



**Mettez vos petits plats dans ceux des grands chefs !**

## 2<sup>e</sup> édition de La Vaisselle des Chefs à Paris :

**Deux fois plus d'établissements prestigieux présents, plus de 20 000 pièces uniques**

*L'événement est parrainé par **Denis Courtiade**, Meilleur Maître d'Hôtel du Monde à deux reprises et directeur de salle du restaurant gastronomique de l'**Hôtel Plaza Athénée**.*

📍 **RDV Les 7 et 8 février 2026 au CÉSURE (Paris 5<sup>e</sup>) pour cette vente éco-solidaire exceptionnelle.**

🎙 **Interviews et reportages possibles avec les organisatrices et le parrain, avant et pendant l'événement.**



Après un premier rendez-vous parisien couronné de succès en février dernier, La Vaisselle des Chefs revient à Paris pour une nouvelle édition encore plus ambitieuse, les 7 et 8 février 2026. Cette grande vente éco-solidaire offre au public l'occasion rare d'acquérir de la vaisselle et des objets d'art de la table ayant servi dans les plus belles maisons, restaurants étoilés et brasseries emblématiques de la capitale. Unique en son genre, l'événement conjugue réemploi vertueux, prestige culinaire et solidarité.

Pour sa deuxième édition parisienne, La Vaisselle des Chefs investit à nouveau le CÉSURE, un tiers-lieu dédié à la transmission, au cœur du 5<sup>e</sup> arrondissement. Les visiteurs pourront y acheter et découvrir plus de 20 000 pièces d'exception, qu'ils soient collectionneurs, passionnés d'art de la table ou simples épiciers.

### Le grand rendez-vous des arts de la table de seconde main

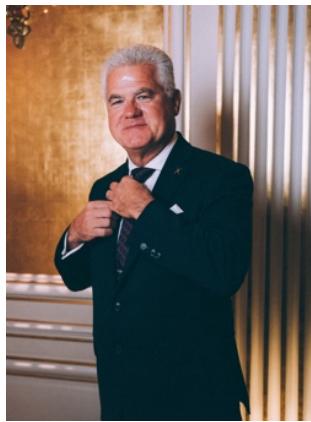
Née de la volonté de conjuguer **engagement solidaire, consommation responsable et célébration du savoir-faire français**, La Vaisselle des Chefs s'impose depuis 15 ans comme l'événement Art de la table incontournable. Plus de **150 chefs** ont déjà participé aux différentes éditions organisées à **Lyon, Lille, Bordeaux, Strasbourg et Paris**. Les visiteurs, collectionneurs, amateurs de belle vaisselle, passionnés de gastronomie ou consommateurs engagés, pourront **découvrir et acquérir à prix accessibles** des pièces utilisées par des chefs étoilés, emportant avec eux un fragment de l'histoire culinaire française.

Pour sa 2<sup>e</sup> édition parisienne, cette grande vente éco-solidaire propose **plus de 20 000 pièces, soit 2 fois plus qu'en 2025** : vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier, issus des plus **grandes maisons, de brasseries prestigieuses** et des cuisines des **chefs renommés**.

## Plus de 20 000 pièces des plus grands établissements parisiens mis à la vente

L'édition 2026 compte à ce jour de nouveaux établissements prestigieux, parmi lesquels : **l'Intercontinental Paris Le Grand, Le Café de la Paix, Le Mandarin Oriental Paris, Le Scribe Paris Opéra, ARMANI CAFFÉ, le MORI VENICE BAR** ou encore **le Coolangatta Group (LouLou, JUDY, Georgette...)**.

Les visiteurs auront le plaisir de retrouver les maisons emblématiques qui ont fait le succès de la 1<sup>ère</sup> édition parisienne : **Les Deux Magots, Le Plaza Athénée, Le Meurice, Lucas Carton ainsi que les brasseries historiques : La Brasserie Bofinger et Bert's** du groupe Bertrand Hospitality. Quant aux éditions **Jars Céramistes**, elles seront également de retour avec de superbes pièces de vaisselle exclusives créées en collaboration avec de grands chefs.



### Denis Courtiade, parrain de l'édition 2026

Meilleur Maître d'Hôtel du Monde à deux reprises, Denis Courtiade est une figure emblématique de la gastronomie française et de l'art du service. Directeur de salle du Restaurant gastronomique de l'Hôtel Plaza Athénée, il incarne depuis plus de vingt-cinq ans l'excellence, la précision et l'élégance du service à la française au sein de ce lieu iconique parisien.

Reconnu pour son exigence, son sens du détail et sa capacité à transmettre, Denis Courtiade défend une vision du métier où la salle est un art à part entière, indissociable de la création culinaire. Formateur engagé et passeur de savoirs, il œuvre activement à la valorisation des métiers du service et à leur reconnaissance. C'est donc tout naturellement qu'il a accepté d'être le parrain de la deuxième édition parisienne de La Vaisselle des Chefs, un rôle qu'il endosse avec cohérence et conviction.

### 3 questions à Denis Courtiade

#### Pourquoi avoir accepté d'être le parrain de la deuxième édition de *La Vaisselle des Chefs* ?

Parce que la vaisselle n'est jamais un simple support. Elle accompagne le geste, prolonge l'intention du chef et participe pleinement à l'émotion du repas. Être parrain, c'est l'occasion de rappeler que chaque détail compte dans l'expérience gastronomique.

#### En tant que référent pour les Métiers de l'Accueil et du Service, qu'est-ce que ce parrainage représente pour vous ?

C'est une responsabilité mais aussi une fierté. Mon rôle de Mentor m'engage à transmettre, à partager une certaine idée de l'excellence, accessible et vivante. Ce parrainage me permet de mettre en lumière les métiers de la salle et leur rôle essentiel aux côtés de la cuisine.

#### Quel message souhaitez-vous faire passer à travers cet engagement ?

Que la gastronomie est un travail collectif. Derrière chaque assiette, chaque objet, chaque service, il y a des femmes et des hommes, des gestes, des savoir-faire. Les valoriser, c'est préserver l'âme même de notre culture gastronomique. Après toutes mes années d'expériences, je partage avec vous mon expertise : soyez convaincus que le contenant est aussi important que le contenu !

## Un événement éco-responsable et solidaire

En offrant une seconde vie à des pièces rares issues des cuisines de grands chefs, La Vaisselle des Chefs s'inscrit au cœur de la transition vers une consommation plus durable. Selon l'Observatoire de la consommation responsable, **7 Français sur 10** ont acheté au moins un article de seconde main en 2023. En remettant en circulation une vaisselle de grande qualité, l'événement contribue à **réduire le gaspillage** tout en démocratisant le réemploi.

Parce que l'événement porte avant tout une dimension solidaire, une partie des recettes sera reversée à la **Fondation Apprentis d'Auteuil**, partenaire de l'organisation depuis la première édition parisienne, avec l'appui de nombreux bénévoles. Ce soutien permettra à la Fondation de financer la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration. Grâce à cet accompagnement ils pourront continuer à se former, à s'épanouir et à sécuriser leur insertion professionnelle.



## INFORMATIONS PRATIQUES

*Un large choix le samedi,  
Des petits prix le dimanche !*

- **Dates** : 7 et 8 février 2026
  - **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
  - **Tarifs** : 5€ (gratuit pour les moins de 18 ans accompagnés) – 4€ le dimanche matin et gratuit pour tous le dimanche après-midi
  - **Billetterie sur réservation uniquement** [ici](#)
- 
- Plus d'informations sur [www.lavaisselledeschefs.com](http://www.lavaisselledeschefs.com) et sur [www.instagram.com/lavaisselledeschefs/](http://www.instagram.com/lavaisselledeschefs/)

*A propos de la Fondation Apprentis d'Auteuil : Apprentis d'Auteuil accompagne chaque année plus de 40 000 jeunes et 9 000 familles fragilisés. Grâce à ses programmes d'accueil, d'éducation, de formation et d'insertion en France et à l'international, la fondation les aide à devenir des hommes et des femmes debout.*