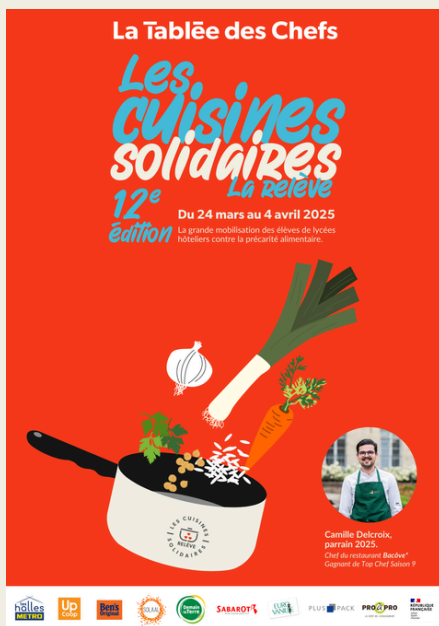


# La Tablée des Chefs

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 11 mars 2025 – Le lundi 25 mars 2025, de 11h à 15h, le Lycée Hôtelier du Touquet accueillera **Camille Delcroix**, vainqueur de Top Chef Saison 9 et chef étoilé du restaurant Bacôve à Saint-Omer, dans le cadre de la mobilisation nationale des Cuisines Solidaires - La Relève de l'association La Tablée des Chefs.



Les élèves de Terminale Bac S.T.H.R ainsi que leurs professeurs Jérôme Dubois et Laurent Ducrocq du **Lycée Hôtelier du Touquet**, accompagnés du parrain de l'édition, **Camille Delcroix**, prépareront **200 repas** pour les **Restos du Cœur de la Côte d'Opale** à Étaples-sur-Mer. S'en suivra un **moment d'échange** entre le parrain, les élèves et le responsable départemental de l'association, Robert Vermersch à 11h.

La 12<sup>e</sup> édition des Cuisines Solidaires - La Relève, portée par La Tablée des Chefs et sous le patronage des **ministères du Travail, de la Santé et des Solidarités, de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche** mobilisera **plus de 3 000 élèves** issus de **75 lycées hôteliers** à travers la France métropolitaine et les DROM.

Ensemble, ils prépareront **15 000 repas** destinés à des associations d'aide alimentaire, dans un contexte où **7 millions de Français dépendent de l'aide alimentaire**.

**Camille Delcroix**, connu pour sa cuisine authentique et responsable, viendra partager son savoir-faire et sa passion avec les élèves du lycée hôtelier.

*« Il ne faut pas oublier que notre métier c'est de nourrir les gens, on peut le faire avec des convictions et être un acteur économique et social. La cuisine, la meilleure, est celle qui rassemble et qui se partage. »*



## Les partenaires des Cuisines Solidaires - La Relève



### À Propos de La Tablée des Chefs

Fondée en 2002 au Québec, La Tablée des Chefs est une association LOI 1901 d'intérêt général à caractère social présente en France depuis plus de 10 ans.

Notre double mission se décline en deux grands axes d'intervention :

#### EDUQUER

Nous proposons des ateliers culinaires animés par des Chefs bénévoles au sein de collèges, foyers et Maison d'Enfants à Caractère Social afin d'éduquer les jeunes aux bases de la cuisine et d'une alimentation saine. Notre programme les Brigades Culinaires est présent dans 38 collèges en France, dont 6 dans la Somme.

#### NOURRIR

Nous impliquons professionnels de l'hôtellerie/restauration et entreprises dans la lutte contre la précarité alimentaire en leur faisant produire des repas pour l'aide alimentaire, et sensibilisons les futurs chefs à l'aspect social & durable de leur métier.



### Contacts

#### Olympia Rivière

Responsable Communication & Marketing

06.58.00.33.80

[olympia.riviere@tableedeschefs.fr](mailto:olympia.riviere@tableedeschefs.fr)

#### Charlotte Defrasne

Chargée de Communication de La Tablée des Chefs

06.34.56.21.79

[charlotte.defrasne@tableedeschefs.fr](mailto:charlotte.defrasne@tableedeschefs.fr)

 La Tablée des Chefs France

 La Tablée des Chefs France

 tableedeschefsfr

 tableedeschefs.fr