

ERIC GUÉRIN, UN CHEF ENGAGÉ AU SERVICE DU PARTAGE

Chef étoilé et propriétaire de la Mare aux Oiseaux en Loire-Atlantique, Eric Guérin place depuis toujours l'humain et la transmission au cœur de sa démarche culinaire. Cet automne, il s'engage dans plusieurs actions solidaires qui illustrent son envie de mettre sa cuisine et son savoir-faire au service des autres.

Quatre rendez-vous, un même fil rouge : la solidarité

Redonner le sourire aux enfants avec Croq'l'Espoir - 15 octobre à l'hôpital Necker, Paris. Aux côtés d'autres chefs, Eric Guérin participera à la réalisation de 150 plateaux repas pour les enfants hospitalisés, leur offrant un vrai moment d'évasion culinaire.

Trophée mondial du meilleur plat français - 19 octobre, Serbotel, Nantes. Membre du jury, Eric Guérin contribuera à célébrer et transmettre la richesse du patrimoine culinaire français lors de ce concours international organisé par les Chevaliers de la gastronomie française.

Saveurs croisées franco-mexicaines - 21 & 22 novembre à la Mare aux Oiseaux. Un dîner et un déjeuner à quatre mains avec la cheffe mexicaine Begoña Pérez, dont une partie des bénéfices sera reversée à l'association La Banda de Música qui offre un avenir à des enfants défavorisés d'Oaxaca grâce à la musique.

La soupe des chefs du Kiwanis - 29 & 30 novembre à Pen Bron. Le chef renouvelle son engagement auprès de l'association Kiwanis de Guérande en participant à cet événement emblématique du marché de Noël de Pen Bron. Les bénéfices de cette action seront entièrement reversés au profit des actions envers les enfants en difficulté de la région.

« La cuisine n'a de sens que si elle va au-delà de l'assiette. Pour moi, il s'agit de créer des souvenirs, d'offrir du réconfort et parfois même de l'espoir. À travers ces projets solidaires, je retrouve le sens premier de mon métier : nourrir le corps, mais aussi les âmes », souligne le chef Eric Guérin.

