Communiqué de presse
Marseille - Le 6 mai 2025

RESTAURE, un événement contre les violences en cuisine

Dimanche 25 mai, **le mouvement Restaure** propose une journée engagée et fédératrice aux Halles de la Cartoucherie à Toulouse, pour échanger sur les violences et discriminations dans le secteur de la restauration.

En partenariat avec La Source, Festin, Des Étoiles et des Femmes, La Communauté Ecotable, Les Halles de la Cartoucherie, Egalitère et Sororitère, cette journée invite les professionnels, les curieux et passionnés de cuisine à penser, dire, transformer et se former ensemble. Elle sera aussi l'occasion de présenter le dispositif pour accompagner les victimes de violence en cuisine.

Le mouvement Restaure

Parce qu'on ne peut pas continuer à nourrir le monde en se laissant dévorer !
La restauration est une profession nourricière, humaine et créative qui mérite mieux que le silence et l'impunité. Sexisme, harcèlement, racisme, autoritarisme… Ces réalités gangrènent un secteur qui se veut pourtant hospitalier, généreux et porteur de sens. Il est grand temps de briser le silence, de sortir du déni, et de construire d'autres manières de faire et de travailler ensemble.
Le mouvement Restaure accompagne le secteur de la restauration dans sa transition sociale, solidaire et éco-responsable. Un manifeste et des actions concrètes pour avoir un impact sur les pratiques managériales et le bien-être au travail et redonner du sens au métier.

Au programme du dimanche 25 mai

12h30 : Un déjeuner végétal, local et vibrant, à 6 mains
Les Chef.fes **Sandra Ben Slimane** (La Source), **Eloi Spinnler** (Bonaloi) et **Kévin Musset** (Aux pieds sous la table) proposent un menu unique, engagé et servi par les apprenants de La Source (30€ - sur réservation)

14h30 : Atelier "Marche des privilèges", animé par Egalitère (prix libre, sur inscription)
Identifier et comprendre les critères de discrimination versus violences sexistes et sexuelles.

15h30 : Atelier "Cuisine sans violence : dire STOP aux abus dans la restauration", animé par Des Étoiles et des Femmes & Sororitère (prix libre, sur inscription)
Comprendre, connaître et réagir en cas de propos ou situations sexistes.

16h30 : Table ronde *Sessions Bouillon : en finir avec les violences en cuisine*, par le mouvement Restaure et La Communauté Écotable (prix libre, sur inscription)
Deux temps de discussions à partir de témoignages de victimes, en présence d'experts professionnels, pour comprendre comment réagir et prévenir les violences.

Infos et inscriptions : https://halles-cartoucherie.fr/event/restaure-contre-les-violences-en-cuisine/

Communiqué de presse
Marseille - Le 6 mai 2025

À propos des Halles de la Cartoucherie :
Dans un quartier historique de Toulouse, les Halles de la Cartoucherie ont ouvert leurs portes en septembre 2023. Devenues un véritable lieu de vie, elles sont ouvertes tous les jours de l'année et propose des activités de restauration, de sport, des espaces de travail, une salle de spectacles ainsi que de nombreux événements majoritairement gratuits.
Les Halles de la Cartoucherie sont labellisées "lieu totem de Toulouse Métropole", réseau de tiers-lieux innovants de l'Économie Sociale et Solidaire qui génèrent par leurs activités un impact sociétal positif et contribuent aux transitions économique, sociale et écologique.
Le projet est financé par la Caisse des dépôts et consignations, Bellevilles, de Watou, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, Toulouse Métropole, Action Logement, le Centre National de la Musique, la Caisse d'Allocations Familiales de Haute-Garonne. Plusieurs organismes bancaires participent à son financement : le Crédit coopératif, les Caisses d'Épargne Midi-Pyrénées et Nouvelle-Aquitaine, la Banque Postale, le Crédit Mutuel Arkéa, la NEF et l'IFCIC.

À propos de La Source :
La Source est la première école de cuisine militante pour la transition sociale et alimentaire. Elle forme, depuis 2021, des cuisiniers conscients de leurs impacts social et environnemental en leur transmettant les bons réflexes pour une pratique plus éthique de leur métier. Sa méthode ? Dynamiter les codes de la formation au moyen d'une pédagogie active, immersive, bienveillante et profondément ancrée dans son époque.
Présente aussi à Paris et Bordeaux, le campus de La Source à Toulouse se trouve aux Halles de la Cartoucherie. Le grand public peut y découvrir au quotidien la cuisine des apprenant.es sur le stand de l'école, au cœur de la place du marché.