



**La Tablée
des Chefs**

BERTRAND
HOSPITALITY

La Tablée des Chefs et les brasseries parisiennes de Bertrand Hospitality s'unissent à nouveau pour la semaine solidaire

Bertrand Hospitality répond de nouveau présent à l'appel de l'association **La Tablée des Chefs** pour cette année 2026, pour une semaine solidaire qui se tiendra **du 8 au 14 juin prochain**, dédiée à la lutte contre la précarité alimentaire.

Partenaire engagé tout au long de l'année, Bertrand Hospitality renouvelle son soutien à cette initiative en mobilisant plusieurs de ses brasseries parisiennes iconiques autour d'un geste symbolique : **1 euro reversé à l'association pour chaque plat signature vendu durant la semaine**. Les fonds récoltés permettront de soutenir des programmes d'éducation culinaire pour les jeunes de 12 à 20 ans.

La précédente édition a connu **un franc succès**, elle a réuni **24 restaurants**, ce qui a permis de récolter **25 000 € en une semaine et de financer 40 ateliers de cuisine**.





Les établissements Bertrand Hospitality participants s'engagent chacun à travers un plat signature solidaire :

- **Bofinger** : Choucroute Bofinger
- **Procope** : Traditionnel Coq au vin «lvre de Julié纳斯»
- **Au Pied de Cochon** : Pied de cochon grillé
- **La Coupole** : Curry d'agneau à l'indienne servi depuis 1927
- **Lipp** : Poulet fermier Label Rouge de 100 jours rôti

- **Grand Café Capucines** : Filet de bar
- **L'Alsace** : Entrecôte grillée béarnaise
- **La Lorraine** : Filet de dorade royale
- **Vaudeville** : Morue fraîche grillée
- **Terminus Nord** : Cocotte de moules au Chablis
- **Les Deux Stations** : Boudin noir aux 2 pommes
- **Brasserie Rosalie** : Véritable steak au poivre

La Tablée des Chefs a pour mission de développer l'éducation culinaire de la jeunesse et de lutter contre la précarité alimentaire. En s'appuyant sur un réseau de chefs bénévoles, l'association utilise la cuisine comme un levier de changement social.