



À Saint-Étienne,

les Verts de 1976 s'invitent

à table pour

un dîner caritatif d'exception avec 7 étoiles au Guide Michelin et 3 MOF

Le **jeudi 28 mai 2026**, la **Brasserie Geoffroy-Guichard** accueillera une soirée hors norme, pensée comme un grand rendez-vous de mémoire, de gastronomie et de solidarité. Organisé par l'association **La Part des Anges Verts**, le **Dîner caritatif Les Verts de 1976** réunira, **dans l'enceinte même du stade Geoffroy-Guichard**, des **chefs de tout premier plan cumulant à eux 7 étoiles au Guide Michelin et 3 titres de Meilleurs Ouvriers de France**, des **figures emblématiques de l'épopée verte** et de nombreux convives venus partager un moment aussi prestigieux que profondément généreux.



DÎNER CARITATIF LES VERTS DE 1976 *LA PART DES ANGES VERTS*

JEUDI 28 MAI À 18H

DÎNER MULTI-ÉTOILÉ

VENTE AUX ENCHÈRES DONT MAILLOTS DÉDICACÉS RARES
ANIMÉS PAR EMMANUEL DEMONT, LE CÉLÈBRE SPEAKER DE L'ASSE
CONCERT DU GROUPE POTO CARRÉ AVEC MC PAMPILLE



Les Chefs

Jacques Marcon^{***}

Jean-Jacques Borne ^{ho}

Christophe Roure^{**} ^{ho}

Cédric Burtin^{**}

Mickaël Fils Pâtissier chocolatier Le Nelson

Michel Nave ^{ho}

Les Verts de 1976

Osvaldo piazza, Gérard Janvion, Patrick Revelli, Christian Sarramagna
Christian Synaeghel, Pierre Repellini, Dominique Bathenay, Jean Castaneda
Christian Lopez

Contact et réservation - <https://pdav.fr>



le Nelson
CHOCOLATIER PATISSIER



Hypno Sens



AFM
TELETHON



Au-delà de son affiche exceptionnelle, cette soirée a d'abord été imaginée au service d'une cause. **Les bénéfices seront redistribués en faveur des**

associations Une Ballade pour Justine & Lou et AFM Téléthon, donnant à ce gala une portée qui dépasse largement le seul cadre événementiel. Dans ce lieu chargé d'histoire pour toute une ville, football et gastronomie se répondront ainsi dans un même élan, avec l'idée de **célébrer Saint-Étienne dans ce qu'elle a de plus fédérateur**, son attachement au collectif, à la transmission et à l'engagement.

Pour cette **soirée unique**, le dîner prendra la forme d'un **menu multi-étoilé en cinq temps**, porté par des **signatures majeures de la scène culinaire**. La partition s'ouvrira avec une entrée froide signée **Jacques Marcon*****, elle se poursuivra avec une entrée chaude imaginée par **Cédric Burtin****, avant un plat de poisson confié à **Christophe Roure****, **Meilleur Ouvrier de France**. **Michel Nave**, **Meilleur Ouvrier de France**, signera ensuite le plat de viande, enfin, **Jean-Jacques Borne**, **Meilleur Ouvrier de France**, et **Mickaël Fils** uniront leurs savoir-faire autour du dessert et des mignardises. Un menu de haute volée, où se croisent la saison, le geste, la précision et l'émotion.

Cette excellence culinaire trouvera un écho tout particulier dans la présence annoncée de plusieurs **légendes des Verts de 1976**. **Oswaldo Piazza**, **Gérard Janvion**, **Patrick Revelli**, **Christian Sarramagna**, **Christian Synaeghel**, **Pierre Repellini**, **Dominique Bathenay**, **Jean Castaneda** ou encore **Christian Lopez** sont attendus pour cette soirée qui fera dialoguer deux patrimoines stéphanois majeurs, celui du football et celui de la grande table. Dans l'atmosphère si singulière de la Brasserie Geoffroy-Guichard, avec sa **vue panoramique sur la pelouse et les tribunes**, tout concourra à faire de ce dîner un moment à part.



La soirée sera également rythmée par une **vente aux enchères de lots d'exception**, appelée à constituer l'un des grands temps forts de l'événement. Orchestrée par l'**Hôtel des ventes du Marais – Me Carlier & Morel**, elle mettra notamment à l'honneur un **ballon en cuir de la marque Ruckfield dédié par Sébastien Chabal**, une hydrochasse **Griffon x Manufrance peinte par Andy Duret** revisitée aux couleurs des **Verts de 1976**, une **veste de cuisine dédiée par Pierre Gagnaire**, un **jéroboam de Verveine BGG**, un **maillot dédié de Damian Penaud porté lors de la Coupe du monde 2023**, un **maillot d'Alain Giresse de l'Euro 84 floqué du numéro 12**, ainsi qu'un **maillot du PSG 1996 dédié par Luis Fernandes, Raï, Laurent Fournier et Vincent Guérin**. Aussi, seront **mises aux enchères des expériences à vivre pendant le match des héros**. Pensée comme une séquence spectaculaire mais aussi profondément symbolique, cette vente prolongera l'émotion du dîner tout en renforçant la dimension solidaire de la soirée.



UN MENU D'EXCEPTION MULTI ETOILE :

- Entrée froide par **Jacques Marcon***** : "Asperges vertes, mousserons des prés, sauce crémeuse à la fleur de cistre"

Entrée chaude par **Cédric Burtin**** : "Foie gras poêlé, émulsion de vinaigre balsamique, poivre de cassis"

Plat de poisson par **Christophe Roure**, MOF** : "Omble chevalier cuit dans un beurre d'ail, purée siphon et garniture grenobloise"

Plat de viande par **Michel Nave, MOF** : "Ballotine de volaille fermière aux morilles, jeunes carottes confites au vin de Muscat"

Dessert et mignardises par **Jean-Jacques Borne, MOF et Mickaël Fils** : "Pain de Gènes, pistache, croustillant chocolat coco, brunoise de fraise, espuma fleur d'oranger et coulis de fraises sauvages"



Animé par **Emmanuel Demont, speaker emblématique de l'ASSE**, ce gala caritatif sera aussi porté par une ambiance festive avec le **groupe Poto Carré et MC Pampille**. Dès 18 heures, les invités seront accueillis à la Brasserie Geoffroy-Guichard avant de vivre un dîner d'exception, ponctué de musique, de prises de parole, de souvenirs partagés et d'un même désir de mettre le prestige au service d'une cause utile. Le **28 mai prochain, à Saint-Étienne, la gastronomie, le football et la générosité parleront d'une seule voix.**

Infos pratiques

Jeudi 28 mai 2026 à partir de 18 heures

Brasserie Geoffroy-Guichard

14, rue Paul et Pierre Guichard 42000 Saint-Étienne

