

29>30 novembre 2026

FESTIVAL POSITIVE *Mayo*



Rendez-vous
avec des
chef(fe)s
engagé(e)s
pour un monde
meilleur

Un festival
positif, festif et
collaboratif
pour connecter,
inspirer et
donner envie
d'agir.

Le Lumière
40 av. des Terroirs
de France - 75012 Paris

Accès :

Métro 14, T3A, 8, 6

Bus 111, 24, 62, 64, N32

Entrée gratuite | 9h>19h

www.positivemayo.com |   positive.mayo

præmia
REIM FRANCE

lumière EASTERN
PARIS

 **green**
care
PROFESSIONAL

LA SOURCE.



media
social
factory

Et si la cuisine pouvait contribuer à rendre le monde meilleur ?

Créé en 2024, **Positive Mayo** est une plateforme dédiée aux engagements positifs des chefs, pâtissiers, restaurateurs et professionnels de l'hospitalité et des métiers de bouche, en France comme à l'international.

Parce que leur métier leur offre une formidable capacité à rassembler, sensibiliser et mobiliser, ces professionnels peuvent devenir de véritables ambassadeurs de causes sociales, sociétales et environnementales.

Inclusion, handicap, santé, lutte contre la précarité, éducation, égalité des chances, protection de la biodiversité, agriculture durable ou lutte contre le gaspillage alimentaire etc. : Positive Mayo met en lumière la diversité de leurs engagements et, à travers eux, les **associations, ONG et fondations** qu'ils choisissent de soutenir.

La plateforme raconte des histoires inspirantes, valorise les initiatives concrètes et partage les bonnes pratiques pour donner à chacun l'envie d'agir à son échelle. Elle privilégie une **approche résolument positive, enthousiaste non culpabilisante et non moralisatrice**, convaincue que l'exemple est souvent le meilleur moteur du changement.

Positive Mayo ambitionne également de créer des passerelles entre les chef(e)s, les organisations d'intérêt général, les entreprises et les citoyens, afin de favoriser le dialogue, les rencontres et l'émergence de nouvelles collaborations.

Cette volonté de rassembler prend une dimension concrète avec le **Festival Positive Mayo**, dont la première édition se tient les 29 et 30 novembre 2026 à Paris. Deux journées de rencontres, de démonstrations culinaires, d'ateliers et de partage pour célébrer les engagements et susciter de nouvelles vocations.

Plus qu'une plateforme, Positive Mayo souhaite fédérer une communauté de personnes convaincues que chaque geste compte et que l'engagement peut être aussi enthousiaste que contagieux.

Une philosophie résumée par une question simple : « Et si je m'engageais ? »

AU PROGRAMME

FESTIVAL POSITIVE *Mayo*

Programme

- Démonstrations culinaires
- Concours de desserts amateurs
- La Fresque de la restauration
- Le chemin des écogestes
- Les gestes qui sauvent au restaurant
- L'arbre des vœux
- Cuisine et handicap (démonstration en langue des signes etc.)
- Speed dating de l'engagement
- Le Prix Positive Mayo

Le programme **final** détaillé avec l'ordre de passage des démonstrations culinaires sera disponible
la 1^{ère} semaine de novembre sur



Le dimanche

- Les associations accueillent de 9h00 à 19h00
- Les chefs réalisent des démonstrations culinaires
 - de 9h00 à 19h00
 - sur des créneaux de 30 minutes de démo + 15 minutes de **dégustation par le public**
- A noter la démo animation de Mamie Sita (la cheffe marionnette) sur le thème de l'anti-gaspillage

Le lundi

- Les associations accueillent de 9h00 à 19h00
- Les chefs réalisent des démonstrations culinaires de 9h00 à 19h00 sur des créneaux de 30 minutes de démo + 15 minutes de dégustation

A NOTER

- Le matin : la Fresque de la Restauration
- L'après-midi : animation/formation au passage des gestes de 1^{er} secours sur le stand de la Protection Civile + formation de 3 heures pour les professionnels « Les Gestes qui sauvent au restaurant »
- De 12h00 à 14h00 : le jury déguste les réalisations des participants au concours de desserts amateurs
- 19h00 : remise des Prix Positive Mayo



CONCOURS AMATEURS LES DESSERTS MÉMOIRES

Afin de contribuer au fait maison, au plaisir de cuisiner ensemble, afin de tisser des passerelles grâce à la pâtisserie, le festival Positive Mayo organise un concours de desserts amateurs qui sera proposé essentiellement aux personnes travaillant et étudiant au Lumière.

Un concours pour raconter ses souvenirs, ses origines, sa culture, à travers le dessert qui a marqué son enfance.

Un anniversaire, une fête traditionnelle, une région ou un pays, une grand-mère, un parfum ou juste une émotion...

Les participants envoient une recette. Huit finalistes sont retenus pour la finale.

Ils préparent leur dessert à la maison durant le week-end et le présentent au jury le lundi midi.

Tous les finalistes reçoivent un cadeau de la maison De Buyer





LE JURY du concours de desserts



Léa Linster
Présidente du jury

La Cheffe étoilée luxembourgeoise Léa Linster, première et seule femme lauréate du Bocuse d'Or, est une figure emblématique de la gastronomie. Autrice de livres de pâtisserie, elle est aussi célèbre pour ses madeleines, servies notamment dans son café-boutique La Madeleine

Côté sucré : la madeleine est bien sûr son péché mignon

Côté engagement : elle est ambassadrice de l'organisation Nestwärme qui accompagne les familles ayant un enfant gravement ou chroniquement malade ou en situation de handicap.



Carla Viana

Née au Brésil, cette ancienne juriste fait de la cuisine, découverte dès l'enfance auprès de sa grand-mère, un métier tourné vers le partage et la transmission à travers son activité Chez Carla. Engagée auprès de jeunes en situation de handicap et de personnes vulnérables, elle défend une cuisine durable et de saison comme levier d'inclusion, d'autonomie et de lien social.

Côté sucré : elle confesse un faible pour les dattes avec du beurre de cacahuètes !

Côté engagement : elle collabore avec la Fondation Paul Bocuse et l'association A deux Mains qui oeuvre pour une école plus ouverte aux métiers manuels.



Jospi Collado

Originaire de Valence (Espagne) et formé notamment auprès de Martín Berasategui, Jospi Collado, qui vit désormais à Lyon, s'est distingué en remportant la Praline d'Or 2026 avec une sublime tarte mêlant ses racines espagnoles à la tradition lyonnaise. Lors du Festival il propose avec Grandma Sita un atelier anti-gaspillage autour de fruits et légumes récupérés.

Côté sucré : un faible pour le millefeuilles à la crème pâtissière

Côté engagement : son « talon d'Achille » : les personnes âgées qu'il aime soutenir en leur apportant écoute et présence chaleureuse.



Julien Cantenot

Issu de la famille fondatrice de La Pinière, Julien Cantenot crée en 2019 à Paris Atelier P1, une boulangerie artisanale engagée qui valorise le levain naturel, les céréales biologiques, les blés anciens et les savoir-faire traditionnels. Défenseur d'une alimentation durable, il place le respect de l'environnement, la juste rémunération des producteurs, la transmission et la solidarité au cœur de sa démarche.

Côté sucré : son croissant au praliné fait courir tout Paris !

Côté engagement : via le Fonds La Pinière il oeuvre pour l'égalité des chances en soutenant Ma Chance Moi Aussi



le juré surprise

LE PRIX POSITIVE *Mayo*

- Il s'agit d'un prix attribué à 2 binômes Chef(fe)/organisation qui font preuve d'une belle synergie ;
- Un binôme sera choisi par vote en ligne via le QR code ci-dessous
- Un autre sera le coup de cœur de Green Care Professional, partenaire majeur de Positive Mayo depuis ses débuts
- Les prix seront remis à la fin du festival par une personnalité et un partenaire
- Une enveloppe financière sera remise à chacune des 2 organisations récompensées.



LES CHEF(FE)S



Marraine : Eulalie Rus

Poissonnière, Meilleure Ouvrière de France (MOF) dans la catégorie Poissonnier-Écailler et fondatrice de la poissonnerie-restaurant Eulalie à L'Isle-sur-la-Sorgue. Reconnue pour son exigence, son savoir-faire et son engagement en faveur d'une pêche responsable, elle valorise les produits de la petite pêche côtière française et défend une consommation durable des ressources marines. Investie aux côtés d'Ethic Ocean, elle contribue à sensibiliser les professionnels et le grand public aux enjeux de préservation des océans et d'une filière halieutique plus responsable.



Parrain : Régis Marcon

Chef emblématique de Saint-Bonnet-le-Froid, il place la transmission, l'apprentissage et le développement durable au cœur de son engagement, notamment à travers la lutte contre le gaspillage alimentaire. Avec son épouse Michèle et leurs enfants, il soutient depuis de nombreuses années l'école Sala Bai créée par l'association Agir pour le Cambodge, qui forme de jeunes de milieux très défavorisés aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.



Animateur : Cyril Rouquet-Prévost

Finaliste de MasterChef en 2010, Cyril Rouquet-Prévost, chef à domicile défend une gastronomie fondée sur le partage, la simplicité et l'écoresponsabilité.

Très impliqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, il soutient entre autre

La Tablee des Chefs et transmet son engagement auprès des jeunes, notamment à l'Institut des sourds de La Malgrange à travers des ateliers de cuisine anti-gaspi.



Après avoir surmonté ses addictions, le chef Thomas Boutin, aujourd'hui engagé aux côtés d'Addict'Aide, met son expérience au service de la sensibilisation et de la prévention des conduites addictives dans le secteur de la restauration.



Fondateur d'Atelier P1 à Paris, le boulanger Julien Cantenot défend une boulangerie artisanale et durable, fondée sur le respect des terroirs, de la biodiversité et des producteurs, tout en s'engageant pour la transmission des savoir-faire et la solidarité.



Cheffe reconnue à la tête de plusieurs établissements, Amandine Chaignot s'engage aux côtés de l'association Vision du Monde, dont elle est marraine d'honneur, pour défendre les droits des enfants, notamment l'accès à l'éducation des filles.



Spécialiste des fermentations, le chef Hugo Chaise partage son savoir-faire à travers My Fermentation à Paris, promouvant une alimentation saine et durable, tout en soutenant les initiatives du Chef's Manifesto.



Lauréat de la Praline d'Or 2026, le jeune pâtissier espagnol Jospi Collado met sa passion au service du lien intergénérationnel, de la solidarité et de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment aux côtés de Grandma Sita et de l'association Ma Chance Moi Aussi.



Chef et personnalité médiatique, Grégory Cuilleron met sa notoriété et son parcours au service de l'inclusion des personnes en situation de handicap, notamment à travers ses engagements auprès de Handicap International et de l'association 2 P'tits Pas pour Demain.



Vainqueur de Top Chef 2024 et chef exécutif des Maisons Le Quellec, Jorick Dorignac défend une gastronomie sincère, accessible et attentive aux enjeux environnementaux, tout en étant particulièrement sensible à l'action de l'association Les Cahutes de Louise auprès des familles touchées par la maladie.



Chef italien et professeur à l'École Ducasse, Giuseppe Franco s'engage bénévolement auprès des Restos du Cœur pour favoriser l'insertion professionnelle de personnes en difficulté, en transmettant son savoir-faire culinaire et en sensibilisant à une cuisine accessible, équilibrée et sans gaspillage.



Chef exécutif du restaurant doublement étoilé Serge Vieira, Aurélien Gransagne défend une gastronomie responsable et attachée à la transmission, tout en soutenant l'association Serge Vieira For Ever, engagée pour l'égalité des chances des jeunes et la recherche contre le cancer.



À la tête du restaurant Alebrije à Lyon, Carla Kirsch Lopez conjugue influences mexicaines et françaises, transmission des savoir-faire et respect de l'environnement, tout en s'investissant dans la lutte contre le cancer auprès de plusieurs associations, dont Tout le Monde contre le Cancer et la Ligue contre le cancer.



Première femme à avoir remporté le Bocuse d'Or en 1989, la cheffe luxembourgeoise Léa Linster met sa notoriété au service de l'association nestwärme, dont elle est ambassadrice et qui accompagne les familles d'enfants gravement malades ou en situation de handicap.



Fondateur de La Table de Colette à Paris, le chef Josselin Marie place la transition écologique au cœur de sa cuisine et de ses engagements, notamment comme co-président de Bon pour le Climat et membre de Bondir.e, qui œuvre pour la prévention des violences dans la restauration.



Inspirée par ses racines galiciennes, la marionnette Grandma Sita transmet une cuisine végétale, généreuse et accessible, fondée sur les produits de saison, la lutte contre le gaspillage et le partage entre les générations.



Cheffe brésilienne et fondatrice de Chez Carla, Carla Viana fait de la cuisine un levier d'inclusion et de transmission, en multipliant les initiatives solidaires et éducatives auprès de publics vulnérables, notamment aux côtés de la Fondation Paul Bocuse.



À la tête de L'Esturgeon à Poissy, le chef Olivier Grémillet, Maître Cuisinier de France, met à l'honneur les produits locaux, les artisans et les richesses du terroir, un engagement récompensé en 2014 par le prix régional Talents Gourmands du Crédit Agricole.



Mathieu Silvestre, Maître Cuisinier de France depuis 2023, s'investit activement au sein de l'association, notamment dans l'organisation des concours, pour valoriser les métiers de la gastronomie, encourager les apprentis et transmettre les savoir-faire aux nouvelles générations.

LES ASSOCIATIONS

AGIR POUR LE CAMBODGE

FORMER LES JEUNES POUR LEUR DONNER UN AVENIR

Agir pour le Cambodge accompagne les jeunes Cambodgiens issus de milieux défavorisés vers l'autonomie et l'insertion professionnelle grâce à l'éducation et à la formation.

Au cœur de son action, Sala Bai, une école hôtelière située à Siem Reap, forme gratuitement chaque année 150 jeunes, dont au moins 70 % de filles, aux métiers de l'hôtellerie-restauration. Formation pratique, enseignement général, stages, hébergement et repas sont entièrement pris en charge. Depuis sa création, plus de 2 000 jeunes ont été formés, avec un excellent taux d'insertion professionnelle.

L'ONG agit également pour l'égalité des chances, l'émancipation des jeunes femmes, la prévention du trafic d'êtres humains et le développement d'un tourisme responsable, notamment à travers des projets d'écotourisme communautaire contribuant à préserver les forêts cambodgiennes.

Le chef triplement étoilé Régis Marcon soutient fidèlement l'association, notamment en participant à des dîners gastronomiques caritatifs au profit des élèves de Sala Bai.

Une belle illustration du pouvoir de la gastronomie pour transmettre des savoir-faire, ouvrir des perspectives et transformer des vies.

www.agirpourleCambodge.org



CONTACT

Anne-Charlotte CARRE-GOUPIL
(mécénat APC)

anne-charlotte.goupil@agirpourleCambodge.org
+33 6 62 12 87 39

Yoann RUHLAND
communication Sala Bai
marcom@salabai.com

POUR QUE CHAQUE JEUNE TROUVE SA PLACE DANS LA SOCIÉTÉ

La Fondation Apprentis d'Auteuil, reconnue d'utilité publique et fondation catholique, agit depuis 160 ans pour soutenir les jeunes en difficulté.

Elle les accueille, éduque, forme et accompagne également leurs familles afin de les soutenir dans leur rôle parental et éviter les situations de rupture. Agissant à travers 430 établissements (dont 3 lycées hôteliers), elle accompagne plus de 40 000 jeunes et 9 000 familles.

Son action cible les situations de grande fragilité : enfants en danger, jeunes décrocheurs, sans emploi ni formation, familles isolées, etc. La fondation développe des parcours personnalisés, adaptés aux besoins de chacun, avec une forte attention portée à la relation éducative.

Elle travaille en partenariat avec des acteurs locaux pour répondre aux problématiques globales des jeunes (logement, santé, mobilité) et adapte continuellement ses dispositifs aux évolutions sociales et économiques. L'insertion professionnelle et l'autonomie des jeunes sont au cœur de sa mission.

www.apprentis-auteuil.org



CONTACT

MARION DARCISSAC

Responsable Plaidoyer et Communication

+33 (0)6 50 23 78 42

marion.darcissac@apprentis-auteuil.org

Bruno CARBONELL

Directeur Groupe scolaire Sainte-Thérèse

+33 (0)6 98 20 33 03

bruno-noel.carbonell@apprentis-auteuil.org

POUR NE PLUS ÊTRE SEUL(E) FACE À L'ADDICTION

Addict'Aide est une plateforme française d'information, de prévention et d'accompagnement dédiée à toutes les formes d'addictions, qu'elles soient liées à la consommation de substances (alcool, tabac, drogues...) ou à des comportements (jeux, écrans, travail...).

Destinée aux personnes concernées, à leurs proches et aux professionnels, elle met à disposition des informations fiables, des conseils pratiques, des témoignages et des ressources pour mieux comprendre les mécanismes de l'addiction, identifier les situations à risque et trouver des solutions adaptées.

Addict'Aide accorde également une place importante à la prévention des addictions en milieu professionnel. À travers son espace dédié aux entreprises et aux acteurs de la santé au travail, la plateforme propose notamment des fiches et guides pratiques adaptés à différents secteurs d'activité.

Parmi eux figure un guide consacré à l'hôtellerie-restauration, un secteur particulièrement exposé aux conduites addictives. Il met en lumière les facteurs de risque propres à ces métiers et sensibilise les employeurs comme les salariés à l'importance de la prévention. En favorisant l'information, le dialogue et la déstigmatisation, Addict'Aide contribue à faire évoluer les regards sur les addictions et à encourager une meilleure prise en charge des personnes concernées.

www.addictaide.fr

Addict AIDE
LE VILLAGE DES ADDICTIONS

CONTACT

Christelle CROS

Déléguée Générale

+33 (0)6 75 80 58 39

christelle.cros@addict-aide.org

Cécile DANIEL

Assistante de Direction

+33 (0)6 73 00 63 99

cecile.daniel@addict-aide.org

ENTRAIDE UNION – L'INCLUSION AU CŒUR DE L'ACTION

Depuis 1954, Entraide Union accompagne les personnes en situation de handicap, les enfants en difficulté et les publics vulnérables, avec une ambition : favoriser l'autonomie, l'égalité des chances et la pleine participation de chacun à la société.

À travers ses établissements et services, l'association agit dans les domaines de l'éducation, de la santé, de l'accompagnement médico-social et de l'insertion professionnelle.

L'une de ses initiatives les plus emblématiques est le **Café Signes**, ouvert à Paris en 2003. Rattaché à l'ESAT Jean Moulin, ce café-restaurant fait travailler ensemble des personnes sourdes, malentendantes et entendantes. Bien plus qu'un lieu de restauration, il favorise l'insertion professionnelle, la découverte de la langue des signes et les rencontres entre deux univers qui se côtoient sans toujours se connaître.

www.eu-asso.fr



CONTACT

Elodie Février
Cheffe de service
+33 1 40 52 81 10
+33 6 23 20 71 29

PRÉSERVONS L'OCÉAN ET SES RESSOURCES

Ethic Ocean mobilise l'ensemble des professionnels de la filière pêche et aquaculture en encourageant les bonnes pratiques en faveur de la préservation de l'océan et de ses ressources.

Côté restaurateurs, Ethic Ocean informe et accompagne afin de les aider à mieux comprendre les enjeux des ressources et pouvoir ainsi effectuer des achats responsables et durables pour limiter la surpêche et respecter la biodiversité marine.

Ethic Ocean met à leur disposition un Guide des espèces (mis à jour chaque année) afin de les guider dans cette démarche. Le Guide des espèces est décliné en une application mobile pour les consommateurs.

ethic-ocean.org



CONTACT

Elisabeth Vallet Directrice
+ 33 6 21 87 69 28
evallet@ethic-ocean.org

L'ÉCOLE DE CUISINE NOUVELLE GÉNÉRATION

La Source est bien plus qu'une école de cuisine : c'est un lieu de transmission, de créativité et d'engagement. On y apprend les techniques culinaires et l'exigence du métier, mais aussi le respect des saisons, des producteurs, des ressources et du vivant.

Son ambition est de former des cuisiniers, créateurs et entrepreneurs responsables, capables de repenser notre manière de produire, de cuisiner et de partager la nourriture.

L'école défend également une culture du travail fondée sur le respect, la bienveillance et un management juste et exigeant, où l'excellence ne se fait jamais au détriment de l'humain.

Convaincue que la transformation de la gastronomie passe autant par les mentalités que par les assiettes, La Source accompagne une nouvelle génération de professionnels qui associent savoir-faire, conscience écologique et valeurs humaines.

www.lasource-foodschool.com



CONTACT

MAUD TAILLÉE

**Responsable Communication,
Communautés & Solidarité**

+33 (0)6.69.06.73.58

maud@lasource-foodschool.com

FONDATION PAUL BOCUSE – TRANSMETTRE LES SAVOIR-FAIRE ET FAVORISER L'ÉGALITÉ DES CHANCES

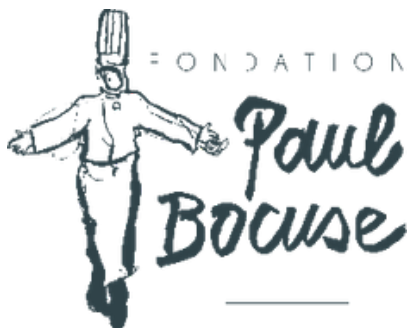
Fidèle à l'esprit humaniste de Paul Bocuse, la Fondation Paul Bocuse est une fondation d'entreprise reconnue d'utilité publique qui œuvre pour la transmission des savoir-faire, la formation et l'insertion professionnelle des jeunes dans les métiers de la gastronomie et de l'hospitalité. Elle mène de nombreuses actions pour susciter des vocations et favoriser l'égalité des chances :

- Des ateliers de cuisine et de service dans 30 collèges en France et en Belgique, pour faire découvrir les métiers de la restauration.
- Des bourses et un accompagnement personnalisé permettant aux jeunes issus de milieux modestes d'accéder à des formations d'excellence.
- Des partenariats avec des associations d'insertion, notamment Sport dans la Ville.
- Le programme Her'itage, qui valorise la place des femmes dans la gastronomie.
- Deux formations professionnalisantes en alternance, en cuisine et en service, au sein des Maisons Bocuse, sanctionnées par un titre de niveau III reconnu par l'État.

La Fondation organise également des Journées pédagogiques pour les collégiens, lycéens hôteliers et apprentis en CFA, favorisant les rencontres avec des professionnels et la découverte des réalités du métier. Ses Ateliers savoir-être préparent les jeunes aux codes du monde professionnel : comportement, posture, communication, savoir-vivre à table et entretiens d'embauche.

À travers ces initiatives, la Fondation Paul Bocuse fait de la gastronomie un formidable levier de transmission, d'inclusion et d'égalité des chances.

www.fondation-paul-bocuse.com



CONTACT

MarineCHAMAILLE

Cheffe de Projets

+33 (0)4 37 64 26 00

mchamaille@fondation-paul-bocuse.com

POUR UNE HOSPITALITÉ PLUS RESPONSABLE

Créée à l'initiative d'Anne-Sophie Batani, fondatrice du cabinet Hazelle, La Fresque de la Restauration est un outil pédagogique et collaboratif qui accompagne les professionnels du secteur dans leur transition environnementale et sociétale.

Inspirée des méthodes d'intelligence collective, elle propose des ateliers interactifs de trois heures, réunissant 4 à 12 participants autour de cartes thématiques pour explorer les enjeux environnementaux, sociaux et économiques de la restauration.

Préservation des ressources, réduction du gaspillage, empreinte carbone, approvisionnements responsables ou enjeux sociaux : la Fresque permet de mieux comprendre les défis du secteur et leurs interdépendances, du producteur jusqu'à l'assiette.

Mais surtout, elle encourage le passage à l'action, en invitant les participants à identifier ensemble des solutions concrètes, adaptées à leurs métiers et à leurs pratiques.

Destinée à tous les acteurs de la restauration hors domicile — chefs, restaurateurs, fournisseurs, distributeurs, industriels et établissements de formation —, cette initiative, soutenue notamment par l'ADEME, favorise le dialogue et la coopération.

Pour démontrer que la transition vers une restauration plus durable se construit collectivement, en partageant les connaissances, les idées et l'envie d'agir.

www.fresquedelarestauration.fr



CONTACT

ANNE-SOPHIE BATANI
asbatani@hazelle-conseil.fr
+33 (0)6.69.06.73.58

LES CAHUTES DE LOUISE - S'ÉVADER EN FAMILLE LOIN DE LA MALADIE

Fondée en 2022 par Camille Verduzier, après le décès de sa fille Louise, l'association Les Cahutes de Louise offre aux enfants et jeunes de 0 à 25 ans atteints de maladies graves ou chroniques, ainsi qu'à leurs familles, des séjours de répit gratuits dans des lieux d'exception du patrimoine français.

Installées à proximité des hôpitaux référents, les Cahutes permettent aux familles de souffler et de partager des moments heureux tout en bénéficiant d'une continuité des soins. L'association dispose de trois mini-maisons mobiles et écologiques : deux hébergements familiaux et un espace de jeux et de rencontres, complétés par des activités culturelles et ludiques adaptées.

Née en Centre-Val de Loire, l'initiative s'est étendue à l'Île-de-France puis, en 2026, aux Pays de la Loire, dans des sites prestigieux comme Chambord, Versailles ou Fontevraud.

Récompensée notamment par le prix Galien France et le prix Hélioscope, elle bénéficie du soutien de partenaires hospitaliers, de la Fondation des Hôpitaux et du programme Antropia de l'ESSEC.

Au Festival Positive Mayo, les 29 et 30 novembre 2026, l'association présentera son action et témoignera de l'importance du répit pour les familles. Le chef Jorick Dorignac réalisera une démonstration culinaire en son soutien.

Une belle occasion de mobiliser de nouveaux soutiens pour offrir ces parenthèses de bonheur à toujours plus de familles partout en France.

lescahutesdelouise.org



LES CAHUTES DE LOUISE
S'ÉVADER EN FAMILLE LOIN DE LA MALADIE

CONTACT

Camille Verduzier, fondatrice
+33(0)6 64 31 16 76 –
contact@lescahutesdelouise.org

LEMONAID & CHARITEA

DES BOISSONS QUI FONT DU BIEN, AU-DELÀ DE LA BOUTEILLE

Et si boire une limonade ou un thé glacé pouvait contribuer à rendre le monde meilleur ?

C'est le pari de Lemonaid & ChariTéa, qui propose des boissons élaborées à partir d'ingrédients 100 % naturels, biologiques et issus du commerce équitable, certifiés Max Havelaar.

Pour chaque bouteille vendue, 5 centimes sont reversés à la Fondation Lemonaid & ChariTéa, qui soutient des projets sociaux et environnementaux dans les pays producteurs. Plus de 9 millions d'euros ont ainsi été collectés pour financer des initiatives en faveur de l'inclusion des personnes handicapées au Sri Lanka, de l'émancipation des femmes en Inde, des petits producteurs au Mexique, de l'agriculture biologique en Argentine ou encore de l'écotourisme en Afrique du Sud.

Une belle démonstration qu'une consommation plus responsable peut aussi contribuer à un commerce plus juste, plus solidaire et respectueux des communautés locales.

Leur devise résume tout : « Drinking Helps » – Boire peut aider !

www.charitea.fr

LEMONAID⁺
ChariTéa[•]

CONTACT

Arthur Petrie

Directeur international

+33 (0)6 61 56 04 98

Arthur.petrie@lemon-aid.com

ŒUVRER POUR L'ÉGALITÉ DES CHANCES

Ma Chance Moi Aussi est une association qui œuvre contre le déterminisme social dans les quartiers prioritaires.

En accompagnant les enfants en grande vulnérabilité, ceux issus de familles en fragilité éducative, l'association s'engage à les accompagner via un soutien global et préventif à partir de 6 ans et jusqu'à la fin du collège s'il le faut.

En collaborant étroitement avec les familles, les écoles et les collectivités, l'association leur transmet les valeurs fondamentales de notre société pour qu'ils en deviennent des membres actifs et responsables, en dépit des obstacles sociaux et éducatifs qu'ils peuvent rencontrer.

machancemoiaussi.org



CONTACT

Mathieu FERRAND
Responsable Communication

+33 (0)6 38 88 58 84

mathieuferrand@machancemoiaussi.org

LES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE

EXCELLENCE, TRANSMISSION ET ENGAGEMENT

Fondée en 1951, l'Association des Maîtres Cuisiniers de France rassemble plus de 500 chefs en France et à l'international, engagés dans la promotion du patrimoine culinaire français, la transmission des savoir-faire et une gastronomie plus responsable.

Très attachée à la formation des jeunes, elle organise depuis 1956 le Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France. Ses membres défendent également les terroirs, les producteurs locaux, le respect des saisons et la préservation des ressources naturelles.

Présidée depuis 2011 par Christian Têtedoie, chef étoilé lyonnais et Meilleur Ouvrier de France, l'association multiplie les initiatives en faveur de la transmission, de la solidarité et de la santé. Cet engagement s'illustre notamment par la création de la Maison des Maîtres Cuisiniers de France, inaugurée en 2024.

Au Festival Positive Mayo, les Maîtres Cuisiniers de France s'associent à la Protection Civile pour proposer une animation sur les « gestes qui sauvent au restaurant », sensibilisant professionnels et grand public aux bons réflexes face aux urgences.

Une belle manière de rappeler que prendre soin des autres fait aussi partie des métiers de l'hospitalité.

maitrescuisiniersdefrance.com



CONTACT

Alizée ROMMERU
**Responsable Marketing &
Communication**
+33(0)1 45 26 99 39
+33 (0)6 43 07 84 32

NESTWÄRME – ENTOURER LES FAMILLES, FAIRE GRANDIR L'INCLUSION

Depuis 1999, l'association allemande nestwärme accompagne les familles ayant un enfant gravement ou chroniquement malade ou en situation de handicap. Son ambition : leur permettre de ne pas rester seules face aux difficultés du quotidien et contribuer à construire une société plus inclusive.

À travers un vaste réseau de bénévoles et de professionnels, nestwärme propose différentes formes de soutien : accompagnement et répit des familles, soins pédiatriques à domicile, soutien aux fratries, accueil inclusif des jeunes enfants et accompagnement palliatif pédiatrique.

L'association porte une attention particulière au lien humain et à la vie quotidienne des familles. La cuisine y trouve naturellement sa place : avec l'initiative Gute-nestwärme-Gerichte, elle invite familles et sympathisants à partager recettes et souvenirs culinaires, considérant le repas comme un moment privilégié de réconfort, de partage et de création de liens.

La gastronomie est également présente aux côtés de nestwärme grâce à Léa Linster, Bocuse d'Or 1989, particulièrement engagée auprès de l'organisation : elle est ambassadrice des antennes Nestwärme au Luxembourg et en Autriche.

www.nestwaerme.org



CONTACT

DIRK HENSE

+49 160 93959447

Dirk.hense@nestwaerme.de

PROTECTION CIVILE PARIS SEINE

AIDER, FORMER, SECOURIR : TROIS MISSIONS AU SERVICE DE TOUS

Association agréée de sécurité civile, la Protection Civile Paris Seine (PCPS) mobilise près de 2 000 bénévoles à Paris et dans la petite couronne. Présidée par Anne-Clémence Simonin, elle intervient quotidiennement aux côtés des pouvoirs publics, des sapeurs-pompiers et du SAMU, autour de trois missions essentielles :

- Aider les plus vulnérables : maraudes, distributions alimentaires et de produits d'hygiène, accompagnement des personnes isolées ou précaires et assistance aux populations sinistrées.
- Secourir et protéger : dispositifs de secours lors d'événements sportifs, culturels et associatifs, et renfort des services d'urgence. Lors des Jeux olympiques de Paris 2024, ses bénévoles ont assuré 40 % des secours sur les sites olympiques.
- Former pour sauver des vies : sensibilisation et formation de dizaines de milliers de citoyens et de professionnels aux gestes de premiers secours.

Quelques chiffres clés : 430 628 heures de bénévolat, 71 627 personnes aidées, formées ou secourues, 1 495 maraudes, 4 489 postes de secours et 35 327 personnes formées.

À travers ces actions, la Protection Civile Paris Seine incarne la solidarité, l'entraide et la transmission, avec une conviction : chacun peut agir pour protéger et sauver des vies.

www.protectioncivile.org



PROTECTION CIVILE
PARIS SEINE

CONTACT

Antonin MÉNAGÉ

Responsable de la communication

+33 (0)6 65 80 97 15

+33 (0)1 43 37 48 51

antonin.menage@protectioncivile.org

SERGE VIEIRA FOR EVER : FAIRE VIVRE SA MÉMOIRE ET SES VALEURS

Chef doublement étoilé Michelin et Bocuse d'Or 2005, Serge Vieira a marqué la gastronomie autant par son talent que par ses qualités humaines, sa générosité et son attachement à la transmission. Après son décès des suites d'un cancer en juillet 2023, son épouse Marie-Aude Vieira et des amis proches ont créé l'association Serge Vieira For Ever pour prolonger ses engagements autour de deux grandes missions : soutenir les jeunes talents de la gastronomie issus de milieux modestes et contribuer à la recherche contre le cancer. Ces ambitions se concrétisent notamment à travers la Bourse Serge Vieira « Gastronomie à la française », qui offre à de jeunes étudiants mauriciens des opportunités de formation, et le projet « 100 Chefs contre le cancer », une œuvre collective imaginée par Serge et réalisée en partenariat avec l'association des Bocuse d'Or Winners, dont il était membre, au profit de la recherche. Présidée par Marie-Aude Vieira, l'association rassemble celles et ceux qui souhaitent perpétuer ses valeurs de transmission, de solidarité et de partage. Donner une chance aux jeunes, soutenir la recherche et faire vivre l'esprit de Serge Vieira, pour toujours.

Site en cours de création



CONTACT

Marie-Aude VIEIRA
via

Catherine GUERIN (communication)
catherine.guerin@positivemayo.com

LES PARTENAIRES



Pionnier des produits
d'hygiène et d'entretien
écologiques.
Partenaire majeur de
Positive Mayo
depuis le début



Société spécialisée dans
la gestion
d'investissements
immobiliers pour le
compte d'investisseurs
particuliers et
institutionnels.



Un vaste ensemble
immobilier tertiaire situé
dans le quartier de Bercy à
Paris, proposant des
espaces de bureaux et des
services aux entreprises.
Les gentils hôtes du
festival.



La Banane Social Club
anime les espaces de
travail à travers des
événements culturels,
artistiques et conviviaux
pour favoriser le bien-
être, la créativité et le
lien social en entreprise.
La logistique et la
sécurité du festival.



Une école de cuisine innovante qui forme aux métiers de la restauration en plaçant la créativité, l'engagement environnemental et les pratiques alimentaires durables au cœur de son enseignement.



Une agence de communication engagée qui forme gratuitement des personnes éloignées de l'emploi aux métiers de la communication digitale, favorisant ainsi leur insertion professionnelle.



La marque française emblématique, fabrication d'ustensiles de cuisine et de pâtisserie haut de gamme, qui valorise le savoir-faire industriel français, la durabilité et la transmission des métiers.



Entreprise suédoise qui propose des solutions de premiers secours adaptées notamment à la restauration. Des équipements à base de plastique recyclé.



Huiles vierges et de vinaigres d'exception, valorisant les savoir-faire traditionnels et la qualité des matières premières. Un incontournable pour de nombreux professionnels



Une entreprise française spécialisée dans la sélection d'épices, de poivres et de sels du monde entier, valorisant les terroirs, les savoir-faire et la biodiversité.



Fondation actionnaire qui préserve les valeurs de l'entreprise familiale La Pannière et finance des projets solidaires favorisant l'accès à une alimentation saine, conviviale et accessible à tous.



Spécialiste français de la création de spiritueux sans alcool, offrant des alternatives innovantes et raffinées pour une consommation plus inclusive et responsable.

LA FONDATRICE

Catherine Guérin travaille depuis plus de trente ans dans l'univers de la gastronomie internationale au sein de son entreprise www.toquesconnection.com, en particulier à travers l'association des Bocuse d'Or Winners dont elle est déléguée générale depuis 2000.

En 2023 elle éprouve le besoin de donner toujours plus de sens à ses activités professionnelles. Ayant constaté que l'univers de la gastronomie et de l'hospitalité en général était souvent sensible à diverses causes et motivée par la conviction que notre monde a besoin de POSITIF et d'INSPIRATION elle crée www.positivemayo.com en 2024.



POSITIVE *Mayo*

CHEFS FOR A BETTER WORLD

www.positivemayo.com

