



JEAN-GEORGES KLEIN & PAUL STRADNER L'HYPERCRÉATIF & LE PURISTE



Tous et toutes engagé(e)s !
Paroles de chef



Avocat
Parlons produit



Jimmy Mornet
Chef pâtissier

TOUR DE FRANCE DES INITIATIVES EN BREF

TOURAINES – Des chefs tourangeaux ont préparé le 16 avril dernier des repas pour « aider et soutenir » les soignants de l'hôpital Bretonneau et de la Clinique de l'Alliance à Tours (37). Les chefs de l'association La Sauce (Henri Leclerc de La Maison des Halles à Tours, Grégory Colas



HUBERT CHANOVE,
REFUGE DES GOURMETS

traiteur-pâtissier l'Épicurien Passionné, Didier Edon restaurant Les Hautes Roches* à Rochechouart (37), Frédéric Arnault de La Maison Tourangelle à Savonnières (37), Didier Frébout l'Épicurien à Monnaie (37), Alain Couturier : La Roche Le Roy* à Tours...) se sont alors retrouvés pour préparer plus de 150 plateaux. Les chefs ont livré eux-mêmes les repas au personnel soignant pour les remercier en direct. Le 11 avril dernier, ce sont 500 repas qui ont été distribués à des soignants, pompiers, gendarmes, policiers ou catissiers par des restaurateurs du Territoire de Belfort (90). 4 chefs et un traiteur (Enrico Caruso, restaurant l'Hostellerie des Remparts à Delle, Philippe Simon, chef de l'Escornel à Meroux-Moval, le restaurant Le Chalet de la Petite Niçoise à Chavannes-les-Grands, Le Tie-Break à Grandvillars et Territoires Gourmandes, traiteur installé à Andelans) ont alors réalisé un menu de Pâques.

HAUTE-SAVOIE – Hubert Chanove (Le Refuge des Gourmets) offre des repas à emporter les samedis aux médecins généralistes de Machilly, aux personnels soignants des maisons médicales voisines ainsi qu'aux personnes fragiles du village.

LYON – L'équipe du restaurant Paul Bocuse a réalisé dans les cuisines de l'Abbaye Paul Bocuse le 15 avril près de 85 repas pour les soignants du service pneumologie de l'hôpital cardiologique et quelques jours auparavant, 250 petits déjeuners pour l'hôpital de la Croix-Rousse avec l'aide de Bernachon Chocolats, de la boulangerie Jodeur, de la charcuterie Sibilla et avec les fromages de la Mère Richard. « On ne peut pas rester spectateurs, il faut aussi que nous agissions. Nous avons été très heureux de nous mobiliser », Vincent Le Roux, directeur du restaurant Paul Bocuse.



GILLES REINHARDT, PAUL BOCUSE



TAKASHI KINOSHITA, CHÂTEAU DE COURBAN

BOURGOGNE - Le chef Takashi Kinoshita du Château de Courban & SPA Nuxe, a réalisé 105 repas qui ont été livrés au CHU Dijon Bourgogne, ainsi que diverses collations à l'Hôpital de Chatillon-sur-Seine, l'Ehpad La Douce à Chatillon-sur-Seine, au MARPA L'Aube d'Or à Montigny, à l'Ehpad Les Glycines à Mussigny-sur-Seine (10) et à l'Ehpad Saint-Martin à Arcen-Barrois (52).

TOULOUSE - Le 20 mars 2020, Michel Sarran (Restaurant Michel Sarran, Toulouse 31) confectionnait une quarantaine de croque-monsieur à la truffe qu'il a ensuite livrés au personnel soignant de l'unité de pneumologie de la clinique Larrey, puis des gaufres truffées au mascarpone à l'oncopole le 27 mars dernier. E.N.