

Dans l'Est de la France, les futurs chefs se mobilisent en cuisine contre la faim, lors de la Semaine des Écoles Hôtelières du 15 au 26 mars 2021

Sous la houlette de la cheffe Julia Sedefdjian, plus jeune cheffe étoilée au Guide Michelin de France, l'association La Tablée des Chefs organise la 8^{ème} édition de la Semaine des Écoles Hôtelières du 15 au 26 mars 2021.

Un événement annuel, réalisé sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, du Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse et du Ministère de la Santé et des Solidarités.

Chefs et jeunes étudiants engagés contre la faim en France

La Tablée des Chefs est 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.

Pour sensibiliser les élèves d'écoles hôtelières au geste social et solidaire, l'association La Tablée des Chefs a lancé, il y a 8 ans en France, l'opération La Semaine des Écoles Hôtelières (SEH) qui rassemble les élèves des écoles hôtelières en France et au Québec.

Pendant 12 jours, du 15 au 26 mars 2021, les jeunes de 56 écoles hôtelières se mobilisent en France pour cuisiner en faveur de l'aide alimentaire. Cette mobilisation est particulièrement forte dans l'Est avec la participation de **11 lycées et centres de formation** !

Nous pouvons être fiers de l'engagement des établissements suivants :

- Lycée hôtelier de l'Hermitage à Tain l'Hermitage (26)
- CFA Le Fontanil à Saint Alban Leysse (73)
- GRETA de l'Ain à Bellegarde sur Valserine (01)
- Lycée Clos d'Or à Grenoble (38)
- Lycée Alexandre Dumaine à Mâcon (71)
- Lycée Le Castel à Dijon (21)
- Lycée des métiers Pierre Gilles à Gennes (58)
- Cuisine Mode d'Emploi(s) à Besançon (25)
- Lycée Notre Dame Saint Joseph à Epinal (88)
- Lycée Simon Lazard à Sarreguemines (57)
- Lycée Pierre et Marie Curie à Freyming (57)



Des élèves lors de la 7^e édition de la SEH.

Ils prépareront deux recettes savoureuses spécifiquement créées pour répondre aux besoins nutritifs des personnes en situation de précarité alimentaire et les remettront ensuite à des associations locales. En tout, dans ces établissements, ce sont **3000 plats** qui seront produits et **200 étudiants** mobilisés.

Des partenaires engagés

Cette opération serait impossible sans les généreux donateurs engagés à nos côtés à commencer par METRO qui fournit une partie des matières premières accompagné de Sabarot et Ben's Original et de Pluspack qui fournit les conditionnements. Les associations Demain la Terre et Solaal, elles, fournissent des fruits et légumes de qualité, dont certains issus de surplus agricoles.

Dans l'Est de la France, tous nos remerciements à :

- Champs de Légumes (02) (producteur de carottes)
- Le Verger de la Blottière (49) (pommes) pour la totalité des volumes, hors apport Solaal,
- La Ferme de la Motte (41) (oignons) pour la totalité des volumes

Vous souhaitez en savoir plus sur l'opération ? Vous rendre dans un des établissements participant ? Contactez-nous :

Président La Tablée des Chefs : Vincent Brassart 06 47 84 00 95 - vincent.brassart@tableedeschefs.fr

Directrice La Tablée des Chefs : Julia Colin - 06 34 04 26 08 - julia.colin@tableedeschefs.fr

Chargée de mission SEH : Laura Barniaud - 06 10 78 06 34 - laura.barniaud@tableedeschefs.fr

Relations Presse : Laurie Berthe - 06 14 78 32 49 - laurie.berthe@ogilvy.com