



DOSSIER DE PRESSE ...

À l'occasion de la 37ème campagne des Restaurants du Cœur, une trentaine de chefs Collectionneurs se mobilisera, mardi 7 décembre, pour proposer 6 Dîners uniques, à plusieurs mains et en simultané dans toute la France. Pour cette 7ème édition, les Dîners auront lieu :

- en Auvergne-Rhône-Alpes • Domaine du Colombier à Malataverne
- en Bourgogne-Franche-Comté • Château de Cîteaux - La Cueillette à Meursault
- en Île-de-France • RECH - Maison de l'Amérique Latine Paris 7ème arrondissement
- en Normandie • Le Donjon-Domaine Saint Clair à Étretat
- Nouvelle - Aquitaine • Château Fage à Arveyres
- en Provence Alpes Côte-d'Azur • La Magdeleine - Mathias Dandine à Gémenos

Engagés depuis 7 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.

Les Chefs qui officieront au Château FAGE

Damien Mombrial	Château Fage à Arveyres (33)
Alexandre Baumard	Le Logis de la Cadène à Saint Emilion et Le Gabriel à Bordeaux (33)
Vivien Durand	Le Prince Noir à Lormont (33)
Thomas L'Hérison	L'Auberge St Jean à Saint Jean De Blaignac (33)
Alexis Saint Martin	Le Viscos à Saint Savin (65)
Laura Da Gama	Les 4 Baigneurs à Bourg (33)
Geoffroy Dupuy	L'Yeuse à Châteaubernard (16)
Rémy Le Charpentier	Arraya à Sare (64)



Mardi 7 décembre 2021, les élèves de du lycée Jean Monnet de LIBOURNE, ont participé à cet évènement.

Quatre élèves du groupe de terminale Bac Professionnel CSR accompagnés par leur professeur de restaurant ont participé au dîner organisé par le Château FAGE à ARVEYRES au profit des RESTO du CŒUR.

Après avoir participé à la mise en place, les jeunes ont servi 120 couverts en collaboration avec l'équipe du Château.

La soirée a débuté par un cocktail.

Puis est arrivé le moment du service à table du dîner. Un service en 5 temps. Comme nous avons prévu exceptionnellement une fin de TP à 23H, les élèves ont pu aller au bout de la prestation.

Lors des remerciements, M. Sévellec, Directeur a fait monter nos jeunes sur l'estrade, les a présentés. Ils ont été très applaudis et chaleureusement remerciés pour le travail de qualité qu'ils ont fourni.

Un bilan extrêmement positif pour eux. Ils se sont comportés de façon exemplaire, avec beaucoup de professionnalisme, de dévouement, de gentillesse et de sérieux.

Cette expérience est une vraie plus-value pour ces jeunes au travers des points suivants :

- * une valorisation des compétences acquises,
- * une illustration des cours de culture pro. abordés (les épicuriales instituées par Auguste Escoffier),
- * Le fait de participer à une opération caritative,
- * une belle expérience qu'ils pourront mentionner sur leurs CV.

