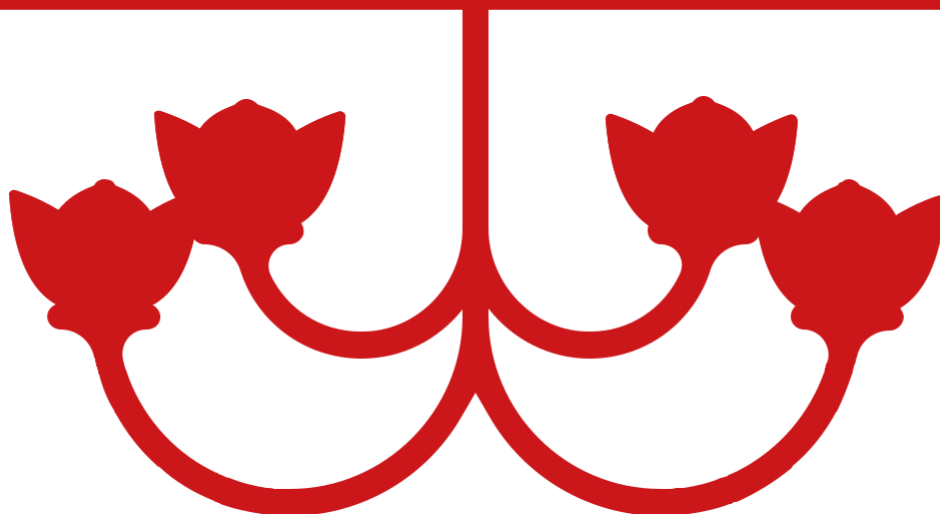




La Tablee des Chefs



L'association La Tablee des Chefs organise la 5^{ème} édition de son dîner caritatif : La Grande Tablee 2021

L'association la Tablee des Chefs organise jeudi 9 décembre 2021, son dîner de gala annuel à l'Inter-Continental Paris - Le Grand, emmené par une brigade de chefs étoilés et engagés au service d'une grande cause. Cet événement qui allie générosité et prestige de la gastronomie promet de mobiliser les amateurs de grande cuisine avec une édition de haute-volée.

La Tablee des Chefs organise pour la 5^{ème} année La Grande Tablee : un dîner caritatif lors d'une soirée dédiée à la gastronomie à saveur sociale. Quelques-uns des chefs les plus prestigieux se réunissent pour cette soirée caritative annuelle afin de récolter des fonds au bénéfice de l'association qui a pour vocation de nourrir les plus démunis et d'éduquer les générations futures à une bonne alimentation.

Chaque année, depuis 2016, des chefs d'exception se rassemblent pour réaliser un menu gastronomique inédit pour 300 convives qui participeront s'ils le souhaitent à la tombola organisée pour l'occasion. Cet événement à la fois caritatif et gastronomique, permet ainsi de récolter des fonds pour permettre à l'association de poursuivre son action d'engagement contre la précarité alimentaire et pour l'éducation culinaire des jeunes dans toute la France.

A cette occasion, La Tablee des Chefs met également en place une tombola de prestige, riche en superbes lots dont un voyage gastronomique au Canada. Ainsi, réserver son couvert pour La Grande Tablee permet de déguster un menu d'exception, de faire un don à une association résolument engagée sur le terrain de la précarité alimentaire et de tenter sa chance pour remporter de très beaux lots.



La Table des Chefs

Au menu de cette 5^{ème} édition

Les 300 convives auront l'occasion de déguster un menu aux multiples étoiles, dans la prestigieuse salle de dîner de l'hôtel InterContinental Paris - Le Grand, classé monument historique. Ils pourront se délecter d'un menu gastronomique à la hauteur de l'exigence de l'association et de son implication au service de l'accès à une alimentation de qualité pour tous.

Les invités, dès leur arrivée se régaleront de quelques amuse -bouches concoctés par le Chef exécutif de l'établissement, Laurent André, qui ouvrira ses cuisines à des personnalités de la cuisine française, au fil du dîner :

Pour l'Entrée

Arnaud Faye - Chef 2 étoiles au Guide Michelin - Cuisinier Meilleur Ouvrier de France

Pour le Plat

Christophe Hay - Chef 2 étoiles au Guide Michelin - Chef de l'année 2020 Gault & Millau

Pour le Fromage

Xavier Thuret - Fromager Meilleur Ouvrier de France

Pour le Dessert

Laurent André - Chef

Pour le Vin

Tristan Petit - Chef Sommelier





La Tablée des Chefs






Comment participer ?

Pour les entreprises, il est possible de réserver sa table pour la soirée et d'offrir une expérience unique et généreuse à ses clients, partenaires ou collaborateurs.

La Grande Tablée propose des tables de 10 personnes au tarif de 1000€ après déduction fiscale (2500€ avant déduction d'impôts).

Pour les particuliers, qui aiment la gastronomie et les dîners de prestige, il est envisageable de constituer sa table d'amis ou de réserver une place. La place est à 85€ après déduction fiscale (250€ avant déduction d'impôts). Grâce à l'achat d'une table ou de places, chacun peut contribuer à l'essor de La Tablée des Chefs qui veille à nourrir les familles dans la précarité.

Infos pratiques

-  Accueil des invités Jeudi 09 décembre 2021 à 19h30.
-  Tenue correcte souhaitée.
-  Un pass sanitaire valide sera demandé à l'entrée à tous les participants.
-  Inscription par mail à grandetableee@tableedeschefs.fr avant le 02/12/21 ou sur [helloasso](https://www.helloasso.com/associations/la-grande-tablee-des-chefs).
-  Tombola : chaque ticket est vendu 40€, sous forme de don défiscalisable.

La Grande Tablée : un rendez-vous annuel depuis 5 ans

Depuis le début, la Grande Tablée a placé aux fourneaux des chefs prestigieux tels qu'Eric Fréchon***, Patrice Desvignes (actuel Chef des cuisines du Palais de l'Elysée et Bocuse d'Or), Pascal Barbot***, Guillaume Gomez (MOF), Ophélie Barrès, Nina Métayer, Alan Geeam*, Atsushi Tanaka... **Le grand dîner du 9 décembre s'annonce grandiose !**

Si le gros lot de la tombola est la dotation la plus conséquente, d'autres gains sont à la clef. Les années passées ont offert par exemple, des expériences gastronomiques, nuitées dans des établissements de prestige, des grands crus, œuvres d'art, vêtements de créateurs ou encore des cours de cuisine. L'année 2021 promet encore de belles dotations qui raviront les convives et amateurs de gastronomie.

Une salle d'exception

Le dîner aura lieu au salon Opéra de l'InterContinental Paris - Le Grand. Cet hôtel est un lieu historique, qui offre une vue imprenable sur l'Opéra Garnier. Inauguré en 1862 sous Napoléon III, l'hôtel 5 étoiles est un écrin d'histoire où chacun redécouvrira l'expérience de l'art de vivre à la française dans un somptueux décor Second Empire.



La Tablée des Chefs

A propos

La Tablée des Chefs est l'association des chefs engagés dans la lutte contre l'insécurité alimentaire, l'éducation culinaire des générations futures et la sensibilisation des futurs professionnels du secteur culinaire.

Sa mission : nourrir les personnes dans le besoin et développer l'éducation culinaire des jeunes.

Association d'intérêt général à but humanitaire et éducatif, elle a été créée en 2013 en France et au Mexique et fondée il y a près de 20 ans au Québec. Nous mobilisons les chefs et les professionnels de la cuisine sur deux axes, Nourrir et Éduquer.

ÉDUIQUER : Nous éduquons les générations futures à une alimentation saine et durable, par des ateliers d'éducation culinaire dans les maisons d'enfants à caractère social et les collèges en réseau d'éducation prioritaire. Notre objectif est d'accompagner les jeunes vers l'autonomie alimentaire, de développer leurs compétences et de leur ouvrir des perspectives professionnelles.

NOURRIR : Nous produisons et distribuons des repas aux bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire, en sensibilisant les futurs chefs à leur rôle social avec notre opération La Semaine des Écoles Hôtelières mais aussi avec nos ateliers Les défis solidaires "Mets ta toque" pour les entreprises.

La Tablée des Chefs est lauréate de La Fondation La France s'engage en 2015 et du Programme National de l'Alimentation en 2018.