

Croq'Espoir : "l'éphémère" revient enfin (*après deux années d'absence*), le samedi 12 mars 2022, au Pullman Paris Tour Eiffel !

Paris, le 20 février 2022 – Samedi 12 mars prochain, Croq'Espoir rouvre "l'éphémère" qui fêtera ses 10(+2) ans sous le parrainage de Christophe Raoux et Frédéric Kaiser et sera animé par Loïc Ballet.

La soirée caritative de l'association au profit des enfants malades se tiendra au sein du magnifique Salon Trocadéro de l'hôtel Pullman Paris Tour Eiffel.

Photos pour vos publications presse et réseaux sociaux
Merci de citer les crédits photos : [télécharger en HD](#)

Deux personnalités de la haute gastronomie ont répondu présent à l'occasion de l'édition 2022 qui, *après deux ans d'absence pour cause de pandémie*, n'avait pas pu se tenir. La dernière édition, prévue en mars 2020, avait dû être annulée au dernier moment.

C'est donc le chef exécutif Christophe Raoux, de « M3 Groupe » à Genève, Meilleur Ouvrier de France Cuisine et Frédéric Kaiser, le Directeur de la Restauration de « Le Bristol Paris », Meilleur Ouvrier de France Service, qui parrainent cette édition. Il y a la volonté, à travers ce double parrainage, de valoriser l'ensemble des métiers de la restauration qui composent l'identité de Croq'Espoir depuis sa fondation en 2010.

L'association a également confié la mission de maître de cérémonie à l'animateur de télévision Loïc Ballet.

L'association Croq'Espoir qui, depuis deux ans, avait dû se réinventer pour cause de pandémie, a tenu à relancer ce beau moment de partage, de générosité et surtout de transmission entre la jeune génération et leurs aînés. Le digital y tiendra d'ailleurs une place particulière cette année.

La soirée est placée sous la direction culinaire du chef du restaurant « Pipalottes La Table », Thomas Cherbit. Côté direction des métiers de service, c'est Olivier Bikao, directeur du restaurant « Le Meurice Alain Ducasse », accompagné d'Olivier Martinez du célèbre « House Garden » qui viendra proposer ses créations originales aux 120 convives de la soirée.

C'est aussi l'occasion d'annoncer que, pour la première fois, Métro France est partenaire de la soirée caritative et fournira l'ensemble des matières premières nécessaires pour réaliser le menu pour cet événement. Tout comme le Pullman Paris Tour Eiffel qui, par le biais de son directeur général, Patrick Arnoult, a renouvelé son soutien à Croq'Espoir et offre l'ensemble des espaces événementiels à cette occasion.

Ce projet est aussi inter-écoles, car c'est le rassemblement des écoles Ferrandi Paris, EPMT et du CFA Médéric qui viennent ainsi composer les brigades de « l'éphémère » avec près de 100 alternants mobilisés pour l'événement en cuisine et en salle, tous bénévoles.

« Nous avons voulu relancer notre soirée de levée de fonds qui représente, pour nous, un grand moment intergénérationnel où les valeurs de transmission, de partage, de générosité composent l'alchimie de ce moment d'émotion qu'est l'éphémère.

C'est une année particulière pour Croq'l'Espoir, car cela faisait aussi deux ans sans pouvoir vivre ce moment et nous avons le sentiment de renaître un peu.

Le relancer, c'est un défi que j'ai soumis à Thomas Aussant Geru, notre Vice-président qui m'a pleinement soutenu.

J'avais le sentiment de perdre, depuis deux ans, une partie de l'identité de Croq'l'Espoir. Tout était différent sans "l'éphémère". La crise de la Covid nous a permis de réfléchir différemment et de réinventer notre association en intégrant le digital dans la stratégie.

Les enfants malades et les familles ont été isolés un peu plus encore dans leurs parcours de soins et il est encore plus important de reprendre le lien que nous avons construit avec eux autour de la gastronomie.

Nous sommes donc très heureux et particulièrement impatients de retrouver le moment de plaisir et d'immense émotion que nous procure "l'éphémère". » Cédric Charreire, Président fondateur de Croq'l'Espoir.

A PROPOS DE CROQ'L'ESPOIR

Croq'l'Espoir est une association loi 1901 soutenue par de nombreux grands chefs étoilés et professionnels de la gastronomie.

Fondée par deux anciens apprentis de l'Ecole Française de Gastronomie Ferrandi à Paris, elle a pour objectif de valoriser le terroir à travers les métiers de la restauration et organise, chaque année, des événements gastronomiques auprès des enfants malades, ainsi qu'un grand dîner gastronomique caritatif « L'éphémère » pour lever des fonds au profit de l'association.

Toutes les informations sont disponibles sur : www.croglespoir.org