



La Tablée des Chefs



Communiqué de presse

6^{ème} édition de la Semaine des Écoles Hôtelières

du 11 au 22 mars 2019

Pendant 2 semaines les jeunes se mobilisent partout en France pour cuisiner pour l'aide alimentaire !

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 et au Canada. 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, Traiteurs de France et Revivre dans le monde, nous allons pouvoir produire et distribuer **14 000 portions** afin de nourrir des personnes en situation de précarité. »

SOLAAL, un partenaire de la première heure

Dès 2014, SOLAAL a fourni des pommes chaque année grâce à la générosité de la coopérative Blue Whale. Cette année, les produits se diversifient et les volumes augmentent : 375 kg de produits frais. En Hauts-de-France, 45 kg d'oignons de la Ferme Couture (80) et 270 kg de pommes des Vergers de Saulty (62) seront livrés. En Ile-de-France, ce sont également 60 kg de légumes de la Ferme Truil (91) qui seront livrés par Revivre dans le monde, au **Refettorio**, restaurant ouvert aux personnes les plus démunies, place de la Madeleine à Paris.

Pour Angélique Delahaye, présidente de SOLAAL, « l'éducation des jeunes générations est essentielle dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ; il faut recréer le lien entre l'agriculture et l'alimentation. La Tablée de chefs y contribue efficacement ! »

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 national. 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.

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 »:

- **Conférence de presse CFA BELLARD, Paris, le 12 mars 2019 à 9h** (sur invitation).
- Le Refettorio accueille des étudiants de la SEH les 11 & 12 mars 2019 + 22 mars 2019.

Merci aux généreux partenaires de La Semaine des Écoles Hôtelières

METRO France - Plus Pack - Traiteurs de France



La Tablée des Chefs



A propos – TABLÉE DES CHEFS

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.

A propos – SOLAAL

SOLAAL est une association qui organise les dons entre agriculteurs et associations d'aide alimentaire. Depuis sa création en 2013, elle a distribué 14 000 tonnes de produits, soit l'équivalent de 28 millions de repas. Ce sont à 99% des produits frais, afin de contribuer à l'équilibre nutritionnel des personnes les plus démunies. SOLAAL rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros. Sa présidente est Angélique Delahaye, maraîchère. Fidèle à son partenariat avec La Tablée des Chefs, SOLAAL fournit des fruits et légumes pour la Semaine des écoles hôtelières.