

Première édition de *La Vaisselle des Chefs* à Paris : l'événement éco-solidaire qui redonne vie aux trésors des grandes tables de la capitale !

Le week-end des 8 et 9 février 2025 au CÉSURE (Paris 5^e)

→ Possibilité d'interviews et de reportages avec les organisatrices et les chefs partenaires, en amont et durant l'événement.



La Vaisselle des Chefs est un événement unique permettant au grand public d'acquies des pièces d'exception provenant des plus grandes tables de la capitale. Cette vente prestigieuse allie une démarche éco-responsable à un engagement solidaire.

Pour sa première édition parisienne, La Vaisselle des Chefs investit un espace de plus de 1 000 m² au sein du CÉSURE, un tiers-lieu dédié à la transmission, situé dans le 5^e arrondissement de Paris. Plus de 10 000 pièces seront ainsi proposées aux collectionneurs ou simples amateurs de belle vaisselle.

Le grand rendez-vous de l'Art de la Table de savoir-faire arrive à Paris !

La Vaisselle des Chefs a vu le jour avec l'ambition de concilier engagement solidaire et respect de l'environnement tout en célébrant le raffinement des arts de la table français. Près de 100 chefs ont déjà participé à l'événement, qui existe depuis 15 ans, avec des ventes organisées à Lyon, Bordeaux, en Alsace et donc, pour la première fois, à Paris.

Les visiteurs – collectionneurs, amateurs de belle vaisselle, épicuriens ou simples consommateurs sensibles à une démarche éco-responsable - auront l'opportunité de découvrir et d'acquies à des prix abordables des pièces utilisées par des chefs étoilés, emportant chez eux l'histoire de la gastronomie française et d'un savoir-faire d'exception.

Pour cette première édition parisienne, plus de 10 000 pièces seront mises en vente : vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier, ayant appartenu à des maisons prestigieuses, des brasseries emblématiques et de grands chefs. Parmi les partenaires de cet événement, on retrouve *Le Marsan de la Cheffe Hélène Darroze*, *Le Meurice Alain Ducasse*, *Cheval Blanc*, *Le Plaza Athénée*, *Lucas Carton*, ou encore *Jars Céramistes édition Anne-Sophie Pic*. Parmi les brasseries emblématiques parisiennes participantes figure *Les Deux Magots* qui proposera également à la vente une cinquantaine de tables de bistro, guéridons et chaises. Enfin, la maison de haute pâtisserie *Ladurée* apportera une sélection exclusive, comprenant de la vaisselle Bernardaud, des éléments décoratifs et du petit mobilier, directement issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la Rue de la Paix.



Ufi évéfiemefit efigagé dafis ufie démarche éco-respofisable et fofoaire

L'objectif de cet événement est double :

- **Promouvoir l'économie circulaire** en redonnant vie à des pièces rares et souvent méconnues, issues des cuisines de grands chefs. **La Vaisselle des Chefs s'inscrit ainsi dans une démarche éco-respofisable en pleine expansion**. En 2023, environ 7 Français sur 10 ont acheté au moins un article de seconde main, selon une étude de l'Observatoire de la consommation respofisable. En réutilisant de la vaisselle de qualité, l'événement encourage une consommation plus durable tout en contribuant à la lutte contre le gaspillage.
- **Participer à une action fofoaire** puisqu'**une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée à Apprentis d'Auteuil** pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration. Cet accompagnement leur permet de réussir leur insertion professionnelle, leur offrant ainsi un avenir plus solide.



INFORMATIONS PRATIQUES

- **Dates** : 8 et 9 février 2025
- **Adresse** : Césure - 13 rue de Santeuil ,75005 Paris
- **Transport et accès** : M7 Censier-Daubenton, M5 Campo-Formio
- **Horaires** : Samedi de 10h à 19h / Dimanche de 10h à 17h
- **Pour en savoir plus** : <https://lavaisseledescheffs.com>



@LVAISSELLEDESCHEFFS