

DOSSIER DE PRESSE

LES BELLES ASSIETTES

Vendredi 09 juillet 2021

A partir de 19h30

Pavillon d'Armenonville

Paris 16e

**Le cocktail gastronomique et
caritatif de
La Tablee des Chefs France**





Les Belles assiettes, c'est le **cocktail gastronomique et caritatif** de l'association La Tablee des Chefs (France).
Le 9 juillet, l'occasion de savourer les plats de chefs de renom au sein du prestigieux Pavillon d'Armenonville. Au menu, des assiettes estivales à déguster autour d'un verre avec amis, collègues, famille...

Les chefs Simone Zanoni, Pierre Sang, Yoni Saada ainsi qu'Eloïse Monziès cuisineront face aux convives leurs plats emblématiques. Côté sucré, Nina Métayer et François Daubinet, compléteront cette brigade d'exception.
Le reste du cocktail vous sera proposé et servi par le traiteur et créateur de réception Butard Enescot, des fromages sélectionnés par La Ligue d'Improvisation Culinaire et magnifiés par les pains spéciaux Gontran Cherrier viendront parfaire le menu.

Le tout sera accompagné des vins appellation d'Anjou du Domaine des Coteaux Blancs et de Gaillac en méthode ancestrale du Château de Terride, sélectionnés soigneusement par notre sommelier Tristan Petit et des thés glacés de la prestigieuse maison Nunshen.

Les Belles Assiettes, c'est l'occasion de déguster des merveilles en soutenant une noble cause.

Parlez-en autour de vous !

Réservation sur la [page de l'événement](#).

Plus d'informations et contact presse :

communication@tableedeschefs.fr ou 06 34 04 26 08

L'équipe de La Tablee des Chefs France



LES CHEFS



Simone Zanoni - Chef cuisinier

De la ferme italienne où il a grandi aux cuisines d'un palace, Simone Zanoni a notamment forgé son expérience auprès du célèbre Gordon Ramsay, à Londres puis à Versailles pendant 12 ans.

Aujourd'hui à la tête du George, le restaurant aux saveurs méditerranéennes du Four Seasons Hôtel George V *****, le chef a obtenu en 2017 une étoile Michelin grâce à sa maîtrise des produits et du savoir-faire de son pays.



Pierre Sang Boyer - Chef cuisinier

Fasciné par ses exaltantes aventures auvergnates d'enfance et inspiré par les valeurs de partage que ses parents lui ont inculquées, Pierre Sang s'engage dans la cuisine en faisant ses armes auprès des plus grands chefs, en France et en Grande Bretagne.

En 2011, il est finaliste de l'émission Top Chef. Son aura et son instinct, combinés à son indéniable passion font de lui un jeune chef respecté et empreint de liberté. Il ouvre ainsi son premier restaurant « Pierre Sang in Oberkampf » en 2012 puis le second « Pierre Sang on Gambey » en 2014 et enfin en 2017 son troisième restaurant « Pierre Sang Signature ».



© Stéphane de Bourgies

Nina Métayer - Cheffe pâtissière

Distinguée deux années de suite Pâtissier(ère) de l'année (Le Chef et Gault & Millault), Nina a suivi un double cursus en boulangerie puis pâtisserie.

Au Meurice, sous la direction de Yannick Alléno, elle rejoint la brigade de Camille Lesecq. Nommée Cheffe pâtissière de l'hôtel**** Le Raphaël par Amandine Chaignot, Jean-François Piège qui lui confiera ensuite la création de la carte des desserts de son nouvel établissement parisien, Le Grand Restaurant, lequel obtiendra 2 étoiles au Guide Michelin quelques mois après. La cheffe intègre les jurys de concours prestigieux comme le Bocuse d'Or ou les World Chocolate Masters et participe à différentes émissions de télévision.



LES CHEFS

Yoni Saada - Chef cuisinier

Fils et petit fils de la plus ancienne boucherie du Marais, Yoni Saada a toujours eu un pied dans la cuisine. Après des études de cuisine à l'Ecole Ferrandi, il travaille au sein de prestigieuses brigades étoilées telles celle de Yannick Alléno à l'hôtel Meurice***, William Ledeuil aux Bouquinistes** et celle de son mentor Frédéric Anton au Pré Catelan***.

Il ouvre à 25 ans son premier restaurant Osmose, puis en 2013 après sa participation à Top Chef, il ouvre Miniatures, un restaurant semi-gastronomique sous forme de tapas à la française. En 2014, son projet Bagnard est élu projet de l'année par le Gault & Millau. Le Chef est distingué par le prix Jeune Talent la même année.



Eloïse Monziès - Cheffe cuisinière

Cheffe cuisinière ayant grandi dans le potager familial et expérimenté tous types de restauration, Eloïse a voyagé à travers le monde en quête de sa cuisine : celle des sens et du bon sens.

Avec une envie de casser les codes et de revenir à l'essentiel Eloïse développe un lieu éco-gourmand à Vierzon appelé LA VITRINE. On y retrouve une cuisine généreuse et conviviale, faite de partage et de simplicité, respectueuse de la terre et des hommes.



François Daubinet Chef pâtissier

À 30 ans, François Daubinet, a déjà une longue carrière derrière lui. Après 8 ans de formation en pâtisserie auprès des Compagnons du Devoir, il intègre des établissements prestigieux à New York, puis en France, comme l'Hôtel de Crillon****, le Plaza Athénée**** et participe à l'ouverture de la Michalak MasterClass.

En 2015, c'est au sein du mythique restaurant Taillevent qu'il laisse rayonner sa créativité. Il est aujourd'hui chef pâtissier exécutif chez Fauchon. Véritable révélation, les professionnels reconnaissent son talent de créateur d'une pâtisserie lisible, expressive et harmonieuse.



Les partenaires et # de la soirée

#tableedeschefsfr #nourrir #educuer #chefs #simonezanoni #ninametayer #yonisaada #pierresangboyer #francoisdaubinet #eloisemonzies #lomarec #textma #ogilvyparis #metrofrance #brandnewcoat #chateaudeterride #aquachiara #nunshen #coteaux_blancs #galliaparis #gontrancherrier #butardenescot #pavillon_armenonville #groupeButard #laLIC #Frenchefs

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 : Éduquer & Nourrir

ÉDUQUER : 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.

NOURRIR : Nous sensibilisons les futurs chefs à leur rôle social en produisant et distribuant des repas pour les bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire.

La Tablée des Chefs est une association d'intérêt général 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, représentant de la Gastronomie française auprès du Président de la République.

La Tablée des Chefs

www.tableedeschefs.fr

CONTACT :

06 34 04 26 08

communiquer@tableedeschefs.fr

