

Pour les plus démunis, La Tablée des Chefs s'engage et nourrit 3000 personnes !

Cette semaine, en pleine crise sanitaire liée au COVID-19 et alors que la majorité des Français est confinée, des chefs engagés de l'association La Tablée des Chefs France se rassemblent autour de l'initiative « Les cuisines solidaires » et préparent plus de 3000 plats pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire !

La recette solidaire

La recette de la solidarité : une association engagée + des chefs bénévoles + des surplus alimentaires + des cuisines de restaurant = 3000 plats créés. L'initiative solidaire lancée par La Tablée des Chefs (qui lutte contre l'insécurité alimentaire et pour l'éducation culinaire) et ses partenaires a lieu cette semaine en Île-de-France, à Paris et à Nanterre. Seize chefs bénévoles sont mobilisés pour l'occasion afin de créer des plats de grande qualité, contenant les apports nutritionnels essentiels, pour les personnes et familles en situation de précarité, à une heure où les associations d'aide alimentaire en ont grandement besoin

Des partenaires engagés aux côtés de la Tablée des Chefs

Le restaurant La Lorraine ouvre ses cuisines aux chefs bénévoles pour la préparation des plats

Fait marquant : le restaurant La Lorraine, situé dans le 17^e arrondissement de Paris rouvrira exceptionnellement ses cuisines pour cette opération solidaire. Les chefs créent des plats qui auront un double impact : lutter contre le gaspillage alimentaire et nourrir les personnes dans le besoin. Niveau sécurité et hygiène, les chefs bénévoles munis d'une attestation, cuisinent selon les normes actuelles : protégés de masques, de gants et de blouses professionnelles. Parmi les partenaires de l'opération, [Metro France](#) et [Délícemer](#) offrent les matières premières, [Plus Pack](#), les barquettes, [Les secrets d'Orane](#), les masques, [Foodentropie](#) et [Bertrand Restauration](#), l'accès à leurs cuisines.

« Nous sommes très fiers de voir l'engouement que suscite cette initiative auprès des acteurs de notre écosystème et à quel point nos chefs engagés ont répondu avec enthousiasme pour participer et transmettre leur passion de la cuisine à travers la création de plats solidaires. Le projet existe d'ailleurs aussi au Québec avec une dynamique sans précédent à l'échelle de la Belle Province pour permettre également aux populations en situation de précarité de pouvoir s'alimenter pendant cette crise sanitaire mondiale. » explique Vincent Brassart – président de la tablee des Chefs en France.

Les chefs engagés dans l'opération : Mark Singer, Melissa Demonchy, Yadira Deffradas, le chef de l'ambassade de Hollande à Paris, Thierry Blaret, Alain-Christian Priso, Geoffrey Lamblin, Virginie Legrand, Luca Camilloni et sept chefs de Bertrand Restauration.

Les associations bénéficiaires : Armée du Salut, Aurore 75 et 92, Secours Populaire, Emmaüs, La Mie de Pain, CUP solidarité, Amitiés Villette, Maraude du cœur, Petits frères des pauvres 75 et 92, Secours islamique, Restaurants du cœur Clichy.

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

www.tableedeschefs.fr

A propos de La Tablée des Chefs France

La Tablée des Chefs, c'est l'association des chefs engagés. Notre mission est de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. Nos actions se déclinent en deux grands axes d'intervention : Nourrir et Éduquer.

NOURRIR : Nous facilitons le don alimentaire pour les entreprises et professionnels de l'hôtellerie-restauration. Nous sensibilisons également les futurs chefs à leur rôle social et avec nos programmes « La Semaine des Écoles Hôtelières » et les défis solidaires « Mets ta toque », nous produisons et distribuons des repas pour les bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire.

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. Nos ateliers pédagogiques sont animés par des chefs et permettent aux jeunes de développer des compétences, d'acquérir des techniques culinaires de base, d'apprendre les principes d'une alimentation saine et équilibrée, de découvrir les métiers de l'alimentation et de créer des vocations.

La Tablée des Chefs est une association loi 1901 qui mobilise des chefs et des professionnels de la cuisine. Née au Québec en 2002, La Tablée des Chefs est présente à l'international avec des implantations en France et au Mexique depuis 2013.

En France, l'association est lauréate de La France S'engage, du Programme National pour l'Alimentation et elle est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Chef des cuisines du Palais de l'Élysée.

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

www.tableedeschefs.fr