

SERBOTEL, le salon des Métiers de Bouche, de la Restauration et de l'Hôtellerie. 17 au 20/10/2021 à Nantes.

Focus sur le Trophée Cook'n Cœur au profit des Restos du Cœur le lundi 18/10/2021 organisé par l'Académie Culinaire de France et sur un poisson extraordinaire...dans le Hall 3 / Scène Gastronomie

L'Académie Culinaire de France, la plus ancienne association de chefs fondée en 1883, sous l'impulsion de son Président, Fabrice Prochasson (MOF 1996) et dans le cadre de son programme d'actions pour promouvoir la cuisine française, s'associe une nouvelle fois à Serbotel pour co-organiser l'édition 2021 de Cook'n Cœur au profit des Restos du Cœur.

Coordonné par Olivier Dardé, membre titulaire de l'Académie Culinaire de France et Responsable de l'antenne régionale Bretagne-Normandie, Cook'n Cœur mettra en scène et opposera six trinômes de chefs et personnalités venus soutenir Les Restos du Cœur dans un show culinaire haut en couleur. Le lundi 18 octobre 2021, les six trinômes composés d'un chef talentueux de Bretagne-Normandie, d'un jeune chef en formation et d'une personnalité publique (journaliste, institutionnel...), cuisineront donc devant le public de Serbotel un plat et un dessert, à partir d'un panier de produits de saison originaires du département de chaque équipe. Le chef de l'Académie Culinaire de France se distinguera par le port de gants blancs et son coaching sera uniquement verbal.

Les participants seront jugés et départagés par leurs pairs, chefs membres de l'Académie Culinaire de France, dont le Président d'honneur sera Yvon Garnier, membre émérite de l'Académie Culinaire de France. Le Président du Jury sera Eric Guérin, Chef du restaurant étoilé La Mare aux Oiseaux situé à Saint-Joachim (44720) et l'invité d'honneur de l'édition 2021, Fabrice Prochasson, Président de l'Académie Culinaire de France et MOF 1996.

A noter également que le **lundi 18 octobre au matin se tiendra une table ronde sur la cuisine éco-engagée organisée par l'Académie Culinaire de France**. Cette table-ronde permettra d'échanger sur les actions menées sur le terrain, les outils créés, les résultats enregistrés pour une restauration plus responsable.

Serboistel, un poisson de plus de 9 mètres de long dont les écailles seront vendues au profit des Resto du Cœur !

Patrice Denne, Créateur de L'École à Bois, a été contacté en mai dernier par Yvon Garnier pour un projet fou : Serboistel ! Un poisson en bois de 9,30m de long x 2m de haut x 1,70m de large dont les écailles (1200 unités) serviront à récolter des dons pour les Restos du Coeur. Patrice accepte le défi : la mairie d'Aizenay lui met à disposition un local de 300m² situé à côté du centre de formation pour travailler confortablement sur le projet. Il lui a rapidement apparu important d'utiliser du bois de réemploi pour la dimension environnementale du projet. Il sollicite donc les entreprises locales pour récupérer chutes de bois, mobilier et palettes. La réalisation du projet se poursuit avec l'aide de jeunes de l'Institut Médico-Educatif d'Aizenay, quelques bénévoles, ainsi que des adultes en formation. Vous pourrez admirer ce beau poisson dans le Hall 3.

- **Pour plus d'informations :** www.serbotel.com