

## Avoir faim en France en 2020, impossible pour ces jeunes !

7ème édition de la Semaine des Écoles Hôtelières
9 au 20 mars 2020

**En France, pays de la gastronomie, 1 Français sur 5 ne mange pourtant pas à sa faim. Parmi les personnes qui sont dans la précarité, c'est 1 personne sur 2 qui n'a pas de quoi se nourrir correctement et qui souffre d'insécurité alimentaire.**
**C'est pour sensibiliser les élèves d'écoles hôtelières au geste social et solidaire que l'association La Tablée des Chefs a lancé, il y a 7 ans en France, l'initiative « La Semaine des Écoles Hôtelières ».**

**Objectif : +110 000 portions distribuées aux personnes dans le besoin**
Événement majeur de l'association La Tablée des Chefs, La Semaine des Écoles Hôtelières (SEH) rassemble les élèves des écoles hôtelières en France et au Québec. Ce programme sensibilise la relève professionnelle au problème de la faim et au besoin fondamental de se nourrir.

**En 2020 : haut patronage et 13 régions participantes**
Pendant 2 semaines, du 9 au 20 mars 2020, les jeunes de **70 écoles hôtelières se mobilisent** en France et cuisinent **plus de 10 000 repas** pour l'aide alimentaire. Ils prépareront 2 recettes spécifiquement créées pour répondre aux besoins nutritifs des personnes dans la précarité. Les 13 régions du territoire participent au programme et 4 départements ultramarins ont rejoint l'initiative cette année. La Semaine des Écoles Hôtelières est sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse ! Cette année, c'est Guillaume Gomez, MOF et Chef des cuisines du Palais de l'Elysée qui parraine l'initiative nationale.

**Pourquoi cette initiative solidaire ?**
L'un de nos objectifs 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 en situation de précarité en France.

« 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. » souligne fièrement Céline Eoz-Martinet, professeure de cuisine et pionnière du projet en France. Certains élèves, très motivés, s'inscrivent pour participer, même lorsqu'ils ont quitté le lycée pour se lancer dans la vie active.

« L'idée est d'**inciter la nouvelle génération de chefs à s'engager** plus tard, comme les parrains qui accompagnement localement ce programme. » rappelle Vincent Brassart, Président de La Tablée des Chefs. 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 dans les banques alimentaires.

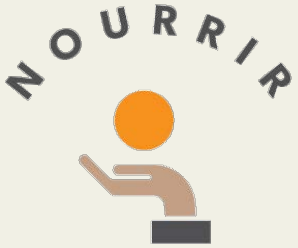
Merci à nos partenaires 2020 : METRO France – Pro à Pro - Plus Pack – SOLAAL– REvivre – Traiteurs de France - Chateauform' – Gontran Cherrier - Programme National pour l'Alimentation - ADEME

**Contacts** :
Responsable communication Tablée des Chefs : Delphine Grenon - 06 26 63 58 93 - delphine.grenon@tableedeschefs.fr
Relations presse et relations publiques : Carole Nicolas – 06 74 08 92 57 – cnicolas@ideesenforme.com

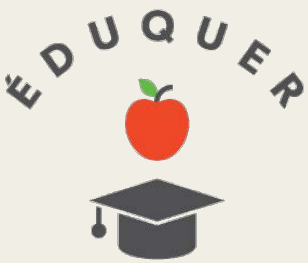
# MISSION DE LA TABLÉE DES CHEFS

La Tablée des Chefs a pour mission de **nourrir** les personnes dans le besoin et de développer **l'éducation culinaire** des jeunes.

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 :




Nous facilitons le don alimentaire pour les entreprises et professionnels de l'hôtellerie-restauration, nous produisons et distribuons des repas pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire, en mobilisant des élèves en formation culinaire et des collaborateurs d'entreprises.




Nous mettons en place des programmes d'éducation culinaire pour sensibiliser à une alimentation saine et développer l'autonomie alimentaire des plus jeunes, dans des collèges en réseau d'éducation prioritaire et des maisons d'enfants à caractère social.

# LA TABLÉE DES CHEFS

La Tablée des Chefs existe au Canada depuis 2002, en France & au Mexique depuis 2013.

En France, La Tablée des Chefs a récupéré et distribué plus de 38 000 plats, impacté plus de 1600 jeunes depuis 2014. L'association est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France et Chef des cuisines du Palais de l'Elysée.

**2015 : Lauréat La France s'engage**

**2019 : Lauréat du Programme National pour l'Alimentation.**

# IMPACT SOCIAL

© Corinne Jamet

Depuis 2014

**1600 jeunes**
Touchés par nos programmes d'éducation culinaire depuis 2014.

**+38 000 portions**
Distribuées aux bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire en France, depuis 2014.

**+250 bénévoles**
Mobilisés à nos côtés sur tout le territoire.

Pour l'année scoliaire 2019 - 2020

**10 collèges**
En réseau d'éducation prioritaire en France sur l'année scolaire 2019-20.

**17 foyers**
Maisons d'enfants à caractère social en France sur l'année scolaire 2019-20.

**+1000 élèves**
dans 31 lycées hôteliers ont préparé des repas pour l'aide alimentaire en mars 2019.

**13 800 portions**
Cuisinées et offertes aux bénéficiaires de 60 associations d'aide alimentaire, uniquement en mars 2019.

# SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES - L'INITIATIVE

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 Québec et en France.

Le fonctionnement de la SEH :

**1.** Nos partenaires fournissent gratuitement les matières premières

**2.** Les lycéens cuisinent les repas

**3.** Une association d'aide alimentaire distribue les repas à ses bénéficiaires

Le principe :
Les étudiants et leurs professeurs se mobilisent afin de préparer des repas au profit des bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire.

*En mars de chaque année, ce sont plus 100 000 portions qui sont distribuées aux personnes dans le besoin en France et au Québec !*

# SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES - OBJECTIFS

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.

**SENSIBILISER : LE RÔLE SOCIAL DU CHEF**

Les futurs chefs et professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration sont 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.

**MOBILISER : LA FAIM EN FRANCE**

Il s'agit d'un événement majeur orchestré par La Tablée des Chefs, regroupant les étudiants en cuisine d'écoles hôtelières d'élèves de lycées agricoles, sur tout le territoire.

Ce programme national mobilise 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 se nourrir.

# SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES - 2020

*Et aussi :*

**70 établissements et lycées hôteliers,**
**dans 13 régions**
**et 4 départements ultramarins.**

**SEH 2020 - 7e édition**

La Semaine des Ecoles hotelières en France est un événement majeur qui rassemble plus de 1300 participants dont une majorité d'étudiants en cuisine, dans **70 établissements** sur tout le territoire français.

1 parrain national MOF - Guillaume Gomez

- de 1300 élèvès participants
- De 140 professeurs engagés
- de 75 associations bénéficiaires
- De 10 000 repas complets servis

# SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES - PARTICIPANTS

- ✓ GRETA de l'Ain - **Valserhone, 01200**
- ✓ Lycée Hôtelièr Le Corbusier – **Soissons, 02200**
- ✓ Lycée des métiers Louis Martin Bret – **Manosque, 04100**
- ✓ Faculté des métiers – école hôtelières - **Cannes, 06150**
- ✓ Lycée Professionnel Auguste Escoffier - **Cagnes sur Mer, 06800**
- ✓ Pastré - Grande Bastide – **Marseille, 13009**
- ✓ Lycée Professionnel René Cassin – **Tulle, 19000**
- ✓ Lycée Le Castel – **Dijon, 21000**
- ✓ Lycée Professionnel et Hotelier La Closerie - **Saint-Quay Portrieux, 22410**
- ✓ Cuisine Mode d'Emploi(s) - **Besançon, 25000**
- ✓ Lycée Hotelier de Tain l'hermitage – **Tain-l'hermitage, 26600**
- ✓ Lycée Professionnel et Technologique Jean Chaptal – **Quimper, 29000**
- ✓ Lycée Professionnel Le Paraclet – **Quimper, 29000**
- ✓ GRETA Midi-Pyrénées Centre - **Toulouse, 31000**
- ✓ Lycée des Métiers de l'Hotellerie et du Tourisme d'Occitanie – **Toulouse, 31026**
- ✓ Cuisine Mode d'Emploi(s) - **Toulouse, 31200**
- ✓ Lycée Professionnel Renée Bonnet – **Toulouse, 31432**
- ✓ CCI Formations 34 - **Montpellier, 34185**
- ✓ Lycée Hotelier Sainte-Thérèse **– La Guerche-de-Bretagne, 35130**
- ✓ Lycée Lesdiguières, école d'hôtellerie et de tourisme de Grenoble (site Clos d'or) – **Grenoble, 38100**
- ✓ Lycée des Métiers de l'Hotellerie et du Tourisme du Val de Loire – **Blois, 41000**
- ✓ Apprentis d'Auteuil, Lycée Professionnel Hotelier Daniel Brottier - **Bouguenais, 44340**
- ✓ Lycée Nicolas Apper – **Orvault, 44700**
- ✓ Lycée Général, Technologique et Professionnel Sadi Carnot – Jean Bertin – **Saumur, 49400**
- ✓ Lycée Professionnel Darche - **Longwy, 54400**
- ✓ Lycée Simon Lazard – **Sarreguemines, 57215**
- ✓ Lycée d'Enseignement Professionnel Pierre et Marie Curie – **Freyming-Merlebach, 57800**Lycée Professionnel Ile Jeanty – **Dunkerque, 59140**
- ✓ Lycée Polyvalent Jesse de Forest - **Avesne sur Helpe, 59440**
- ✓ Institut Saint Pierre – **Fourmies, 59610**
- ✓ Cuisine Mode d'Emploi(s) - **Marcq-en-Baroeul, 59700**
- ✓ Lycée Pierre Gilles de Gennes – **Cosne-Cours-sur-Loire, 5820**
- ✓ Lycée Professionnel du Détroit – **Calais, 62100**

- ✓ Lycée Professionnel Alexandre Dumaine - **Macon, 71000**
- ✓ Lycée Professionnel Hôtelier - **Challes les Eaux, 73190**
- ✓ MFR Le Fontanil - **Saint-Alban-Leysse, 73230**
- ✓ École Hotelière de Paris – CFA Médéric - **Paris, 75017**
- ✓ Ecole Hotelière de Parys Lycée Jean Drouant - **Paris, 75017**
- ✓ Cuisine Mode d'Emploi(s) - **Paris, 75020**
- ✓ Lycée Hotelier George Baptiste – **Canteleu, 76380**
- ✓ Ecole Ferrières, Hotellerie Gastronomie Luxe – **Ferrières, 77164**
- ✓ Ferrandi Paris, l'école française de gastronomie et de management hôtelier - **Jouy-en-Josas, 78356**
- ✓ Ecole Saint-Martin – **Amiens, 80043**
- ✓ Lycée et CFA Edouard Branly - **La Roche-sur-Yon, 85000**
- ✓ Lycée Professionnel Valère Mathé - **Olonne-sur-Mer, 85340**
- ✓ Lycée Technique et Professionnel Agricole Nature - **La Roche-sur-Yon, 85000**
- ✓ Lycée Kyoto – **Poitiers, 86000**
- ✓ Lycée Professionnel Régional Marc Godrie – **Loudun, 86200**
- ✓ Lycée Professionnel Les Terres Rouges – **Civray, 86400**
- ✓ Cité Scolaire Jean Baptiste Darnet - **Saint-Yrieix-la-Perche, 87500**
- ✓ Etablissement Notre Dame Saint Joseph – **Epinal, 88000**
- ✓ Lycée des métiers de bouche et d'hôtellerie Château des coudraies - **Etiolles, 91450**
- ✓ Cuisine Mode d'Emploi(s) - **Grigny, 91350**
- ✓ IDC Formation - **Asnières-sur-Seine, 92600**
- ✓ Lycée des métiers Les Côtes de Villebon – **Meudon, 92360**
- ✓ Lycée des métiers Théodore Monod – **Antony, 92160**
- ✓ Cuisine Mode d'Emploi(s) - **Clichy-sous-Bois, 93390**
- ✓ CEFAA – Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage - **Villepinte, 93420**
- ✓ Lycée des métiers François Rabelais de Dugny – **Dugny, 93440**
- ✓ Cuisine Mode d'Emploi(s) - **Champigny, 94500**
- ✓ Ferrandi Paris l'école française de gastronomie et de management hôtelier - **Saint-Gratien, 95210**
- ✓ Lycée Polyvalent et Professionnel Melkior Garré **– Cayenne, 97300**
- ✓ LPO de Kawéni – **Mamoudzou, 97600**

# SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES - PARTENAIRES

**Un immense MERCI à nos partenaires !**
**Grâce à eux, l'organisation de la 7e édition de la Semaine des Écoles Hôtelières est rendue possible.**

En 2020, La Semaine des Écoles Hôtelières est sous le haut patronage du **ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation** et du **ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse**

Nos partenaires en 2020 :

METRO

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

PRO à PRO
LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

SOLAAL
facilite le don alimentaire

REVIVRE
ILE-DE-FRANCE

PLUS PACK
We make food stand out

# SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES - CONTACTS

#SEH #NOURRIR
#GASTRONOMIE SOCIALE
#ALIMENTATION DURABLE

*Communication Tablée des Chefs*

**Delphine Grenon** - 06 26 63 58 93

Delphine.grenon@tableedeschefs.fr

*Relations publiques & relations presse*

**Carole Nicolas** - 06 74 08 92 57

cnicolas@ideesenforme.com


@latabléedeschefsrance @tableedeschefsfr @LaTableeChefsFR @latabléedeschefsrance

RETROUVEZ-NOUS SUR :
**www.tableedeschefs.fr**