



## Dossier de presse 2022

Contact presse :

Elisabeth Dalby

06 18 53 43 81

[contact@elisabethdalby.com](mailto:contact@elisabethdalby.com)



## 5 CHEFS AU PIANO

5 Chefs au Piano, loin d'être une battle de chefs cuisiniers, c'est au contraire l'aventure culinaire et solidaire d'une équipe dont les joueurs se réunissent le temps d'un défi.

Le défi, c'est celui de surprendre les convives de restaurants associatifs de la région Centre – Val de Loire, en leur racontant une histoire.

L'histoire du changement climatique, d'une planète qui s'emballe et d'un mouvement Habitat Jeunes qui invite à adopter les bons gestes, de la fourche à la fourchette. Chaque chef·fe élaborera son menu autour de ce seul thème et invitera ses collègues à venir le confectionner à ses côtés et aux côtés de sa brigade.

Le Climat, c'est une autre façon d'illustrer l'engagement de restaurants associatifs en faveur de la transition écologique. Mais aussi sociale et citoyenne.

Bonne dégustation,

Le Président de l'URHAJ  
Daniel DERET

# La 5<sup>ème</sup> édition de 5 Chefs au piano donne un coup de fourchette pour la planète

Depuis le début de la crise sanitaire, la préservation des vies humaines figure en tête de l'ordre du jour politique de tous les pays. Les appels et les exemples de collaboration et de solidarité se sont multipliés. Nous avons montré que nous pouvons le faire avec le Covid-19, il est temps de le faire avec le changement climatique.

Ainsi, huit chefs cuisiniers d'associations de la région Centre-Val de Loire se sont posés la question et lancent un challenge. D'avril à novembre de cette année, dans sept villes, Tours, Blois, Bourges, Romorantin, Saint-Amand-Montrond, Ouques et Vendôme, ils lancent un appel à tou·tes celles et ceux qui sont sensibles aux problèmes de plus en plus actuels liés au climat et au réchauffement de la planète.

Il s'agit d'un coup de fourchette pour la planète où les chefs et leurs équipes imaginent des menus à base d'aliments locaux et de saison, en diminuant la quantité de viande dans l'assiette afin de redynamiser l'intérêt des convives pour les aliments qu'ils mangent, leur origine, mais aussi les encourager à ne pas se servir plus que nécessaire pour éviter le gaspillage alimentaire.



# 8 occasions pour nous sensibiliser à changer nos habitudes et mieux manger.

Cette 5<sup>ème</sup> édition « 5 Chefs au piano » s'inscrit dans la programmation officielle des événements labellisés « Nouvelles Renaissance 2022 », la saison millésime du Conseil Régional Centre-Val de Loire qui, cette année, souhaite faire découvrir la thématique « jardin nourricier » en alliant créativité, production locale, écologie et biodiversité.

Ainsi, rythmée par 8 manifestations tout au long de l'année 2022, les chefs se retrouveront dans les cuisines de leurs homologues. Des lieux uniques, investis chacun par des chefs passionnés, qui déclinent une cuisine personnelle inspirée des produits de leurs territoires et l'envie de donner un coup de fourchette pour la planète.



## **JEUDI 28 AVRIL À OUCQUES**

Restaurant de l'Établissement et service d'aide par le travail Clair Logis

## **JEUDI 12 MAI À TOURS**

Restaurant de l'Association Jeunesse et Habitat à Tours

## **JEUDI 19 MAI À BOURGES**

Restaurant de l'Association Tivoli Initiatives à Bourges

## **JEUDI 2 JUIN À BLOIS**

Restaurant de l'Association Escale et Habitat à Blois

## **JEUDI 9 JUIN À BOURGES**

Restaurant de l'EHPAD Antoine Moreau à Bourges

## **JEUDI 15 SEPTEMBRE À VENDÔME**

Restaurant de l'Association Habitat Jeune Ô cœur de Vendôme

## **MERCREDI 16 NOVEMBRE À ROMORANTIN**

Restaurant de l'Association MAJO à Romorantin

## **JEUDI 17 NOVEMBRE À SAINT-AMAND-MONTROND**

Restaurant du Foyer des Jeunes Travailleurs à Saint-Amand-Montrond



# Le Challenge de 5 Chefs au piano, c'est le mieux-manger

Tout a commencé en 2016, quand cinq chefs cuisiniers des associations Habitat Jeunes en région Centre-Val de Loire (URHAJ), se sont lancés le défi d'une production complète à partir d'un thème choisi, afin de donner un coup de projecteur sur leurs savoir-faire culinaires respectueux des valeurs de solidarité et de partage du mouvement Habitat Jeunes.

Ces chefs proposent une véritable cuisine « faite maison » à partir de produits frais, transformés sur place avec les coûts matières des standards de la restauration collective.

Des délais courts entre la récolte et la consommation permettent de conserver la qualité nutritionnelle des fruits et des légumes. Un strict respect de la saisonnalité, un menu composé principalement de produits de notre région et le circuit court qui assure un approvisionnement plus durable, c'est leur manière de lutter contre la standardisation des goûts et certaines pratiques critiquables de l'agro-industrie alimentaire.



## L'art du bien-manger ouvert à tous

Ces rendez-vous culinaires seront l'occasion de découvrir le travail des chefs qui s'exercent dans la transformation et la valorisation de produits dans le but d'apporter du plaisir aux convives ; la cuisine revêtant une fonction symbolique de transmission et d'éducation au goût et au bien-manger.

Être vigilant sur le bilan carbone de la production et sur les produits utilisés en cuisine, tout cela c'est du bon sens. La sensibilisation à une cuisine plus durable est également par conviction et par défi.

Un coup de fourchette pour la planète, c'est la possibilité de choisir sa nourriture en s'amusant, tout en contribuant à lutter contre le changement climatique dans nos assiettes.



# Les lieux du challenge et leur historique

Depuis leur création au milieu du 20e siècle, les résidences Habitat Jeunes (ex foyers des jeunes travailleurs) offrent le gîte, le couvert et le vivre ensemble aux jeunes en mobilité formative ou professionnelle qui les fréquentent. Dans le but de favoriser un brassage social et générationnel propice à la découverte et au respect de l'autre, ces établissements se sont ouverts aux habitants et professionnels de leur quartier d'implantation, tous adhérents.

## TOURS

Le restaurant associatif de l'Association Jeunesse et Habitat est situé dans le centre-ville de Tours à quelques minutes de la gare. Le restaurant, véritable institution tourangelle, propose une cuisine créative composée de produits frais et locaux. Il vous accueille tous les jours de la semaine.

## BOURGES

Le restaurant de l'association Tivoli Initiatives - Le service restauration Tivoli propose à ses adhérents des menus équilibrés, confectionnés sur place par une équipe de professionnels privilégiant la qualité, la diversité et l'éducation à la santé alimentaire. En été, sa terrasse fait profiter les adhérents de la fraîcheur de la rivière, Le Moulon à proximité...

## BLOIS

Le restaurant de l'association Escale et Habitat est un restaurant aux couleurs toniques avec un espace bar et détente ouvert aux adhérents. Une ambiance moderne et conviviale qui va de pair avec une cuisine authentique, concoctée à partir d'une large variété de produits frais et locaux.

## VENDÔME

Le restaurant associatif de la Résidence Clémenceau offre deux espaces : salle et véranda pour une capacité de 170 places avec un self-service offrant un large choix de produits adaptés à ses convives. Résidents et entreprises locales apprécient la diversité et la qualité des services d'une équipe maîtrisant l'approvisionnement en produits locaux du territoire.



## **ROMORANTIN**

Le restaurant de l'association MAJO - Entre Tradition & Modernité. Une cuisine variée, élaborée à partir de produits frais et qui s'inscrit dans une démarche de valorisation des traditions culinaires locales, des circuits courts. Le chef et son équipe vous proposent des menus équilibrés, une ambiance «Bistrot», alliant convivialité et modernité, un espace barlounge, une terrasse ensoleillée.

## **SAINT-AMAND-MONTROND**

Le restaurant du Foyer de Jeunes Travailleurs de Saint-Amand-Montrond - un espace de convivialité au cœur du Berry. Une cuisine simple, maison, ancrée dans son terroir. La richesse des producteurs du bocage inspire une équipe jeune qui s'amuse à revisiter la tradition. Les mots de sa cheffe sont proximité et audace, sourire, fraîcheur et éducation. Sous les toiles des artistes locaux et les ombrelles de la terrasse, les plats équilibrés invitent à prendre le temps du partage.

En 2022, deux établissements se joignent  
à la 5<sup>ème</sup> édition du challenge :

## **EPHAD à BOURGES**

Le restaurant de l'EHPAD Antoine Moreau est situé avec une belle vue sur les marais de Bourges. Une cuisine familiale avec une production maison en partie avec des produits frais et locaux. Cet établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendants accueille 65 résidents.

## **ESAT Clair Logis à OUQUES**

Le restaurant de l'ESAT Le Clair Logis propose une cuisine centrée sur les produits frais, locaux et d'origine biologique à destination des usagers de l'APIRJSO La Couronnerie. Décliné sous format plateaux-repas pour rendre accessible une offre de qualité à toutes les entreprises qui le souhaitent, et qui sont soucieuses de faire bénéficier leurs salariés d'une alimentation plus saine.



# Denis TARENNE

Chef de restauration de l'ESAT le Clair Logis d'Oucques



55 ans, né en Loir-et-Cher. Il a fait ses débuts en restauration à 16 ans en apprentissage, par choix du métier. Il a fait le tour de France dans des restaurants traditionnels dont des étoilés comme le Jules Verne. Il a travaillé longtemps à l'Écu de Bretagne de Beaugency où il a formé de nombreux apprentis avec l'obtention du titre de meilleur apprenti du département.

## EN 3 QUESTIONS

### COMMENT COMBATTEZ-VOUS LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE EN CUISINE AU QUOTIDIEN ?

Nous gérons une cuisine centrale en liaison froide. Nous travaillons avec 80 à 90% de produits frais ; 35% de produits biologiques ; exclusivement de la viande française. Nous sommes en train de créer des partenariats avec des produits locaux. Nos démarches en faveur d'une cuisine plus responsable sont multiples : une table de tris des déchets, une journée végétarienne, du matériel rénové pour réduire les consommations d'énergie à la cuisson, des habitudes revues pour moins consommer d'eau, des barquettes compostables...

### POURQUOI PARTICIPER AU CHALLENGE UN COUP DE FOURCHETTE POUR LA PLANÈTE ?

Valoriser le travail de petites structures comme la nôtre et changer l'image d'une cuisine centrale qui sont très souvent gérée par de gros groupes.

Nous souhaitons mettre en valeur le travail des personnes travaillant à l'ESAT. Ils sont malentendants et dotés d'une énergie réelle pour réussir leur inclusion via leur travail. C'est notamment visible lors des réceptions, mariages ou autres fêtes qui permettent la rencontre. Notre service traiteur propose une production entièrement maison et 0 récipient jetable.

### SI LE COVID-19 REND LA SITUATION DIFFICILE POUR LE MONDE DE LA RESTAURATION, IL N'EMPÊCHE PAS L'ENVIE DE RETROUVER LE CHALLENGE DE BIEN CUISINER. QU'EST-CE QUI A CHANGÉ DANS VOTRE MANIÈRE DE CUISINIER ?

Nous sommes passés en auto gestion en juin 2020. C'était un pari risqué dans le contexte de la crise sanitaire. Mais le projet a pu se mettre en place de manière sereine car nous avons du temps et une activité réduite qui sécurisait l'ampleur des productions à réaliser.



“

On a  
qu'une  
planète.

# Laetitia THENON

Cheffe de restauration de l'Association Jeunesse et Habitat de Tours



28 ans. Elle est diplômée d'un BTS réalisé en alternance au Fleuray à Cangey, un restaurant semi-gastronomique. A la sortie de ses études, elle est partie travailler 6 mois en Espagne, à Malaga. Elle a une mention complémentaire en pâtisserie. Elle a travaillé plusieurs années en restauration gastronomique au Val Thorens. De retour en Touraine, elle a intégré le restaurant de l'AJH. Elle en est devenue cheffe en septembre 2021.

## EN 3 QUESTIONS

### **COMMENT COMBATTEZ-VOUS LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE EN CUISINE AU QUOTIDIEN ?**

Nous privilégions les circuits courts et les producteurs locaux. Nous trions nos déchets en cuisine et en salle. Nous limitons au maximum les déchets en servant au plus juste des envies des convives et en achetant juste ce dont nous avons besoin en cuisine. Nous avons banni la vaisselle jetable. Nous utilisons des produits écologiques pour le nettoyage et réfléchissons à l'installation d'un composteur.

### **POURQUOI PARTICIPER AU CHALLENGE UN COUP DE FOURCHETTE POUR LA PLANÈTE ?**

Se retrouver avec d'autres chef.fes de la région pour donner de la force à nos convictions. Donner à voir qu'il est possible de bien manger et d'être écoresponsable pour un service de 200 assiettes, entrées et desserts. Il est donc possible de le faire à la maison. On profite de l'énergie écologique transmise par la municipalité de notre ville.

### **SI LE COVID-19 REND LA SITUATION DIFFICILE POUR LE MONDE DE LA RESTAURATION, IL N'EMPÊCHE PAS L'ENVIE DE RETROUVER LE CHALLENGE DE BIEN CUISINER. QU'EST-CE QUI A CHANGÉ DANS VOTRE MANIÈRE DE CUISINIER ?**

Le port du masque freine les échanges avec les convives. Nous communiquons à travers les plats que nous proposons. J'espère que les messages sont bien transmis.



“  
Prenons vite conscience du temps qui passe pour agir en faveur de la planète.”

# Julien LEGROS

Chef de restauration de Tivoli Initiatives à Bourges



35 ans. Troisième meilleur apprenti de France en 2005, il remporte le 1er prix du concours des jeunes talents à Romorantin la même année. Il a travaillé durant 6 années dans des restaurants étoilés où il a fait ses classes : Chef de cuisine François ADAMSKI MOF et BOCUSE D'OR au restaurant L'ABBAYE DE SAINT AMBROIX, HOTEL DE BOURBON à BOURGES. Il passe responsable et chef de cuisine à 22 ans, et arrive à Tivoli Initiatives en décembre 2016.

## EN 3 QUESTIONS

### COMMENT COMBATTEZ-VOUS LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE EN CUISINE AU QUOTIDIEN ?

J'ai mis en place un compost depuis l'été 2019. Il nous permet de réduire fortement les déchets ménagers. Cela répond à notre vision de la cuisine responsable.

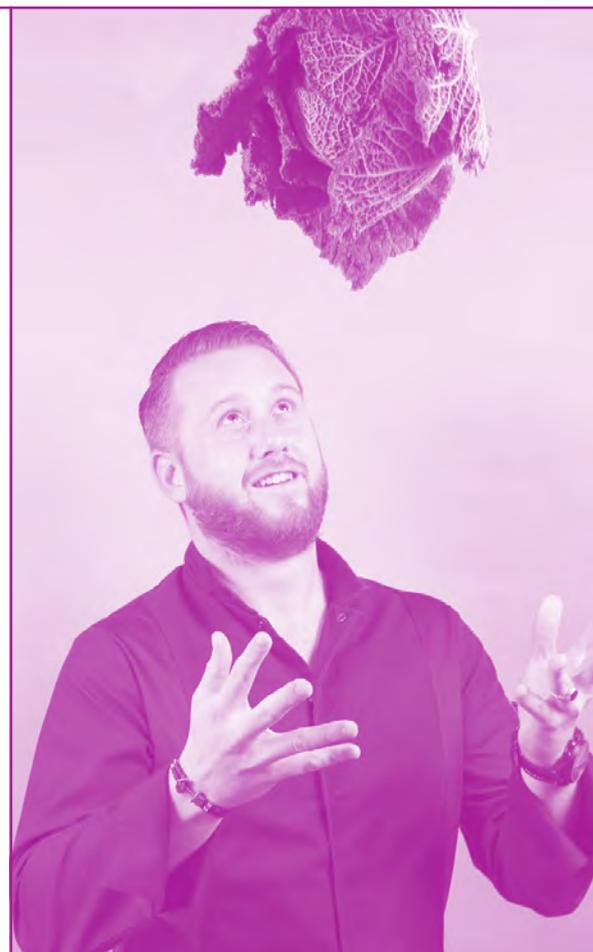
### POURQUOI PARTICIPER AU CHALLENGE UN COUP DE FOURCHETTE POUR LA PLANÈTE ?

Nous ne sommes pas des cantiniers. Nous cuisinons bien, bon et local. Le challenge permet de répondre à un enjeu d'actualité et sensibiliser nos convives sur le recours au circuit court. C'est important de les sensibiliser à ce qui se passe et les inviter à faire eux-mêmes attention... surtout par le biais de la cuisine. Tout le monde est consommateur. Nous pouvons tous agir, en consommant local et faire ces gestes quotidiens pour la planète.

Et aussi pour jouer en équipe. Je fais du rugby. Au rugby comme en cuisine, nous jouons collectif et nous nous fournissons en bière locale.

### SI LE COVID-19 REND LA SITUATION DIFFICILE POUR LE MONDE DE LA RESTAURATION, IL N'EMPÊCHE PAS L'ENVIE DE RETROUVER LE CHALLENGE DE BIEN CUISINER. QU'EST-CE QUI A CHANGÉ DANS VOTRE MANIÈRE DE CUISINIER ?

Depuis la pandémie, je fais des plats plus chaleureux, des plats de terroir comme le bourguignon. C'est un plaisir de venir au restaurant, de sortir de chez soi en période de restrictions sanitaires donc on veut leur faire plaisir encore plus qu'auparavant.



“

La gourmandise est un très joli défaut.

# Wilfried ARNOULT

Chef de restauration de l'Association Escale et Habitat à Blois



42 ans, né à Tours. Après un CAP Pâtisserie chocolaterie confiseur à la Roche Le Roy, chez Alain Couturier, il devient chef de cuisine à la maison de retraite de Veigné. Passant par SODEXHO, il devient cadre chez ESY, groupe indépendant de restauration collective, cuisine centrale basée à Contres. En décembre 2015, il entre comme chef de restauration à Romorantin et poursuit sa passion au sein du réseau Habitat Jeunes comme Chef de restauration d'Escale et Habitat à Blois depuis 2020.

## EN 3 QUESTIONS

### COMMENT COMBATTEZ-VOUS LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE EN CUISINE AU QUOTIDIEN ?

S'efforcer de travailler avec des fruits et légumes de saison et de région. Nous avons un partenariat avec les jardins de cocagne qui nous fournit en produits biologiques toute l'année. Par ailleurs, le jardin de cocagne entretient un jardin aux pieds de notre restaurant. Les produits récoltés sont utilisés en cuisine. Nous pesons les déchets après chaque service donc nous savons quand les plats n'ont pas plu. Quand c'est bon, ça ne finit pas dans la poubelle. En étant à l'écoute des goûts, des envies, de notre exigence à mieux faire, nous pouvons réduire les déchets et donc notre empreinte carbone.

### POURQUOI PARTICIPER AU CHALLENGE UN COUP DE FOURCHETTE POUR LA PLANÈTE ?

Pour promouvoir et communiquer sur la capacité de nos restaurants collectifs à leur proposer de bons plats tout en étant engagés en faveur de nos défis sociétaux collectifs. L'association vient d'investir dans un extracteur de jus. Les déchets des légumes et fruits utilisés pour l'extracteur viennent alimenter le composteur. Le compost viendra alimenter notre jardin, aux pieds de notre restaurant.

### SI LE COVID-19 REND LA SITUATION DIFFICILE POUR LE MONDE DE LA RESTAURATION, IL N'EMPÊCHE PAS L'ENVIE DE RETROUVER LE CHALLENGE DE BIEN CUISINER. QU'EST-CE QUI A CHANGÉ DANS VOTRE MANIÈRE DE CUISINIER ?

Nous avons créé notre jardin aromatique pendant la pandémie. Le temps disponible a été mis à bon usage. Ce projet avait été pensé avant mais pas concrétisé faute de temps. C'est chose faite. Tomates, courgettes spaghetti, piments ont également été produits dès la 1ère année dans notre jardin. Ils ont été cuisinés au restaurant.



“

L'homme se doit d'être le gardien de la nature, non son propriétaire.

Philippe Saint Marc

# François-Xavier EVANOT

Responsable de cuisine de l'EHPAD Antoine Moreau à Bourges



25 ans. Originaire de Bretagne, sa famille s'installe en Berry quand il a 10 ans. Il fait ses études de cuisines, un CAP, à Saint-Amand-Montrond. Il intègre le restaurant de l'EHPAD Antoine Moreau, 3 mois après sa sortie de l'école. Il est responsable de cuisine depuis 18 mois.

## EN 3 QUESTIONS

### COMMENT COMBATTEZ-VOUS LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE EN CUISINE AU QUOTIDIEN ?

Je travaille avec des producteurs locaux en circuit court. Actuellement, on sert un très bon fromage de chèvre d'un élevage installé à Nérondes.

Dans ma vie personnelle, je fais attention à mes gestes quotidiens. Je coupe l'eau quand je me savonne.

### POURQUOI PARTICIPER AU CHALLENGE UN COUP DE FOURCHETTE POUR LA PLANÈTE ?

Pour montrer aux habitants de Bourges, à nos voisins, qu'il est possible de bien manger en collectivité... et montrer ma passion pour la cuisine. Je tente toutes les semaines un nouveau plat. En termes de goût et de texture, ça peut bousculer nos habitudes. On doit jongler entre les habitudes des résidents et les envies de l'équipe de leur faire découvrir de nouveaux goûts.

### SI LE COVID-19 REND LA SITUATION DIFFICILE POUR LE MONDE DE LA RESTAURATION, IL N'EMPÊCHE PAS L'ENVIE DE RETROUVER LE CHALLENGE DE BIEN CUISINER. QU'EST-CE QUI A CHANGÉ DANS VOTRE MANIÈRE DE CUISINIER ?

Je suis devenu responsable de cuisine pendant la période du Covid, en juin 2020. Nous nous sommes fixés pour objectif de cuisiner avec davantage de produits locaux tout en expliquant quand c'est nécessaire qu'une tomate du jardin d'à côté n'aura jamais le même goût qu'une tomate à peine mûre achetée chez un gros fournisseur.



“

C'est une triste chose de penser que la nature parle et que le genre humain n'écoute pas.

# Benjamin THEBAULT

Chef de restauration de la résidence Clémenceau à Vendôme



41 ans, né à Vendôme. Pâtissier de formation, il fait sa formation au CFA de Blois où il est major de promotion. Il continue par une année de mention traiteur en 2000 et occupe ensuite des postes très variés : de la production artisanale de pâtisseries en boulangerie à la direction des cuisines d'une maison de retraite.

## EN 3 QUESTIONS

### **COMMENT COMBATTEZ-VOUS LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE EN CUISINE AU QUOTIDIEN ?**

Nous avons mis en place des écogestes, nous avons fait installer un composteur pour évacuer nos déchets biodégradables, les déchets alimentaires servent à nourrir les animaux (poules et lapins)

Une démarche ecolabel plus approfondie est en train de se mettre en place (meuble de tri sélectif, peser des déchets, sensibilisation à économiser les emballages) et nous programmons un projet alimentaire « antigaspi » avec le soutien des associations ATHENA, PERCHE NATURE et LE PAYS VENDOMOIS.

### **POURQUOI PARTICIPER AU CHALLENGE UN COUP DE FOURCHETTE POUR LA PLANÈTE ?**

C'est une suite logique à nos convictions de travail et de notre démarche entamée.

Ce challenge permet de nous rencontrer et d'apprendre de chacun. C'est un réel moment de partage autour d'une même passion où nous prenons plaisir, une nouvelle fois, à ravir nos clients.

### **SI LE COVID-19 REND LA SITUATION DIFFICILE POUR LE MONDE DE LA RESTAURATION, IL N'EMPÊCHE PAS L'ENVIE DE RETROUVER LE CHALLENGE DE BIEN CUISINER. QU'EST-CE QUI A CHANGÉ DANS VOTRE MANIÈRE DE CUISINIER ?**

Nous avons mis à profit la baisse d'activité inévitable pour repenser notre manière de cuisiner.

Nous privilégions dorénavant le local, les légumes frais et biologiques...mais aussi le fait maison. Nous en avons profité pour commencer à réorganiser les locaux avec du matériel plus performant.



“

La cuisine est un défi quotidien pour un chef. Le changement climatique... est le défi de l'humanité.

# Flavien LHUILLERY

Chef de restauration à l'Association MAJO à Romorantin



24 ans, originaire de la Sologne. Après son Bac pro au lycée hôtelier de Blois, il décroche une mention Complémentaire dessert de restaurant niveau 5 en alternance dans un château 5 étoiles. Il est chef de partie et second de cuisine dans plusieurs restaurant gastronomique et brasserie bistronomique, avant de revenir vers la cuisine traditionnelle en tant que chef de cuisine au restaurant du foyer des jeunes travailleurs LA MAJO à Romorantin.

## EN 3 QUESTIONS

### COMMENT COMBATTEZ-VOUS LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE EN CUISINE AU QUOTIDIEN ?

Mon équipe et moi-même faisons attention à économiser toute énergie consommée en cuisine : l'eau, le gaz, l'électricité. Nous réduisons le plus possible le gaspillage alimentaire pour limiter les pertes.

### POURQUOI PARTICIPER AU CHALLENGE UN COUP DE FOURCHETTE POUR LA PLANÈTE ?

C'est une volonté de toute l'équipe de l'association la MAJO de s'impliquer dans cette aventure. Pour moi personnellement, l'échange avec les autres chefs va enrichir mon expérience de cuisinier. Nous allons pouvoir proposer un menu 100% local, en faisant travailler les petits producteurs régionaux.

### SI LE COVID-19 REND LA SITUATION DIFFICILE POUR LE MONDE DE LA RESTAURATION, IL N'EMPÊCHE PAS L'ENVIE DE RETROUVER LE CHALLENGE DE BIEN CUISINER. QU'EST-CE QUI A CHANGÉ DANS VOTRE MANIÈRE DE CUISINIER ?

Elle implique une organisation différente : la distribution des repas, les règles sanitaires imposées par la crise sanitaire ont demandé de s'adapter rapidement. Le port du masque en cuisine, ce n'est pas toujours évident. On doit parler plus fort aux convives et porter plus d'attention pour comprendre ce qu'ils nous disent afin de pouvoir au mieux les satisfaire.



“

Le climat change, peut-être que nous devrions faire de même.

# Manon CARRE

Cheffe de restauration au foyer des Jeunes Travailleurs de Saint-Amand-Montrond



24 ans, originaire de Belleville-sur-Loire. Diplômée au CFA Turly à Bourges, elle suit une formation en alternance pendant 4 ans, dont 2 auprès du chef Botte Maître restaurateur. De la cuisine gastronomique, elle revient vers la cuisine traditionnelle et prend les fonctions de chef de cuisine au restaurant du Foyer des Jeunes Travailleurs à Saint-Amand-Montrond en 2017.

## EN 3 QUESTIONS

### COMMENT COMBATTEZ-VOUS LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE EN CUISINE AU QUOTIDIEN ?

Je fais attention dans mes gestes quotidien en cuisine à économiser l'énergie consommée (l'eau, le gaz...). Je le rappelle tous les jours à l'équipe. Ça implique une rigueur quotidienne.

### POURQUOI PARTICIPER AU CHALLENGE UN COUP DE FOURCHETTE POUR LA PLANÈTE ?

Pour créer des liens avec les autres chefs de restauration. Mais l'enjeu est d'autant plus fort cette année. Nous devons communiquer sur les risques liés au réchauffement climatique et sensibiliser les convives sur l'évènement ; qu'ils prennent conscience de notre enjeu commun. C'est notre avenir à tous qui se joue. Ce n'est pas du flan notre investissement ! Nous allons surprendre le public en proposant un menu 100% local sans augmenter les tarifs. Nous devons trouver le budget pour en interne ... ou trouver les bons partenariats locaux.

### SI LE COVID-19 REND LA SITUATION DIFFICILE POUR LE MONDE DE LA RESTAURATION, IL N'EMPÊCHE PAS L'ENVIE DE RETROUVER LE CHALLENGE DE BIEN CUISINER. QU'EST-CE QUI A CHANGÉ DANS VOTRE MANIÈRE DE CUISINIER ?

Même si c'était déjà le cas avant le Covid, il est devenu aujourd'hui primordial de cuisiner pour créer le lien social. L'assiette est un témoin de convivialité. Notre envie de retrouver des personnes autour de la table. C'est cela qui transforme l'énergie de l'équipe en cuisine.



“

La première règle de l'écologie, c'est que les éléments sont tous liés les uns aux autres.

Barry Commoner

## Les partenaires engagés autour du challenge **5 chefs au Piano**



**Le GARS Groupement Associatif des Restaurants Sociaux** Espace associatif de partage dédié à l'évolution des pratiques d'achats réunissant des associations Habitat Jeunes, des associations du tourisme social et des associations gestionnaires d'établissements spécialisés (structures d'accueil pour les personnes handicapées, centres d'hébergement...).



### **APOGÉES (Association pour la Promotion des Outils de Gestion des Etablissements de l'Economie Sociale)**

Réseau associatif français de mutualisation, le Réseau APOGÉES accompagne les établissements de l'ESS dans leur quotidien, afin d'optimiser les fonctions supports (hors cœur de métier) et contribuer à améliorer les conditions des personnes accueillies dans leurs établissements.



### **Région Centre-Val de Loire**

Partenaire pour la 3<sup>e</sup> année des 5 chefs au piano, la Région Centre-Val de Loire souhaite continuer à mettre en lumière son territoire, ses richesses, ses atouts et son patrimoine exceptionnel, et ce par le biais des « Nouvelles Renaissances », une saison culturelle, touristique et gastronomique en Centre-Val de Loire.

Le challenge 5 chefs au piano est organisé par  
**l'Union Régionale pour l'Habitat des Jeunes (URHAJ) Centre-Val de Loire**  
02 46 10 37 08 - [centre@unhaj.org](mailto:centre@unhaj.org)  
16 Rue Bernard Palissy 37000 Tours

