



CHEFS DE COEUR 2023

UNE PLUIE D'ÉTOILES POUR CETTE 9ÈME ÉDITION

C'est en Coeur de Savoie, sous le ciel étoilé de Montmélian, que s'est déroulée cette 9ème édition de l'opération "Chefs de Coeur 2023" le lundi 2 octobre.

Dans la salle de la Savoyarde, généreusement mise à disposition par la Mairie, **Julien Machet**, instigateur du projet et cheville ouvrière de l'opération, a réuni six prestigieux "amis cuisiniers étoilés" pour régaler 280 convives. Après l'amuse-bouche de **François Moureaux** (chef de l'Azimut à Courchevel), et l'entrée "champignons" de **Benoît Vidal** (chef de l'Auberge sur les Bois à Annecy-le-Vieux), c'est **Yoann Conte** (chef de la Maison Bleue à Veyrier du Lac) qui du lac à l'assiette a régalié avec son menu poisson avant que Julien Machet ne serve son veau de l'Eponnet. Ensuite **Jean-Rémi Caillon** (chef de l'Anapurna à Courchevel) a titillé les papilles avec sa faisselle aux mille saveurs, avant que **Mickaël Arnoult** (chef des Morainières de Jongieux) fasse exploser en bouche son dessert 100 % lait. Et comme de la terre à la mer, il n'y a qu'un pas, le parrain de l'opération, **Joël Dupuch**, ostréiculteur, restaurateur a apporté une note iodée avec ses huitres du bassin d'Arcachon en guise d'apéro "surprise".

Et sur la partition musicale "vinicole" de nos habitués amis de **l'association des Pétavins** "viticulteurs bio savoyards", les notes fleuries de la mondeuse, du bergeron et autres cépages ont laissé planer sur la salle les effluves de notre terroir !

La recette n'est pas si simple de réunir sous une même bannière "solidarité, générosité, altruisme et gastronomie" mais on sait que le savoyard est l'homme de tous les défis et de tous les sommets même celui de la gastronomie.

Et puis c'est bien connu comme à plusieurs on est plus forts, la BA s'est entourée des meilleurs : **l'école hôtelière de Challes les Eaux** qui assure le service et confectionne les petits-fours de l'apéro, le **centre de formation du Fontanil** au service également mais aussi au pétrissage et à la cuisson des petits pains, la **Fondation le Bocage** qui participe au fleurissement de la salle, **l'association Ancolies, Fleurs et bouquets** pour ses compositions florales et la poignée de **bénévoles** -décorateurs, chauffeurs, fleuristes, déménageurs, **tabliers orange**,- sans qui la BA ne serait pas le berceau de tous ces moments exceptionnels !

Financièrement le résultat a de quoi contenter notre trésorerie : 27 000 € de bénéfices nets qui serviront à couvrir nos dépenses de fonctionnement et d'investissement.

La recette : toutes les matières premières des menus sont gracieusement apportées par les chefs, les vins par les Pétavins, le pain par le Fontanil. A notre charge, la papeterie, les fleurs des centres de tables, les locations vaisselles et nappes, le pétillant apéro et les frais divers !

Ouverture des festivités : Madame le Maire de Montmélian Béatrice Santais, le Président de la BA Philippe Brevart, le parrain de l'édition 2023, Joël Dupuch et Julien Machet



LES TEMOIGNAGES RECUS

Les Chefs :

"Merci pour cette magnifique soirée" (Mickaël Arnoult) "merci à tous, des bises et à très bientôt" (Benoît Vidal), "Merci Julien, c'est toujours de très chouettes moments" (Jean-Rémi Caillon) "Bravo à tous" (Julien Valéro de la brigade Yoann Conte).

Les convives :

"Merci à vous pour le temps que vous consacrez à cette association !!! Et Merci pour cette belle organisation et ce très agréable dîner"

"Merci à vous pour cette belle soirée et nous sommes très heureux de pouvoir y participer et contribuer, à notre petite échelle, à vous aider dans votre mission. Au plaisir de vous revoir et de nouveau pouvoir participer"

"Merci et bravo à vous pour l'organisation de cette belle initiative ! Nous avons passé une excellente soirée. Nous répondrons présent de nouveau l'année prochaine"

"Merci les Ami(e)s"

Et Madame le Maire de Montmélian "Je renouvelle tous mes remerciements à la Banque Alimentaire pour ses actions au profit de nos concitoyens les plus démunis et tout mon respect pour les bénévoles sans qui rien ne serait possible. Et..revenez quand vous voulez" !

LES PHOTOS...

des préparatifs



de la salle

des plats

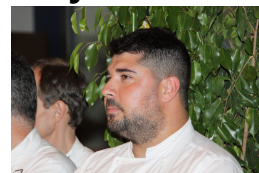


des grands chefs



Benoît Vidal

J. Valéro brigade Y. Conte



J.R Caillon, M. Arnoult, J. Machel

de l'accueil



des tables

dans les cuisines



des élèves



des bénévoles



ET DU TABLEAU FINAL



Et lien pour visionner : <https://www.youtube.com/watch?v=wGNFy5aNars>