



La Tablée des Chefs organise la 5ème édition de la Semaine des Écoles Hôtelières

La Tablée des Chefs France organise pour la 5ème année la **Semaine des Écoles Hôtelières** entre le 12 et le 16 mars 2018 en partenariat avec **METRO France**.

Cette semaine de **mobilisation sociale** a pour but de sensibiliser les futurs professionnels de la cuisine au **geste solidaire**. Au sein des écoles hôtelières, les élèves accompagnés par leurs professeurs, préparent et conditionnent des repas qui sont ensuite redistribués localement aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. Cette démarche sociale se déroule aussi dans les écoles hôtelières du Québec et du Mexique, où La Tablée des Chefs est également présente.

Cette année, sous la houlette d'un parrain de renom, le **Meilleur Ouvrier de France Frédéric Jaunault**, 12 écoles prennent le pari de réaliser 8 000 repas :

- Lycée Le Corbusier – Soissons (02)
- Lycée Clos d'Or – Grenoble (38)
- Lycée CFA Médéric – Paris 17^{ème}
- Lycée et CFA Belliard - Paris 18^{ème}
- Lycée Guillaume Tirel – Paris 14^{ème}
- Lycée Ferrandi – Jouy en Josas (78)
- Lycée Hôtelier La Hotoie - Amiens (80)
- Lycée St Martin – Amiens (80)
- Lycée Edouard Branly – La Roche s/ Yon (85)
- Lycée des Métiers de Bouche et d'Hôtellerie - Château des Coudraies à Etiolles (91)
- Lycée des Métiers Les Côtes de Villebon à Meudon (92)
- Lycée Ferrandi – Saint Gratien (95)

C'est une **action innovante** et **responsable** pour les écoles, qui transmettent aux élèves le « gène solidaire » et qui sensibilisent au problème de l'insécurité alimentaire. Au menu cette année : riz pilaf aux lentilles et légumes et un crumble aux pommes, qui seront mis à disposition gracieusement aux associations de l'aide alimentaire.

Nous avons l'honneur d'être accompagnés pour cette semaine solidaire par notre parrain, **Frédéric Jaunault, Meilleur Ouvrier de France Primeur, champion international de sculpture sur fruits et légumes et fondateur de la 1^{ère} école et académie de fruits et légumes**.

Frédéric Jaunault sera présent dans les lycées hôteliers les 14, 15 et 16 mars. Contactez-nous pour recevoir le planning complet de notre parrain.

Merci à nos partenaires enthousiastes et généreux, pour leur contribution à cette semaine solidaire :

METRO France fournit pour cette opération les denrées alimentaires aux écoles hôtelières. METRO France, grossiste de proximité au service de la restauration indépendante, construit sa croissance sur des valeurs fortes de développement durable et sur sa Responsabilité Sociétale d'Entreprise.

PLUS PACK fournit gracieusement les barquettes aluminium 100 % recyclables destinées aux écoles hôtelières et à la redistribution des repas.



La Tablée des Chefs est présente en France depuis novembre 2013 (une association loi 1901). L'association a été sélectionnée comme lauréat de « La France s'engage » en décembre 2015, une démarche initiée par M. François Hollande, qui met en valeur et accompagne des initiatives socialement innovantes en France.

La mission de La Tablée des Chefs est de mobiliser les chefs et les professionnels de la cuisine sur deux axes : la lutte contre la faim par un service de récupération alimentaire, et l'éducation à la cuisine des jeunes de milieu défavorisé.

Contact : ml.sassine@tableedeschefs.fr | 06 75 09 85 00

www.tableedeschefs.fr