



4 chefs, 4 territoires :
la Normandie se met à table
pour le Téléthon
à Carentan-les-Marais !



Samedi 6 décembre, à partir de 11h, **Carentan-les-Marais**, ville ambassadrice du Téléthon 2025, accueille un rendez-vous gastronomique inédit : **quatre chefs normands, quatre territoires, un seul objectif : faire grimper le compteur du Téléthon**. Le temps d'un service du midi, les chefs étoilés et engagés **David Gallienne, Arnaud Viel, Mickaël Marion et Charles-Antoine Jouxte**l cuisineront

chacun un plat signature, proposé en une centaine d'assiettes, dont **l'intégralité des ventes sera reversée au Téléthon**. Une séquence de l'événement sera diffusée en direct sur **France 2** pendant environ 30 minutes, dans le cadre de l'émission nationale.



Un midi solidaire au cœur de la ville ambassadrice

Au cœur du dispositif Téléthon installé à Carentan-les-Marais, l'espace dédié aux chefs sera aménagé pour accueillir le public autour d'un thème fort, **les Vikings**, en clin d'œil à l'histoire de la Normandie. Les visiteurs pourront y déguster les créations des quatre cuisiniers, chacun réalisant environ **100 portions**, soit près de **400 assiettes solidaires**, au profit de l'AFM-Téléthon.

Les plats annoncés :

- **David Gallienne** – Saint-Jacques cuites au binchotan, risotto de céleri, sauce normande
- **Charles-Antoine Jouxte**l – Maquereau, poireau et jus d'ortie
- **Mickaël Marion** – Le poulpe grillé et fumé, courge de notre jardin, condiments sureau-yuzu



À propos des chefs

David Gallienne

Chef étoilé MICHELIN au **Jardin des Plumes*** à Giverny, David Gallienne incarne la nouvelle garde de la cuisine normande. Révélé au grand public par sa victoire à *Top Chef 2020*, il signe une cuisine lumineuse, très végétale, centrée sur les produits de son terroir, de la mer aux vergers. Ambassadeur assumé de la Normandie, il s'engage régulièrement dans des actions solidaires et des événements qui mettent en valeur producteurs et artisans de la région.

Arnaud Viel

Chef étoilé MICHELIN à **La Renaissance*** à Argentan, Arnaud Viel défend depuis plus de vingt ans une cuisine enracinée dans le patrimoine normand : volailles, beurres fermiers, légumes de saison, poissons des côtes voisines. Président des Toques Normandes, il porte haut les couleurs de la région et s'implique dans de nombreuses opérations caritatives et de transmission auprès des jeunes cuisiniers.

Mickaël Marion

Chef étoilé MICHELIN du restaurant **Intuition*** à Saint-Lô, Mickaël Marion s'est imposé comme l'une des figures montantes de la gastronomie normande. Sa

cuisine, créative et précise, marie produits locaux, inspirations contemporaines et assiettes graphiques. Régulièrement sollicité pour mettre en avant les produits normands – notamment à travers des concours et événements comme les Trophées des Léopards – il s’inscrit naturellement dans cette mobilisation au profit du Téléthon.

Charles-Antoine Juxtel

Chef étoilé MICHELIN de **Symbiose** à Cabourg, Charles-Antoine Juxtel fait partie de cette génération qui place le végétal, les herbes et la fraîcheur au centre de l’assiette. Sa cuisine, vive et instinctive, s’appuie sur les maraîchers, pêcheurs et artisans de la côte normande, dans une démarche contemporaine et responsable. Récompensé par plusieurs distinctions régionales, il apporte à cet événement sa sensibilité locavore, parfaitement en phase avec l’ADN du Téléthon version Carentan : ancré dans son territoire et tourné vers l’avenir.

À propos du Téléthon

Porté par l’**AFM-Téléthon**, le Téléthon est un événement solidaire unique qui associe un marathon télévisuel sur France Télévisions et des milliers d’animations partout en France. Les fonds collectés permettent de financer la recherche sur les maladies rares, de soutenir les familles et d’améliorer la prise en charge des malades. En 2025, quatre villes – dont Carentan-les-Marais en Normandie – ont été désignées **villes ambassadrices** et deviennent les épicentres de cette mobilisation nationale.

Carentan Les Marais ville Ambassadrice Téléthon 2025