



FAUCHON
PARIS
L'ÉCOLE

Communiqué de presse
Rouen, 08/10/2025

L'excellence au service de la solidarité : les étudiants de l'École FAUCHON unis pour le handicap

Le **samedi 15 novembre à 19h30**, dans le cadre prestigieux du **Château de Belbeuf**, les étudiants de l'École FAUCHON de Rouen uniront leurs talents au service d'une cause qui leur tient à cœur : soutenir l'association « **Tombée du Nid** », engagée auprès des familles élevant un enfant porteur de handicap.

Une soirée où la gastronomie rencontre la solidarité



Zachary HAYAT, Adélie AUVAR, Maëlle THOORIS
et Ethan LEQUEUX, teamleaders du projet.

Au cœur des boucles de la Seine, cette soirée d'exception se tiendra dans le cadre prestigieux du **Château de Paul Marius**, accueilli en collaboration avec le **groupe SILAM**, et proposera une expérience gastronomique où excellence, générosité et inclusion se rencontrent. En cuisine comme en salle, les étudiants de l'**École FAUCHON** mettront tout leur savoir-faire pour concevoir un menu raffiné et créatif, spécialement imaginé pour l'occasion.

Ils seront accompagnés des jeunes de **l'ESAT du Mesnil-Esnard**, dans une collaboration inspirante qui illustre les valeurs de partage, de transmission et de respect portées par l'École FAUCHON.

« Cette année, le projet a une portée différente. Il défend une cause qui nous touche tous, que l'on soit participant ou spectateur. On a choisi le thème de l'histoire de France pour rester en harmonie avec le château de Belbeuf, un lieu chic, élégant et plein de sens. » Maëlle Thooris, étudiante teamleader du projet.

Un dîner d'exception au service d'une cause essentielle

Les bénéfices de ce dîner seront intégralement reversés à « **Tombée du Nid** », une association qui œuvre chaque jour depuis 10 ans pour offrir un accompagnement concret et bienveillant aux familles concernées par le handicap, quels qu'en soient la forme ou le degré.

« C'était important pour nous de nous engager dans un projet solidaire. La passion de la directrice de l'association nous a tout de suite touchés. En tant qu'élèves, nous sommes fiers de pouvoir contribuer à notre manière, sensibiliser un nouveau public et aider à améliorer le quotidien des personnes en situation de handicap. » Adélie, étudiante teamleader du projet.

Une immersion au cœur de la haute gastronomie

Au-delà d'un dîner au service de la solidarité et de l'inclusion, cette soirée se veut une célébration de la **gastronomie française**, dans un cadre unique et chaleureux. Un rendez-vous où la passion culinaire se met au service du cœur, dans la tradition d'excellence signée l'École FAUCHON. Le menu promet un véritable voyage des sens à travers un **service en 7 temps**. Des accords mets et boissons soigneusement pensés accompagneront chaque moment de la soirée, pour une expérience gustative complète et harmonieuse.

« Notre menu retrace l'histoire de France à travers les époques : de l'Antiquité, avec un amuse-bouche à base d'épeautre, jusqu'à la cuisine contemporaine et moléculaire. Chaque plat raconte un moment du patrimoine culinaire français, entre tradition et modernité. » Adélie, étudiante teamleader du projet.

À propos de l'École FAUCHON

À l'**École FAUCHON**, nous portons un héritage vivant, symbole d'**excellence à la française et d'audace créative**, nourri par les traditions et élevé par l'innovation. La gastronomie ne repose pas sur un seul métier, mais sur l'alliance des savoir-faire : de la terre à l'assiette, de la création culinaire aux arts de la table. En célébrant **la richesse des terroirs et la créativité des artisans du goût**, nous formons les chefs, managers et acteurs d'une gastronomie exigeante, responsable et audacieuse. Parce que la gastronomie française est bien plus qu'un savoir-faire : c'est une culture, une exigence, une fierté partagée. Nous croyons qu'elle est aujourd'hui indissociable d'un respect de l'environnement, des produits et de ceux qui les travaillent. Former des talents, c'est leur transmettre la passion de l'excellence, mais aussi **l'humilité d'apprendre**, la **curiosité d'innover** et la **responsabilité d'agir pour demain**. À travers cette mission, nous préparons une génération capable de porter haut la gastronomie : exigeante dans ses gestes, audacieuse dans son expression, engagée dans ses choix, et déterminée à faire vivre une véritable expérience globale, qui célèbre l'art de vivre à la française.

Informations pratiques

- **Date : Samedi 15 novembre 2025, à 19h30**
- **Lieu : Château de Belbeuf** – 14 Rue des Canadiens, 76240 Belbeuf
- **Tarif : 240€**
- **Information fiscalité :**
 - o Pour les particuliers : vous pouvez bénéficier d'une réduction d'impôt égale à 66% du montant de votre don, dans la limite de 20% de votre revenu imposable.
 - o Pour les entreprises : l'ensemble des versements à « Tombée du nid » permet de bénéficier d'une réduction d'impôt sur les sociétés de 60% du montant de ces versements, plafonnée à 20 000€ ou 5 ‰ (5 pour mille) du chiffre d'affaires annuel hors taxe de l'entreprise.
- **Réservation obligatoire sur le site :** www.helloasso.com/associations/tombeedunid-nid/evenements/diner-gala-a-rouen
- **Lien de l'association :** <https://tombeedunid.fr/>