

# 10 Décembre 2019



# DÎNERS de CHEFS

6<sup>e</sup> ÉDITION



**« En 1985 Coluche fondait une association pour venir en aide aux plus démunis dont l'action ne devait être que temporaire. Malheureusement, elle s'avère toujours nécessaire aujourd'hui. Persuadés que briser la solitude et l'exclusion passe non seulement par un repas chaud, mais également par le partage de moments d'échange, les Restaurants du Cœur continuent leur travail au quotidien et diversifient leur accompagnement. C'est pour les soutenir dans toutes leurs actions que, depuis 2014, les chefs Collectionneurs et leurs équipes s'engagent bénévolement lors des « Dîners de Chefs au profit des Restaurants du Cœur » afin d'apporter des fonds à l'association. Tant qu'ils auront besoin de nous, nous répondrons présents. »**



© Christophe Petiteau

À l'occasion de la 35<sup>ème</sup> campagne des Restaurants du Cœur, une centaine de chefs Collectionneurs se mobilisera, mardi 10 décembre, pour proposer 11 Dîners uniques, à plusieurs mains et en simultané dans toute la France. Pour cette 6<sup>ème</sup> édition, les Dîners auront lieu à Agen, Beaune, Etretat, Hossegor, La-Seyne-sur-Mer, Mougins, Paris (2 Dîners), Saumur, Toulon et Valence.

Engagés depuis 6 éditions auprès de l'association fondée par Coluche, les Collectionneurs versent l'intégralité de la recette de ces Dîners, proposés au prix unique de 100 euros, boissons incluses, aux Restaurants du Cœur. Or un euro, c'est l'équivalent d'un repas distribué par les Restaurants du Cœur. Ce prix de revient bas, qui comprend le coût du stockage des denrées et la distribution aux personnes accueillies, reflète l'organisation exceptionnelle des Restaurants du Cœur, l'engagement des 72 000 bénévoles à travers la France et celui de tous les partenaires depuis près de 35 ans.

La générosité se trouve dans l'ADN de l'association créée par Coluche et c'est également l'une des valeurs partagées par l'ensemble de la communauté des restaurateurs, des hôteliers et voyageurs. Aussi, c'est tout naturellement que les Collectionneurs se sont engagés dans cet événement caritatif.

Depuis 2014, les Dîners de Chefs au profit des Restaurants du Cœur ont permis d'apporter plus de 610 000 € aux Restaurants du Cœur, soit de financer plus de 610 000 repas pour les personnes accueillies par l'association fondée par Coluche.

Le 10 décembre 2019, les Collectionneurs seront mobilisés avec pour objectif de collecter plus de 120 000 € au profit des Restaurants du Cœur, dans le cadre de leur 35<sup>ème</sup> campagne.



© Eric Patin



« Année après année, depuis la création des Restaurants du Cœur par Coluche à l'hiver 85-86, l'afflux des personnes qui fréquentent les Restaurants du Cœur ne cesse de croître. En 2017-2018, ce sont 860 000 personnes que les centres de distribution ont accueillies.

Par chance, nombreuses sont les aides qui se proposent d'épauler l'association. C'est en particulier le cas des Dîners de Chefs Collectionneurs au profit des Restaurants du Cœur.

En 2009, Stéphane Lelièvre avait eu l'idée, dans son restaurant Les Pins Penchés à Toulon, de créer un Dîner dont le règlement par chèque était réalisé par les convives directement à l'ordre des Restaurants du Cœur. C'est-à-dire que 100% de la recette était pour l'association.

Son initiative, longtemps solitaire, a été étendue par Alain Ducasse aux chefs Collectionneurs. Depuis 2014 à travers la France entière, ce sont chaque année de plus en plus de chefs qui participent bénévolement à ces Dîners exceptionnels. Nous sommes passés de 3 Dîners en mars 2014 à 11 Dîners en 2019 et de 22 chefs à plus d'une centaine aujourd'hui.

Pour la première fois, grâce à ce réseau, les personnes qui prennent part à ces Dîners évaluent le geste de ces chefs et de leurs équipes.

Grâce à tous ces talents de la gastronomie, de nouveaux donateurs viennent abonder les caisses des Restos, qui, rappelons-le, n'ont que 8% de frais généraux\* et permettent à plusieurs centaines de milliers de personnes, nettement moins favorisées, de se nourrir malgré tout. »

Les Restaurants du Cœur

\*En 2017-2018



## EN BREF

- Un tarif unique : 100€ par personne boissons incluses
- En participant à l'un des Dîners de Chefs, chaque convive permettra aux Restaurants du Cœur de financer 100 repas
- 11 Dîners, dans toute la France, en simultané :

### Auvergne-Rhône-Alpes

- **Galerie Chabran** à Valence
- Réservations au 04 75 84 60 09

### Bourgogne

- **Hospices de Beaune** à Beaune
- Réservations auprès de l'Ermitage de Corton au 03 80 22 05 28

### Île-de-France

- **Aux Lyonnais**  
Paris 2ème arrondissement
- Réservations au 01 42 96 65 04
- **L'Assiette**  
Paris 14ème arrondissement
- Réservations au 01 43 22 64 86

### Normandie

- **Le Donjon-Domaine Saint Clair**  
à Étretat
- Réservations au 02 35 27 08 23

### Nouvelle - Aquitaine

- **La Table de Michel Dussau** à Agen
- Réservations au 05 53 96 15 15
- **Restaurant Jean des Sables**  
à Hossegor
- Réservations au 05 58 72 29 82

### Pays-de-la-Loire

- À Saumur (lieu à confirmer)
- Réservations auprès du restaurant Le Gambetta au 02 41 67 66 66

### Provence Alpes Côte-d'Azur

- **Restaurant L'Amandier de Mougins** à Mougins
- Réservations au 04 93 90 00 91
- **Restaurant Horizon**  
à La-Seyne-sur-Mer
- Réservations au 04 94 98 00 00
- **Restaurant Les Pins Penchés**  
à Toulon
- Réservations au 04 94 27 98 98

Pour plus d'informations, rendez-vous sur [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com)



© Marie Tabacchi

## LES CHEFS COLLECTIONNEURS SONT ENGAGÉS POUR L'ASSOCIATION FONDÉE PAR COLUCHE

En 2009, **Stéphane Lelièvre**, chef du restaurant **Les Pins Penchés** à Toulon initie les Dîners de Chefs au profit des Restaurants du Cœur avec plusieurs chefs varois. Convaincus par l'importance de cette belle initiative et sous l'impulsion de Stéphane Lelièvre, les Collectionneurs ont souhaité donner une dimension nationale à cet événement.

Depuis 2014, les chefs de la communauté se mobilisent à travers toute la France pour proposer des Dîners de Chefs au profit de l'association.

« Il y a une dizaine d'années, je me suis demandé comment je pouvais venir en aide aux personnes dans le besoin. En tant que chef de cuisine, la solidarité et le partage sont au cœur de mon métier, de ma passion. C'est sur ce postulat que j'ai décidé d'organiser, avec trois chefs varois, un dîner annuel au profit des Restaurants du Cœur. Nous étions un peu les « Robin des Bois » de la gastronomie.

Après six années, nous étions 22 chefs. Il était évident pour moi que cette initiative devait s'étendre à l'échelle nationale. C'est comme cela que l'aventure a commencé pour les Dîners de Chefs au profit des Restaurants du Cœur. Je suis heureux de voir que cet élan de solidarité de la part de mes confrères est toujours plus fort et je suis persuadé que cette année encore, ils seront au rendez-vous. »

Stéphane Lelièvre



© Julien Domec



**Michel Dussau**, chef de **La Table de Michel Dussau** à Agen, organisera cette année encore un Dîner de Chefs au profit des Restaurants du Cœur. Il nous parle des raisons qui l'ont poussé à s'engager.

«**Pour la troisième fois, je souhaite organiser cette soirée chez moi, car cela reste un moment de partage avec d'autres chefs, dans une belle ambiance de convivialité, « de Collectionneurs », comme je l'aime. Chefs et équipes, nous nous retrouvons unis pour une belle cause et rassemblés par l'amitié. »**

**Mireille Gene**, responsable de l'antenne départementale du Lot-et-Garonne (47) des Restaurants du Cœur, sera présente aux côtés des convives pour le Dîner de Chefs.

«**Pour la deuxième année consécutive les Dîners de Chefs auront lieu à La Table de Michel Dussau à Agen. Ce Dîner a permis l'an dernier de récolter plus de 8000 € pour les Restaurants du Cœur et 800 € au niveau départemental, grâce à la tombola. C'est un très beau résultat pour notre département qui est le plus pauvre de la Nouvelle Aquitaine. Cela a été possible grâce, notamment, à la mobilisation de Michel Dussau qui a toujours soutenu la cause des Restos du Cœur. Le Dîner est un moment extrêmement convivial où les papilles sont à la fête. Nous sommes très heureux et très fiers que cette manifestation soit à nouveau organisée dans notre département et nous mettrons tout en œuvre pour que ce soit encore une fois une belle réussite. »**

## AU FIL DES ANNÉES, DES RESTAURATEURS TOUJOURS PLUS ENGAGÉS

### Les Dîners de Chefs 2014

- 66 chefs
- 5 Dîners en simultané
- Plus de 700 convives
- 67 940 € de recette versée à l'association

### Les Dîners de Chefs 2015

- Plus de 85 chefs
- 9 Dîners en simultané
- 1200 convives
- 110 744 € de recette versée à l'association

### Les Dîners de Chefs 2016

- Plus de 100 chefs
- 13 Dîners en simultané
- 1300 convives
- 153 000 € de recette versée à l'association

### Les Dîners de Chefs 2017

- Une centaine de chefs
- 12 Dîners en simultané
- 1200 convives
- 146 504 € de recette versée à l'association

### Les Dîners de Chefs 2018

- Une centaine de Chefs
- 10 Dîners en simultané
- 1120 convives
- Plus de 143 000 € de recette versée à l'association

Depuis 2014, plus de **610 000 €** ont été versés aux Restaurants du Cœur grâce aux Dîners de Chefs organisés par les Collectionneurs.

En 2019, les chefs Collectionneurs seront une centaine, dans 10 villes en France, à cuisiner ensemble et en simultané **mardi 10 décembre**, pour les convives attendus. **Ils espèrent ainsi verser plus de 120 000 € aux Restaurants du Cœur.**

# EN PARTENARIAT AVEC

**NESPRESSO**  
PROFESSIONNEL

**BADOT**

The Evian logo features three stylized mountain peaks above the word "evian" in a lowercase, sans-serif font.

Moët Hennessy

The Valrhona logo includes a stylized leaf icon above the word "VALRHONA" in a bold, serif font, with the tagline "Imagons le meilleur du chocolat" below it.

**GROUPE GM**  
Produits d'accueil exclusifs  
Exclusive amenities

The Groupe Maury logo features a stylized blue diamond icon with the word "MAURY" in a bold, italicized font, with "GROUPE" above and "IMPRIMEUR" below.

**CONTACT PRESSE**

**Elsa Bergamo** - 01 78 94 78 32 - [presse@lescollectionneurs.com](mailto:presse@lescollectionneurs.com)