

Soirée à l'initiative du Chef

Julien Machet

Au profit de

**Banque Alimentaire**
de SavoieENSEMBLE,
AIDONS L'HOMME
À SE RESTAURER.

Une ACTION CONCRETE,

une CHAINE DE SOLIDARITE qui œuvre avec PASSION et GENEROSITE
afin de soutenir la BANQUE ALIMENTAIRE de Savoie et les Savoyards en difficulté

Lundi **28 MAI 2018**, des producteurs aux gastronomes, en passant par les élèves de l'école hôtelière de Challes-les-Eaux et les Chefs de renom, ainsi que tous les partenaires, tout le monde se mobilise autour et avec la Banque Alimentaire de Savoie. Comme toujours, à l'issue de ce dîner exceptionnel, **100% DES FONDS RECOLTES SERONT REVERSES** à l'association.

Car rappelons-le, à l'occasion de Chef de Cœur, l'intégralité des recettes des réservations est remise à la **Banque Alimentaire de Savoie**, pour permettre à l'association de renouveler son matériel et d'optimiser ses capacités logistiques afin de **toujours mieux traiter et redistribuer les denrées collectées, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.**

Cette année, grâce aux élus et aux équipes de Grand Chambéry, **la soirée prend une NOUVELLE DIMENSION**, en s'installant dans **un lieu décalé du bassin chambérien, volontairement gardé encore secret**, espérant ainsi susciter la curiosité.

Car ce changement d'adresse permettra aux organisateurs de passer d'un accueil de 180 personnes à **270 CONVIVES PAYANTS**. Et permettra également à tous les participants de voir véritablement officier les Chefs qui seront positionnés de manière centrale dans la salle.

Ainsi, si ce développement représente une véritable prouesse pour les Chefs, c'est également **UN CHALLENGE DANS LA CAPACITE A MOBILISER** autant de Savoyards altruistes autour d'un péché mignon bien français : la gourmandise... alliant ainsi l'utile à l'agréable.

La REUSSITE de cette 8^{ème} édition en nombre de participants est PRIMORDIALE car elle participera aux investissements nécessaires dans le cadre du relogement tant attendu de la Banque Alimentaire.

En effet, dans le cadre de l'optimisation des actions de la Banque Alimentaire de Savoie et des Restaurants du Cœur, les deux associations vont être regroupées géographiquement et structurellement courant septembre 2018 au 224 rue Paul Girod à Chambéry, dans un local mutualisé, afin de créer des synergies et d'optimiser les équipements.

Soirée à l'initiative du Chef

*Julien Machet*ENSEMBLE,
AIDONS L'HOMME
À SE RESTAURER.

Au profit de

**Banque Alimentaire**
de Savoie

Ce projet bénéficie d'un apport de la part de l'agglomération de Grand Chambéry, du Département, de la Région Auvergne Rhône Alpes, de Savoie Déchets et des fondations d'entreprise.

Mais l'association est quant à elle dans une phase d'**investissements nécessaires à l'exploitation, en termes de matériels et outils logistiques** pour lesquels les contributions extérieures sont impératives.

Pour **POUVOIR CONTINUER A ŒUVRER CONCRETEMENT AU QUOTIDIEN**, la réussite d'actions telles que Chef de Cœur sont un soutien indispensable, et **L'ENGAGEMENT et la SOLIDARITE du PUBLIC** autour de ces opérations sont **PREPONDERANTS**.

C'est pourquoi le parrain de cette édition ne pouvait être mieux choisi.

En chef de file, **aux côtés de JULIEN MACHET**, le propriétaire et Chef du Farçon* à La Tania et l'instigateur infatigable de cet événement, c'est **JEAN-PIERRE JACOB**, grand chef savoyard longtemps doublement étoilé, discret et attachant, ayant récemment arrêté son activité, qui **parrainera cette 8^{ème} édition** de Chef de Cœur.

C'est un hommage à celui qui **a participé à chacune des éditions précédentes** en tant que Chef, et qui apporte ainsi son soutien indéfectible cette année en tant que parrain. Jean-Pierre Jacob est de ces hommes que l'on qualifie d'humaniste, un véritable Chef de Cœur ; lui que Julien Machet qualifie de Mentor : « *Je souhaite lui rendre hommage pour tout ce qu'il a fait et a été pour la profession et pour les nouvelles générations, et pour tout ce qu'il est et représente.* » Les deux Chefs se connaissent parfaitement et se vouent un immense respect, ce qui est également le cas pour plusieurs des jeunes Chefs présents, qui ont également bénéficié de l'enseignement généreux de Jean-Pierre Jacob. S'il a désormais arrêté son activité, son implication et son envie de transmettre, dans le respect et la générosité, demeurent toujours bien intactes.



Sous l'œil bienveillant de Jean-Pierre Jacob, aux côtés de Julien Machet *, ce sont 6 autres Chefs qui déploieront généreusement leurs talents pour le plaisir des convives :

Mickaël Arnoult **, Boris Campanella, Yoann Conte **, Adel Dakkar, François Moureaux *, Benoit Vidal **

Ainsi que le jeune aixois **Romain Guibert, fromager passionné**, et l'association **Les Pétavins**, qui regroupe une poignée de **vignerons savoyards engagés dans l'agriculture biologique**.



CHEF DE COEUR
28 Mai à CHAMBERY

Les Chefs



Mickaël ARNOULT **



Chef discret et passionné, c'est en 2005 que Mickaël ouvre Les Morainières à Jongieux (73) avec sa femme. Il décroche sa première étoile au Michelin en 2007, et est auréolé d'une seconde étoile depuis 2012. Le guide rouge dit de lui : « Sa cuisine est fine sans être prétentieuse, créative sans être déroutante : il impose son style sans difficulté ». Car Michaël Arnoult possède une signature culinaire qui lui est propre : il revisite les classiques en respectant le produit ; il propose des accords originaux en laissant parler créativité et passion. Dans l'assiette, la surprise est au rendez-vous, la finesse et le goût aussi. Entre modernité, raffinement et tradition, sa passion transparaît dans ses plats hauts-en-couleurs.

www.les-morainieres.com

Boris CAMPANELLA

La cuisine, Boris Campanella est tombé dedans quand il était petit : dès l'âge de 12 ans il aide ses parents dans leur restaurant d'Aix les Bains (73). L'important pour lui, ce sont les rencontres. Et particulièrement celles avec ses Pères, ceux qu'il nomme des « passeurs de savoir hors pair ». La transmission, qui a fait de lui un Chef à la régularité de métronome, dont le talent et la détermination seront salués par tous. Sa cuisine est pour autant en constante évolution, inspirée par les saisons. Il cuisine en fonction des produits du moment, des coups de cœur, ou tout simplement de ses envies. Depuis 2014, il met son audace et sa créativité au service du restaurant Le Triptyque de Cheval Blanc*****Palace à Courchevel dont il est le Chef Exécutif.

www.boris-campanella.fr





Les Chefs

Yoann CONTE **

C'est en 2010 que Marc Veyrat confie à son talentueux élève Yoann Conte les rênes du restaurant L'Auberge de L'Eridan sur les rives du lac d'Annecy (74). Depuis lors, Yoann y propose sa cuisine, inventive et dynamique. Ses fils conducteurs sont l'authenticité et la transmission. Il réinterprète ainsi une cuisine inspirée de la nature et des plantes, toujours dans un esprit de tradition. Aujourd'hui couronné de 2 Etoiles au Guide Michelin et 4 Toques au Gault et Millau, sa devise est : « La cuisine est un mariage d'amour, universel et métissé, où l'homme sublime un lieu, une culture ! »

www.yoann-conte.com



Adel DAKKAR

Quand on parle de chef de cœur, inévitablement, Adel est de la partie. Cette année, il sera présent pour prêter main forte et apporter sa bonne humeur en cuisine, mais aussi sensibiliser à la solidarité et au partage le grand public auprès de qui il a acquis une grande notoriété depuis sa participation à Top Chef 2015. Accessible et chaleureux, cet hédoniste généreux aime particulièrement cette soirée faite de partage et de retrouvailles.

www.adel-dakkar.fr

Julien MACHET *

Chef instinctif et passionné, la cuisine de Julien Machet est toute à son image. C'est sans détour qu'il aime travailler le produit brut pour le sublimer, tout en inventivité et générosité. Dans son restaurant Le Farçon à La Tania (73), il joue avec les saveurs, les couleurs, les textures... avec simplicité et en se concentrant sur le goût. Sa famille est sa force. Marqué à vie par la personnalité et la cuisine de sa grand-mère, par le soutien indéfectible de son père, par les conseils de son mentor Jean-Pierre Jacob, il aime révéler, exacerber, interpeler, partager... Tout est dit.

www.julienmachet.com & www.lefarcon.fr





Les Chefs

François MOUREAUX *

Ce chef à la cuisine simple et contemporaine, vit entre lacs et montagnes, l'été à Bonlieu – restaurant La Poutre - dans le Jura et l'hiver – restaurant L'Azimut* - à Courchevel. La cuisine de François Moureaux est toute en élégance et saveurs qui émoustillent les papilles avec délicatesse. D'une grande discrétion, François Moureaux est un Chef passionné toujours en quête d'excellence. Reconnu par le Michelin, il a également reçu la célèbre distinction de Bocuse d'argent en 2016.

francoismoureaux.fr & www.aubergedelapoutre.com



Benoît VIDAL **

Du plus loin qu'il s'en souvienne, Benoît Vidal a toujours voulu faire de la cuisine. Le lien avec son passé est toujours prépondérant, mais c'est résolument tourné vers l'avenir qu'il construit et réinvente sa cuisine. Une cuisine résolument ancrée dans le présent et aux arômes puissants. Dans son restaurant L'Atelier d'Edmond, situé au Fornet sur la route du Col de L'Iseran (73), il emmène à la découverte d'une cuisine fine et subtile, parsemée de notes inventives aux reflets de terroir.

www.atelier-edmond.com





En Chiffres

La Banque Alimentaire de Savoie
REDISTRIBUE les denrées à :

38

ASSOCIATIONS et CCAS

ce qui représente

+ de
12 000
bénéficiaires

Profil national



45 ans
en moyenne
(59% de 26-50 ans)



70%
de femmes



70%
vivent avec moins de
1 000 € nets par mois
et par foyer

34%
sont
au chômage



23%
avec un emploi précaire
(71% en temps partiel)



65%
avec au moins 1 enfant
(24% avec au moins un
enfant de - 3 ans)

Etude CSA/Banques Alimentaires 2016

DES HOMMES ET DES FEMMES ENGAGES
pour une société plus juste et responsable

160

Bénévoles



3 Salariés
2 Mécénats Orange
2 Services Civiques

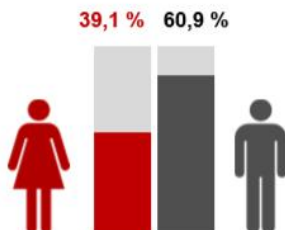
1 500

bénévoles pour la
Collecte Nationale
dans 93 magasins



Moyenne d'âge

59 ans



25

bénévoles

au minimum sont présents
CHAQUE MATIN pour assurer le
fonctionnement quotidien de la
Banque Alimentaire

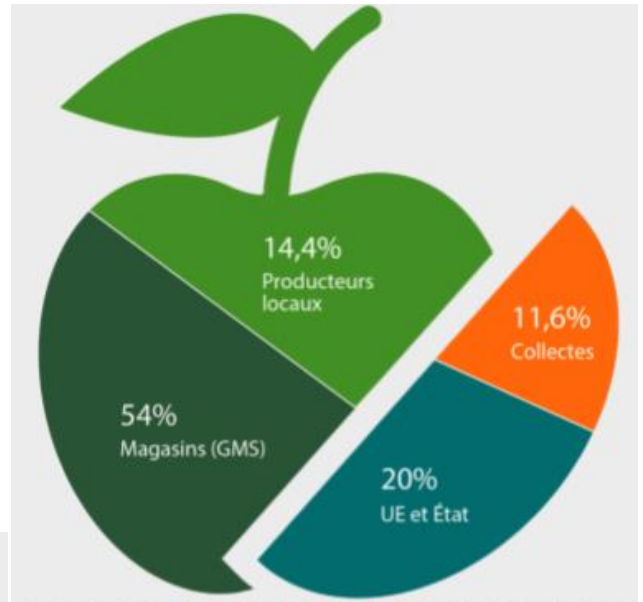


En Chiffres

1 327 tonnes
de denrées récoltées
gratuitement

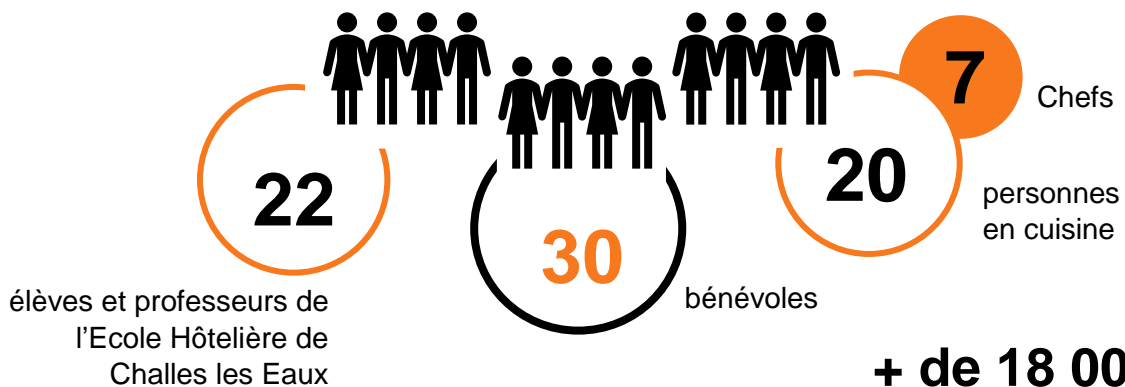


dont
908 tonnes
de ramasse et de dons

68,4 % des approvisionnements de la BA73 correspondent à des denrées alimentaires « **sauvées du gaspillage de la distribution et des producteurs** », soit **908 Tonnes** en 2017.
(vs 64,5% au niveau national)

CHEF DE CŒUR 2017 c'étaient...



+ de 18 000 €
récoltés

+ de 30 000 € C'est l'objectif de don que s'est fixé
CHEF DE CŒUR 2018



Soirée à l'initiative du Chef

Julien Machet

8^{ème}

EDITION

Au profit de



Banque Alimentaire
de Savoie

ENSEMBLE
AIDONS L'HOMME
À SE RESTAURER.

RENDEZ-VOUS LUNDI 28 MAI 2018...

Lieu : Surprise dévoilée dans quelques jours... (Chambéry)

Parrain : **Jean-Pierre Jacob**

Les chefs présents :

Mickael Arnoult **
Yoann Conte **
Julien Machet *
Benoit Vidal **

Boris Campanella
Adel Dakkar
François Moureaux *

COMMENT PARTICIPER A L'ÉVÉNEMENT DU 28 MAI 2018

- Ouverture des inscriptions : lundi 9 Avril 2018
- Date de fin d'inscription : lundi 14 Mai 2018
- Menu : 6 plats
120 € / personne, vins compris
- Nombre de places limité à : 270 personnes

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS SUR :

www.julienmachtet.com/chef-de-coeur-2018/

**...POUR FAIRE UNE BONNE ACTION
TOUT EN SE FAISANT PLAISIR !**

CONTACTS PRESSE

Nathalie Faure
presse@julienmachtet.com
Tél : 06 84 87 77 32

Thomas Colson – Treelike.net
thomas@treelike.net
Tél : 06 76 47 65 15