

À l'occasion de [Glisse en Cœur 2026](#), événement caritatif national dont l'association [Ma Chance Moi Aussi](#) est la cause principale cette année, **le chef Yoann Conte (deux étoiles au Guide Michelin) renouvelle son engagement en faveur de l'enfance, en prenant en charge l'organisation du dîner de gala caritatif qui se déroulera le vendredi 20 mars prochain au Grand Bornand.**

Un dîner avant 24h de ski non-stop

Yoann Conte s'implique depuis plus de dix ans dans cet événement solidaire en réalisant chaque année le dîner qui marque le début de ce grand week-end sportif et festif.

Dès le lendemain, l'enjeu, pour les 1700 skieurs en piste consistera à skier en équipe pendant 24h non-stop, après avoir récolté durant près de 4 mois plusieurs centaines de milliers d'euros dans le cadre d'une course aux dons en ligne intensive.

Cette année, c'est Ma Chance Moi Aussi qui sera bénéficiaire principale des dons récoltés. Une association qui oeuvre pour l'égalité des chances et qui agit contre le déterminisme social dans les quartiers prioritaires depuis 10 ans pour donner une vraie chance aux enfants qui en ont le moins.

Un format inédit & une organisation hors norme

Cette année, le dîner proposé par le chef Yoann Conte adopte une configuration inédite, pensée comme un banquet au format guinguette, favorisant la convivialité et le partage. **Le dîner affiche complet (500 places réservées en seulement cinq jours !), plus d'un mois et demi avant la date de l'événement.**

Autour de Yoann Conte, plusieurs chefs et artisans reconnus se mobiliseront, parmi lesquels l'artiste chocolatier **Patrick Agnellet** ou encore **Jean-Pierre Jacob**. Le service sera assuré par des équipes de bénévoles, mobilisées spécifiquement pour l'événement.

Cette implication s'inscrit en parallèle de l'activité du chef au sein de son établissement, traduisant une mobilisation personnelle et durable en faveur de la cause défendue par Glisse en Cœur. Chaque édition implique plusieurs semaines de préparation en amont, une coordination étroite des équipes et une logistique conséquente, portée à titre bénévole.