



La Tablee des Chefs

France, 6^e édition



SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES
11 - 22 MARS 2019

Le Mot du président



Chers amis, soutiens et partenaires,

La 6ème édition de notre Semaine des Ecoles Hôtelières vient de s'achever et c'est avec un grand plaisir que nous vous présentons le rapport d'activité de ce beau millésime.

Cette année plus que jamais, notre/votre énergie a permis des prouesses, tant en terme **d'impact que de sensibilisation**.

J'ai eu la chance d'aller à la rencontre des jeunes qui tous ont montré un enthousiasme et un engagement sans faille pour le projet.

La cause **sociale et environnementale** est aujourd'hui au centre de leurs préoccupations et la participation à cet événement est vécue comme une belle opportunité par l'ensemble des élèves.

Nous avons également voulu cette année laisser la possibilité aux participants d'imaginer et **d'organiser des événements "hors les murs"**.

Certains sont allés distribuer les plats préparés dans les centres d'accueil, d'autres ont accompagné des maraudes, d'autres encore ont donné accès à leur restaurant d'application pour un service aux petits oignons.

Toutes ces actions, toutes ces **chaînes de solidarité** ont démontré une nouvelle fois la grande générosité que nous pouvons rencontrer dans vos métiers.

Du fond du cœur, l'équipe et moi même vous remercions pour votre engagement et vous donnons rendez-vous l'an prochain.

Seul, on va plus vite ; ensemble, on va plus loin !

Vincent Brassart,

Président & Fondateur de la Tablée des Chefs, France

SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

Évolution

SEH 2016

François Adamski
METRO FRANCE
1 région
4 écoles

SEH 2017

Jean-François Girardin
METRO FRANCE
PLUSPACK
SOLAAL
REVIVRE
2 région
4 écoles

SEH 2018

Frédéric Jaunault
METRO FRANCE
3 régions
12 écoles
Format Pédagogique

SEH 2019

Bernard Leprince
+ 10 parrains sur le territoire
METRO FRANCE
PLUSPACK
SOLAAL
REVIVRE
BANQUES ALIMENTAIRES
TRAITEURS DE FRANCE
8 régions
31 écoles
2 semaines
Hors les murs
Fourche à la fourchette
Lauréat National du
Programme National pour
L'Alimentation (PNA)

SEH 2020

Rejoignez-nous.
Impliquez-vous et faites
votre ce projet en y
intégrant les spécificités
de vos territoires !

#SEH19

#NOURRIR

La **Semaine des Écoles Hôtelières** est un événement majeur regroupant les étudiants en cuisine dans des écoles hôtelières en France et au Québec. Les étudiants sont mobilisés pour préparer des repas au profit d'associations d'aide alimentaire.

Cette expérience permet aux étudiants de s'impliquer socialement à travers le cursus scolaire qui les passionne, dans une période où les denrées alimentaires viennent à manquer dans les centres d'aide alimentaire. Cette initiative sensibilise la relève professionnelle au problème de la faim.

En mars de chaque année, ce sont plus 100 000 portions qui sont ensuite distribuées aux personnes dans le besoin partout dans le monde.



#GASTRONOMIESOCIALE

En Chiffres
Les objectifs
L'impact des participants
Le recrutement et les régions

Les Chaînes Solidaires

Parrainage et Engagement

Les expérimentations
Hors les Murs
Fourche à la Fourchette
L'engagement des Chefs



La Tablée des Chefs

Rapport d'activité
Les recettes
La réalisation des recettes
Le ressenti des élèves et des professeurs
Le ressenti des associations

2020 en perspective

Merci à tous les participants !

31

Les Élèves de 31 Écoles ont participé au projet en 2019.
(Une de plus que notre objectif !)



7

Évènements Hors les murs



La Tablée des Chefs

24

 Villes

8

 Régions

91%

Recrutement de 20 écoles
Dont 12 par notre réseau
Et 8 en prospection à froid
11/12 écoles de la SEH18
reviennent dans le projet soit
91% des participants.

-  31 Chaînes Solidaires
- 1 partenaire barquettes
- 2 agriculteurs
- 3 intermédiaires logistiques
- 11 parrains
- 21 entrepôts METRO
- 31 écoles hôtelières
- 35 relais locaux d'associations
-  +100 associations touchées via les banques alimentaires.



+1.000

Participants Professeurs,
Elèves,
partenaires sensibilisés

6.820


Bénéficiaires

Les réseaux en chiffres

18.464

Post reach facebook entre
le 27 février et le 26 mars

3 
Reportages
Télé locaux

2.246

Pages vues depuis le
début de la
communication
SEH19 sur notre site.

**Merci à vous,
Futurs Chefs.**

Bienvenue à la Tablee des Chefs !

EN 2019
RÉPARTITION DES
PARTICIPANTS

L'engagement Des participants

80%

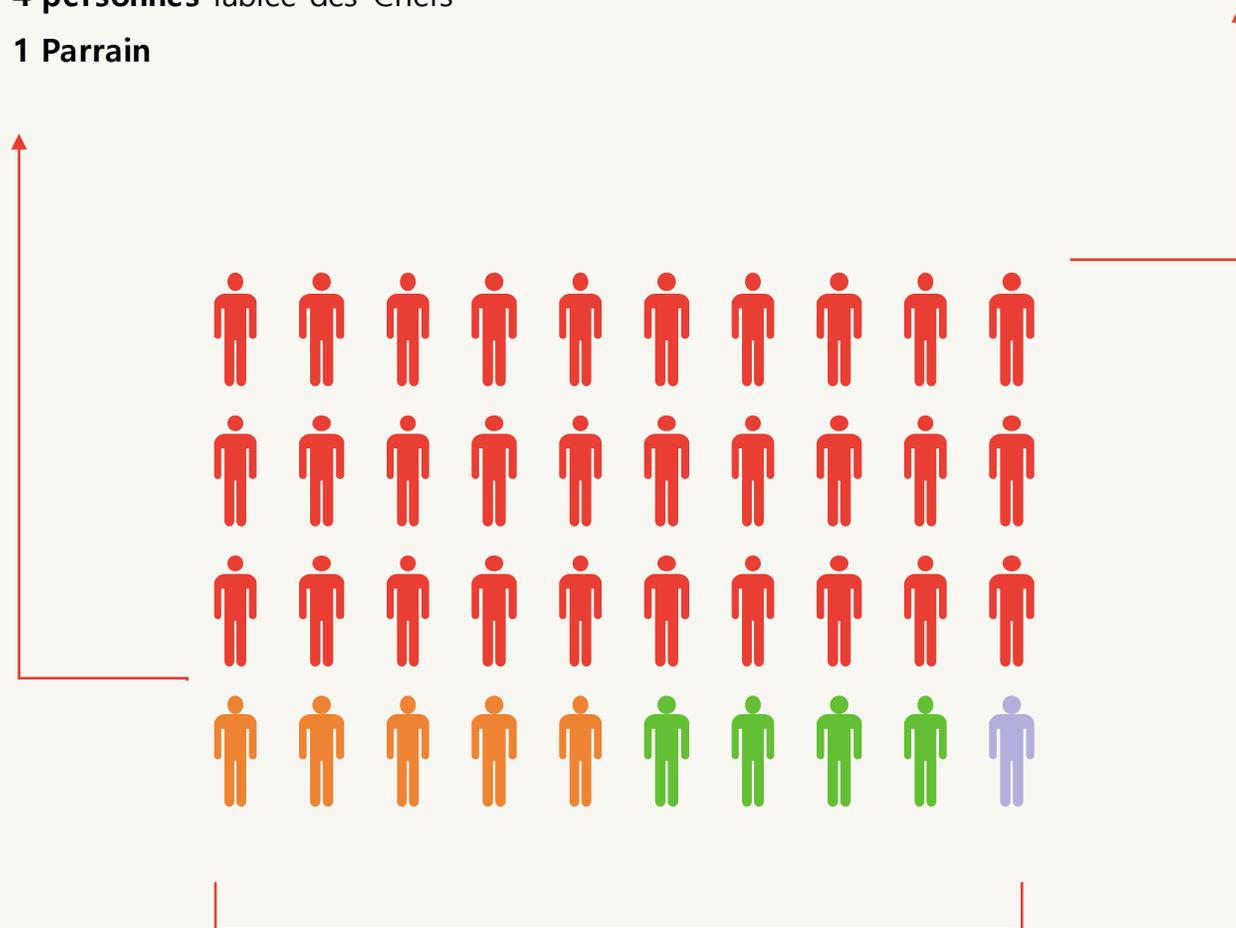
D'élèves participant à la production et les entreprises des métiers de bouche rejoignent le programme.

5 personnes encadrantes.

4 personnes Tablée des Chefs

1 Parrain

30 élèves d'écoles hôtelières



Exemple d'un groupement impliqué
dans la participation d'une école sur
un territoire.

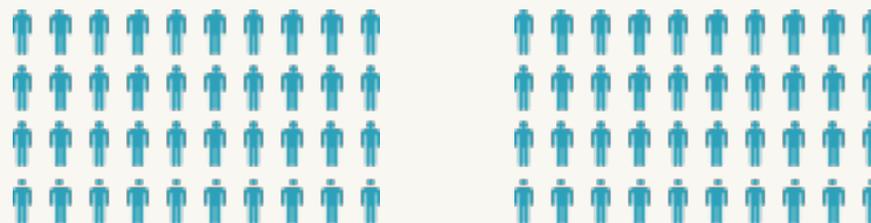
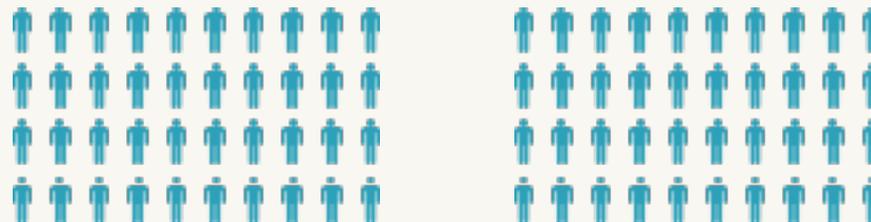
EN 2019
REPARTITION DES
PARTICIPANTS

L'impact d'un Participant

1 pour 6

Chaque élève a pu produire un menu de 2 plats pour 6 personnes. C'est 12 portions gastronomiques et solidaires par élève.

40 participants auront donc cuisiné pour 240 bénéficiaires de l'aide alimentaire.



Au total, les participants auront cuisiné pour +6000 bénéficiaires



FAIRE ENSEMBLE

Seul on va vite, Ensemble on va plus loin.

X3.

Notre mobilisation est chaque année plus forte parce que les participants ont à cœur de faire parler du projet dans leurs réseaux. Tout cela parce que le projet fait sens à la fois pour les Chefs les élèves et professeurs. Les anciens participants reviennent dans le programme chaque année. Au final, les élèves ont un autre regard sur leur métier et les valeurs intrinsèques.



Un grand Merci à Nos Partenaires et Donateurs



01

METRO FRANCE

Fournisseur des Restaurateurs, Hôteliers et Entreprises indépendantes !
METRO est notre fournisseur de matières premières partout en France.



02

PLUS PACK

Fabrique depuis 1963 des emballages en aluminium.
PLUS PACK nous fournit des barquettes partout en France



03

SOLAAL

Facilite le don agricole,
SOLAAL nous fait parvenir des dons de fruits et légumes venant d'agriculteurs.



04

Traiteurs de France

Le réseau national des meilleurs *Traiteurs* Organiseurs de réceptions. Les Traiteurs de France parrainent les écoles hôtelières où sont formés leurs futurs collaborateurs.



05

Fédération Française des Banques Alimentaires

"Ensemble, aidons l'Homme à se restaurer". Nous proposons des menus aux Banques Alimentaires du territoire.



06

ReVIVRE

ReVIVRE dans le Monde fournit depuis 25 ans des produits d'aide alimentaire et d'hygiène aux épiceries sociales et aux associations caritatives. ReVIVRE nous aide en Ile de France pour nos approvisionnements.



« C'est quoi une chaîne solidaire de La Tablée des Chefs ? »



Un maillon de solidarité (ms) relie deux acteurs entre lesquels il y a un échange de denrées sous la forme d'un don (matière première, service, plat cuisiné, parrainage).
Ces acteurs forment un réseau partageant les mêmes valeurs : **solidarité et partage**.



La Tablée des Chefs

+116

Maillons et partenariats

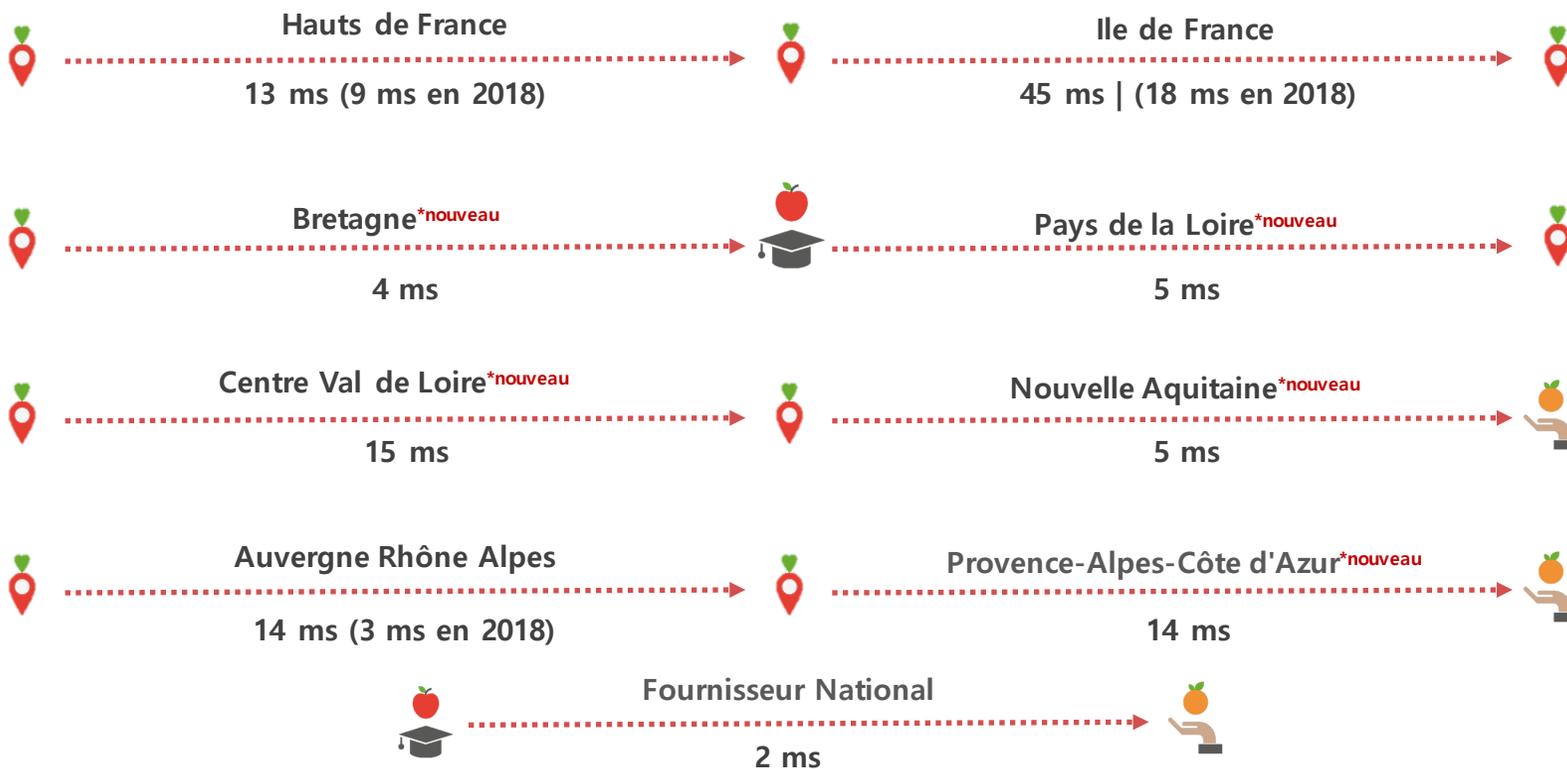
116 Partenariats !

- = 31 partenariats École-Tablée des Chefs
- + 31 partenariats École-METRO
- + 31 partenariats École-Associations
- + 11 parrainages
- + 3 intermédiaires logistiques
- + 2 fournisseurs nationaux
- + 7 événements locaux
- = **116 Maillons de Solidarité (MS).**

Les Chaînes solidaires

8 24 Villes
Régions
+60

Écoles Prospectées et intéressées





« *Un système de parrainage basé sur la transmission des techniques culinaires.* »



Bernard Leprince, Chef et MOF

[Pour visionner l'interview :](http://www.tableedeschefs.fr/portfolio/semaine-des-ecoles-hotelières/)
<http://www.tableedeschefs.fr/portfolio/semaine-des-ecoles-hotelières/>

Bernard Leprince, Parrain SEH19

Le Chef Bernard Leprince, Meilleur Ouvrier de France, est le parrain de la 6^e édition de La Semaine des Écoles Hôtelières.

Depuis 2003 il dirige les cuisines du Groupe Frères Blanc à Paris. Il a sous ses ordres 26 chefs cuisiniers et 450 cuisiniers répartis dans une vingtaine d'établissements. Il fait ses premiers pas à 15 ans dans les cuisines à l'hôtel Landemer à Urville-Nacqueville. Plus tard, il crée La Marmite en 1986 à Cherbourg. En 1992, il devient chef-directeur de l'Hôtel-restaurant d'Angleterre à Barneville-Carteret. Il remporte un concours organisé à Saint-Lô et gagne un stage d'une semaine dans les cuisines du restaurant La Tour d'Argent à Paris. Deux ans plus tard, le chef Manuel Martinez l'embauche comme son second. En 1995 il obtient le prix Taittinger et en 1996 il est au Fouquet's, sur les Champs-Élysées à Paris et obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France. En 1999, il dirige les cuisines du Prunier Traktir à Paris et crée en 2001, la société de consulting Leprince Conseils. En 2007 il est fait chevalier dans l'Ordre national du mérite.

Bernard Leprince est fortement engagé dans la transmission et la notion de partage qui est selon lui inhérente au métier. Pendant la semaine des Écoles Hôtelières, il rencontrera des élèves pour les sensibiliser aux valeurs de La Tablée des Chefs, à l'alimentation durable et la gastronomie sociale.



La Tablée des Chefs



*Ils se sont engagés
pendant la Semaine des
Ecoles Hôtelières.*

Les Écoles Solidaires

- Lycée Lesdiguières, Ecole d'hôtellerie et de tourisme - Grenoble
- Lycée Hôtelier - Tain l'hermitage
- MFR le Fontanil - Saint-Alban-Leysse
- Lycée des métiers Le Paraquet - Quimper
- Lycées Saint-Louis - Montargis
- Lycée La Hotoie - Amiens
- Lycée des métiers Le Corbusier - Soissons
- Lycée Saint Pierre - Fourmies
- Lycée Hôtelier Saint Martin - Amiens
- Cuisine Mode d'emploi(s) - Paris
- Lycée des métiers & CFA de l'hôtellerie restauration Belliard- Paris
- Ferrandi, l'École française de gastronomie et de management hôtelier – Jouy-en-josas
- Ferrandi, l'École française de gastronomie et de management hôtelier - Saint Gratien
- Lycée des métiers de bouche et d'hôtellerie Château des Coudraies - Etolles
- Lycée Hôtelier - Challes Les Eaux
- Lycée Pastré Grande Bastide - Marseille
- Lycée des métiers Les Côtes de Villebon - Meudon
- Lycée François Rabelais - Ifs
- Lycee de Tourisme et d'Hôtellerie de Saint Quentin en Yvelines - Guyancourt
- Lycée Guillaume Tirel - Paris
- Reffetorio Paris
- Ferrières, l'École de l'Excellence à la Française x Reffetorio
- Theodore Monod x Reffetorio
- Ferrandi Paris x Reffetorio
- Lycée des métiers & CFA de l'hôtellerie restauration Belliard x Reffetorio
- Centre de formation - CMA17 - La Rochelle
- Apprentis d'auteuil - Nantes
- Lycée et CFA Edouard Branly – La Roche-Sur-Yon
- Lycee Agricole Nature - La Roche-Sur-Yon
- Faculté des Métiers, Ecole Hôtelière - Cannes
- CFA Corot Formations X Coco Velten - Marseille
- Lycée des Métiers Louis Martin Bret - Manosque

Les écoles de l'édition 2019



La Tablée des Chefs

Merci aux
élèves des
31 écoles
participantes





01

Les Chefs s'engagent.

Pendant deux semaines, les Chefs ont pu sensibiliser la relève au don et à la solidarité tout en transmettant leur passion pour la gastronomie.



02

Hors les Murs, au service de l'autre.

Cette année même les élèves de service en salle ont pu participer au projet, hors les murs et hors format pour servir les plats préparés par les effectifs en cuisine.



03

De la Fourche a la Fourchette.

C'est inédit. Les Lycées agricoles ont pu mettre la main à la pâte en cuisinant leurs propres productions au profit des associations de leur territoires.

F

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

L'engagement des Traiteurs de France !

Maison Pennarun
Grégory Coutanceau Traiteur
Abeille Royale Traiteur
Maison Hebel.

Quimper et la Rochelle
sont de nouveaux territoires
reliés à notre chaîne solidaire
cette année. Une forte
mobilisation autour de
l'évènement !.

Nantes et Dijon
Rejoignent le programme pour
cette édition 2019.
Merci aux participants !



La Tablée des Chefs



À Amiens

Un dispositif reliant la Banque Alimentaire, SOLAAL, un agriculteur, 2 écoles hôtelières et deux associations d'aide alimentaire créent une chaîne solidaire inédite.



En Ile-de-France : les établissements participant ! Lycée des métiers & CFA de l'hôtellerie restauration Belliard, Ferrandi, Lycée des métiers de bouche et d'hôtellerie Château des Coudraies, Lycée des métiers Les Côtes de Villebon, Lycée de Tourisme et d'Hôtellerie de Saint Quentin en Yvelines, Lycée Théodore Monod, Lycée Guillaume Tirel & Cuisine Mode d'emploi(s) montrent l'exemple.



Cuisine Mode d'emploi(s)

A Cuisine Mode d'Emploi(s), l'école de cuisine de Thierry Marx, les étudiants ont vu notre programme solidaire se fondre dans les enseignements.



Guyancourt

Les Jeunes du Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Saint Quentin en Yvelines ont tout fait eux-mêmes ! Commandes, préparations et contact avec une association.



Traiteurs de France

Les Traiteurs de France nous ont permis d'avoir un ancrage territorial fort. Les traiteurs emblématiques parrainent cette année 4 établissements et ont fédéré leurs communautés autour du don.



Amiens

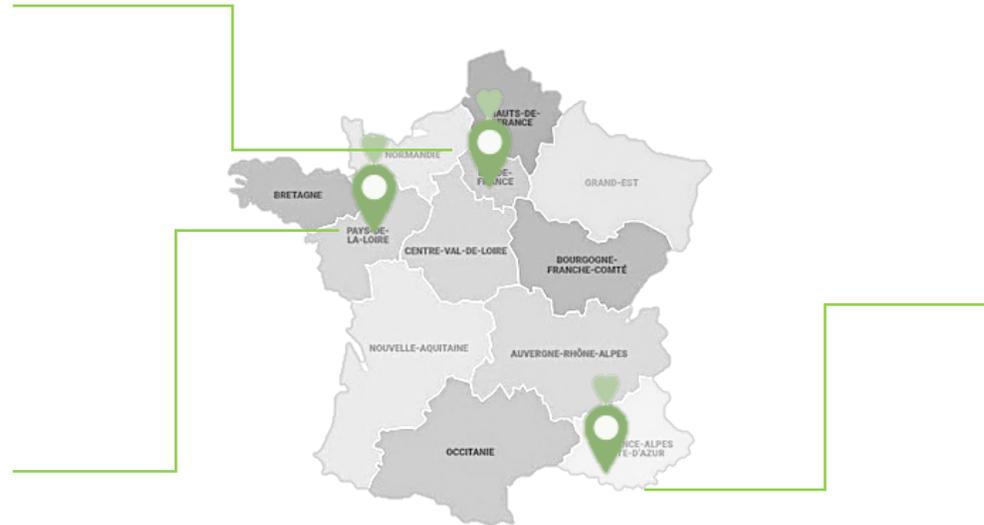
Au centre de la chaîne solidaire d'Amiens, La Banque Alimentaire a livré 2 Lycées via SOLAAL. Ceux-ci ont alors pu cuisiner pour deux associations. C'est la plus longue chaîne solidaire territoriale cette année !

Hors les Murs, au service de l'autre



Lycée des métiers & CFA de l'hôtellerie restauration Belliard
C'est l'établissement qui s'engage le plus cette année. Les sections hôtelières et générales sont mobilisées pour des productions dans et hors les murs. La Semaine des Ecoles Hôtelières s'inscrit dans le cursus pédagogique.

À Nantes, la Maison Hebel, Traiteur a proposé aux **Apprentis d'Auteuil** un service hors les murs pour les Resto du cœur qui *restera dans la mémoire des élèves.*



Un projet plein de sens !

À Marseille, les jeunes du CFA Corot ont préparé des repas pour l'arrivée des personnes hébergées par le groupe SOS dans leurs nouveaux espaces. Ils ont été accueillis avec des repas chauds à **Coco Velten**, nouveau projet de l'association Yes We Camp.

« C'est super de co-animer ensemble ce bel évènement solidaire. »

Le directeur de la structure

Le Lycée Pastré Grande Bastide se joint au programme via la Banque Alimentaire pour l'Armée du Salut.



Lycée des métiers & CFA de l'hôtellerie restauration Belliard

Le Lycée des métiers & CFA de l'hôtellerie restauration Belliard est mobilisé depuis 4 éditions. La SEH est intégrée à la formation des élèves de cuisine et de service en salle. L'action du corps pédagogique y est **exemplaire**.



Cannes - Marseille

Le Sud se mobilise avec des effectifs qui cuisinent pour le tissu local des associations. Un projet simple à déployer et une victoire pour la solidarité.

De la Fourche à la Fourchette



La Roche sur Yon, Territoire d'innovation.
Deuxième année pour un projet qui fédère en Vendée. Le Lycée Edouard Branly et le Lycée Nature ont reçu **Frédéric Simonin, Meilleur Ouvrier de France et chef étoilé** et le **Chef des cuisines du Ministère de l'Agriculture, Pierre Grange** pour des préparations locales, solidaires, gastronomiques et pédagogiques.



On s'engage en Auvergne Rhône-Alpes avec 3 établissements dont celui de Challes les Eaux qui nous rejoint en dernière minute. La **Maison Familiale Rurale (MFR) le Fontanil** mobilise ses effectifs pour la première année et s'approprie parfaitement le projet.

À Tain l'Hermitage, **Valrhona** parraine l'établissement hôtelier de la ville et fournit du chocolat pour les préparations.

Merci à



facilite
le don
alimentaire



La Roche-Sur-Yon

Les Chefs Parrains ont réinterprété le menu national de la Semaine avec les ressources locales.

Les Vendéens sont les champions du kilomètre zéro gastronomique et solidaire.



MFR le Fontanil

Les élèves du MFR ont participé pour la première année à cette opération caritative et solidaire. Bravo pour leur engagement !

Merci à



*« Ce format est
pédagogique, inclusif et
solidaire. »*



Crumble aux pommes.

Le Crumble aux pommes est une recette gourmande qui génère peu de gaspillage alimentaire. C'est une recette qui plait aux bénéficiaires des associations qui ont rarement accès à des desserts fait maison.



Riz Pilaf.

La technique du Pilaf est quasiment universelle. C'est donc une recette réinterprétée qui permet de varier un plaisir proustien.



Service et anti-gaspillage.

Les élèves investissent le Refettorio Paris, sous l'église de la Madeleine pour trois jours de préparations gastronomiques et anti-gaspillage avec des dons de l'agriculteur Pierre Bot, grâce à notre partenaire SOLAAL.



Ils ont aimé.

Les Associations ont pu distribuer les préparations avec un format versatile qui leur permet : service assis chaud, distribution en maraude ou paniers repas.

“Le crumble aux pommes est un vrai succès, merci beaucoup [...] Bravo, tout le monde a apprécié [...]”

Le Co-directeur de la Chorba

Revue de presse



Revue de presse

Presse écrite & Web

[Neo Restauration](#) – 22/02/2019

[Hôtellerie Restauration](#) - 07/03/2019

[Kiss my chef](#) – 11/03/2019

[Hôtellerie Restauration](#) - 12/03/2019

[Hôtellerie Restauration](#) - 13/03/2019

[Carenews](#) - 14/03/2019

[République Centre](#) – 18/03/2019

[L'Hôtellerie Restauration](#) - 18/03/2019

[La PROVENCE](#) - 19/03/2019

[Hôtellerie Restauration](#) – 22/03/2019

[Hôtellerie Restauration](#) - 25/03/2019

[EVENEMENT](#) - 25/03/2019

[FERRANDI PARIS](#) - 25/03/2019

[La Voix du Nord](#) – 25/03/2019

[Hôtellerie Restauration](#) - 25/03/2019

[Hôtellerie Restauration](#) – 26/03/2019

[Hôtellerie Restauration](#) - 27/03/2019

05/04/2019 Une opération menée dans le cadre de la 6e édition de la Semaine des écoles hôtelières - Montargis (45200) - La République du Centre

Une opération menée dans le cadre de la 6e édition de la Semaine des écoles hôtelières

MONTARGIS

Publié le 18/03/2019



Une trentaine d'élèves du lycée hôtelier se sont activés autour des fourneaux sous l'œil averti du chef de production de l'Abelle royale. © Droits réservés

Le traiteur Abeille royale de Corbeilles et l'école hôtelière Saint-Louis ont répondu au défi national de la 6e édition de la Semaine des écoles hôtelières, organisée par l'Association La Tablée des Chefs.

ondée au Québec en 2002 par Jean-François Archambault, l'association La Tablée des chefs a pour vocation de nourrir les familles dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. Ainsi, pour la première fois en France, trente écoles participent à cette manifestation sur l'ensemble du territoire. Du 11 au 22 mars, 1.000 élèves se succèdent pour cuisiner 14.000 plats à destination de l'aide alimentaire.

Du riz pilaf aux parfums mexicains

« L'entreprise Abeille royale appartient au réseau des Traiteurs de France, dont les exigences en matière de qualité et de respect de l'environnement sont des plus élevées », a expliqué Émilie Durand, directrice de l'entreprise. « Nous sommes labellisés ISO 2021, ce qui signifie, entre-autres,

https://www.larep.fr/montargis-45200/actualites/une-operation-menee-dans-le-cadre-de-la-6e-edition-de-la-semaine-des-ecoles-hotelieres_13519599/

La Roche-sur-Yon en bref

Le lycée Nature cuisine pour la Banque alimentaire



Mardi, les élèves du lycée Nature ont cuisiné avec des chefs pour ceux qui n'ont pas les moyens de se payer à manger. Maintenant souviens-toi que tu ne pouvais le différer trop longtemps sans l'apercevoir !

Depuis six ans, l'association, la Tablée des chefs, cuisine des plats pour l'aide alimentaire pendant une semaine, grâce à l'implication des écoles hôtelières. Cette année, le lycée Nature s'est mis aussi à table dans cette action, qui mobilise trente lycées hôteliers en France.

Une dizaine d'élèves de Bac pro, technicien-conseil en alimentation, a cuisiné des produits de l'exploitation bio du lycée. Du sarrasin pour faire le riz pilaf inscrit au menu de l'opération, et du millet pour le crumble au dessert. « C'est l'occasion de promouvoir les produits de la ferme bio, de compléter leur formation de vendeur et de faire un geste de solidarité », dit le porteur du projet de la Tablée des chefs en Vendée, Jean-Yves Le Marec.

Mardi, les futurs vendeurs, aidés par les chefs, Pierre Grange, chef de cuisine au Ministère de l'Agriculture et Jérôme Guicheteau, chef du restaurant le Karo, ont aidé à préparer 100 repas, auxquels s'ajoutent les 300 plateaux préparés par les élèves du lycée Branly, que la Banque alimentaire va distribuer aux diverses associations d'aide aux plus démunis.

05/04/2019

Manosque : Jeunes chefs en devenir travaillent pour la bonne cause - Haute-Provence Info

vendredi 05 avril



Accueil Chez vous Sortir Politique Faits divers Vidéos S'abonner à HPI Annonces légales

Manosque : Jeunes chefs en devenir travaillent pour la bonne cause

14h03 - 15 mars 2019 0 commentaires



Articles les + lus

Pionneret : La Boulangerie "Antoine & Co" sur M6

Transport public : La communauté d'agglomération Duranc-Luberon-Vendouzi-Tricastre et la Banque des Territoires comme délégués

Tribunal : le braqueur des distributeurs bancaires condamné à 3 ans et 10 mois d'emprisonnement

Le Notariat en pleine mutation recherche de nombreux collaborateurs

Vigilance jaune Avalanche niveau 4 dans les Alpes-de-Haute-Provence

Votre hebdo

Partager:

Revue de presse

Presse TV

[TV Vendée](#) – 4/03/2019

[D'Ici TV](#) – 11/03/2019

[TV Vendée](#) – 12/03/2019

[Provence AZUR TV](#) – 13/03/2019

[France 3 La Rochelle](#) - 14/03/2019



Tout cela, grâce à eux !

Les chefs engagés
de la Tablée des Chefs !

LES CHEFS

Merci à nos bénévoles et soutiens !

Yadira Deffradas

Comité Recettes
Coordinatrice
Lycée des métiers & CFA de
l'hôtellerie restauration Belliard
Bénévole Tablée des Chefs

Céline Eoz-Martinet

Comité Recettes
Coordinatrice
Lycée des métiers de bouche et
d'hôtellerie Château des Coudraies
Bénévole Tablée des Chefs

Jean-Yves Le Marec

Coordinateur et Partenariats
La Roche Sur Yon
Bénévole Tablée des Chefs

Tiffany Imbert

Coordinatrice
Marseille
Bénévole Tablée des Chefs

Bernard Leprince

Parrain National

Camille Styczynski

Ambassadrice Jeunesse
Tablée des Chefs
Bénévole Tablée des Chefs

Judith Meyer

Chargée de Projet
SOLAAL

Laurent Michy

Coordinateur
Lycée Lesdiguières, Le Clos
d'Or, Ecole d'hôtellerie et de
tourisme - Grenoble

Alban Cailliau

Coordinateur
Traiteur de France

Merci à nos parrains !

Bernard Leprince

Parrain National
Chef et M.O.F.

Maison Pennarun

Parrainage du Lycée le Paraclet

Maison Hebel

Parrainage Apprentis
d'Auteuil Nantes

Abeille Royale Traiteur

Parrainage du Lycée Saint
Louis

Camille Styczynski

Ambassadrice Jeunesse Tablée
des Chefs

Sylvain Nowak

Chef, restaurant Sens et Saveurs,
Parrain du Lycée des Métiers Louis
Martin Bret

Jérôme Guicheteau

Chef, restaurant Le Karo
Parrain des Lycées Nature et
Édouard Branly

Frédéric Simonin

M.O.F. 2019 Chef Étoilé,
Restaurant Frédéric Simonin
Parrain des Lycées Nature et
Édouard Branly

Grégory Coutanceau Traiteur

Chef Traiteur
Parrain du Centre de formation CFA
de La Rochelle

Pierre Grange

Chef des cuisines du
Ministère de l'Agriculture
Parrain des Lycées Nature et
Édouard Branly

Reffetorio Paris

Parrain de l'école Ferrières

Valrhona

Parrainage du Lycée Hôtelier de
Tain l'Hermitage

SEH20

Agenda



Retour d'expérience

Nous adressons aux parties prenantes un questionnaire pour qu'ils partagent leur retour d'expérience.

> Mai 2019

#améliorationcontinue



Séminaire SEH20

Nous réunissons les acteurs de la SEH pour définir les objectifs communs de l'édition prochaine.

> Mai 2019

#partenairesengages



Recrutement

Nous mettons en ligne un formulaire en ligne. Faisons parler du projet pour une plus grande chaîne solidaire.

> Septembre 2019

#essaimage



SEH20 !

Une fois le comité opérationnel réuni, C'est parti pour la Semaine des Ecoles Hôtelières 2020.

#SEH20

Contacts SEH19

Coordination SEH

Bao-Anh Bui

Partenariats en Alimentation Durable
06 42 03 67 09

Bao-Anh.Bui@tableedeschefs.fr

Communication SEH

Delphine Grenon

Responsable communication
06 61 62 46 11

Delphine.grenon@tableedeschefs.fr

