

La Vaisselle des Chefs organise sa première édition à Orléans

Les 22 et 23 novembre 2026, pour deux jours au cœur du Salon Gastronomie & Vins

 RDV dimanche 22 et lundi 23 novembre au Parc des expositions Le Loiret CO'Met – Orléans

 Interviews et reportages possibles avec les organisatrices et Nicolas Aubry, chef étoilé du restaurant Ezia



Née à Lyon il y a 15 ans et désormais organisée dans plusieurs villes de France, **La Vaisselle des Chefs s'installe pour la première fois à Orléans les 22 et 23 novembre 2026, pour deux jours sur les quatre jours du Salon Gastronomie & Vins, organisé par GL Events au Parc des expositions Le Loiret CO'Met.** Un événement dans l'événement, qui mettra notamment à l'honneur des chefs et établissements du Centre-Val de Loire.

À la croisée de **l'art de vivre, du réemploi et de la solidarité**, cette grande vente éco-solaire permet au public d'acquérir de la vaisselle et des objets d'art de la table issus de restaurants et établissements hôteliers. **Depuis sa création, La Vaisselle des Chefs a ainsi réuni des palaces, restaurants étoilés et brasseries emblématiques**, avec déjà plus de **150 chefs et établissements partenaires**. Cette première édition orléanaise associera également l'événement à une démarche solidaire, aux côtés d'**Habitat & Humanisme Loiret**, association partenaire de l'opération.

Des tables reconnues d'Orléans et de la région au rendez-vous

Pour cette première édition, La Vaisselle des Chefs a souhaité donner la priorité aux chefs, restaurants et établissements d'Orléans, du Loiret et plus largement du Centre-Val de Loire. L'événement s'appuie notamment sur un partenariat avec **Les Toques du Loiret**, association professionnelle qui rassemble des chefs du département.

Parmi les établissements confirmés figurent **Le Lièvre Gourmand** à Orléans (chef Tristan Robreau), **Ezia** à Montlivault (chef Nicolas Aubry), **L'Hibiscus** à Orléans (cheffe Céline Lefebvre), **Eugène** (chef Alain Gérard), **Le Tripot** à Chartres (chef Bruno Levasseur), **Le Grand Monarque – Le Georges et La Brasserie** (chef Thomas Parnaud), **Le Lift** (chef Philippe Bardau), **L'Entracte** (chef Benoît Pépin), ainsi que **Novotel Demeures de Campagne Orléans** et **Oh Terroir** à Montargis.

Assiettes, verres, couverts, accessoires de table... Ces pièces seront proposées à la vente pour connaître une seconde vie auprès du public. **Les visiteurs pourront notamment retrouver des assiettes commémoratives du célèbre concours gastronomique Bocuse d'Or**, ainsi que des produits issus des surplus de grandes marques fournisseurs des chefs : **Garnier Thiebaut** pour le linge de table, **Couzon** pour les couverts et de **de Buyer** pour les casseroles et ustensiles de cuisine. Assiettes, verres, couverts, accessoires de table... ces pièces seront proposées à la vente pour connaître une seconde vie auprès du public, dans l'esprit de réemploi qui fonde La Vaisselle des Chefs.

Un événement engagé dans une démarche éco-responsable et solidaire

L'objectif de La Vaisselle des Chefs est double :

- **Promouvoir l'économie circulaire** en donnant une seconde vie à de la vaisselle et des objets d'art de la table issus de restaurants et d'établissements hôteliers. En réutilisant des pièces de qualité plutôt qu'en les laissant inutilisées, l'événement s'inscrit dans une **démarche de réemploi et de lutte contre le gaspillage**. Une pratique qui fait écho à l'essor de la seconde main : en 2023, près de **7 Français sur 10 ont acheté au moins un article de seconde main**, selon l'Observatoire de la consommation responsable.
- **S'engager pour une cause solidaire** : pour cette première édition à Orléans, La Vaisselle des Chefs s'associe à Habitat & Humanisme Loiret qui œuvre en faveur de l'accès au logement et de l'insertion des personnes en situation de précarité ou d'isolement.



INFORMATIONS PRATIQUES

- **Dates** : dimanche 22 et lundi 23 novembre 2026 – 2 jours sur les 4 jours du Salon Gastronomie & Vins.
- **Horaires** : dimanche de 10h à 20h / lundi de 10h à 17h
- **Adresse** : Salon Gastronomie & Vins – Parc des expositions Le Loiret CO'Met, Orléans
- **Billetterie** : réservation via la billetterie du Salon Gastronomie & Vins
- **Plus d'informations sur** www.lavaisselledeschefs.com et sur www.instagram.com/lavaisselledeschefs/