



5 HETES AU FRANCO



Le voyage culinaire
de Jules Verne

Dossier de presse 2024

Contact presse :
Elisabeth Dalby
06 18 53 43 81
contact@elisabethdalby.com





5 CHEFS AU PIANO

Le voyage culinaire de Jules Verne

Pour la 7^e édition, 5 Chefs au piano sera ponctué de jolis voyages culinaires inspirés des livres de Jules Verne, composés par cinq chef-fe-s de restaurants associatifs et leurs équipes en 5 temps forts.

Cet itinéraire culinaire commence à Tours en avril prochain et se clôture à Vendôme en septembre, en passant par les villes Bourges, Blois et Romorantin. L'orchestration des plats sera accompagnée d'une programmation musicale qui reprend des BO de films inspirés du livre Tour du monde en 80 jours ou des musiques qui font référence aux pays visités par Phileas Fogg.

Au rythme de 5 manifestations, les chef-fe-s se retrouveront dans les cuisines de leurs homologues pour donner un coup de projecteur sur leurs savoir-faire culinaires respectueux des valeurs de solidarité et de partage de l'Économie sociale et solidaire.

Puisque ces restaurants associatifs sont ouverts à tous, ce voyage culinaire est une belle opportunité de (re)découvrir la passion des chef-fe-s qui s'exercent dans la transformation et la valorisation de produits frais et de saison, avec des modes de cuisson peu énergivores (cuisson de nuit, produits crus ou fumés) et zéro déchet, dans le but d'apporter un véritable voyage culinaire dans l'assiette.



JEUDI 18 AVRIL À TOURS

Restaurant de l'Association Jeunesse et Habitat

JEUDI 23 MAI À BOURGES

Restaurant de l'Association Tivoli Initiatives

JEUDI 6 JUIN À BLOIS

Restaurant de l'Association Escale et Habitat

VENDREDI 21 JUIN À ROMORANTIN

Restaurant de l'Association MAJO

VENDREDI 20 SEPTEMBRE À VENDÔME

Restaurant de l'Association Habitat Jeune Ô cœur de Vendôme



Laetitia Thenon



Cheffe de restauration

de l'association

Jeunesse et habitat

Tours

Chaque matin, j'ai envie de faire plaisir aux convives, ce qui oblige à sans cesse se renouveler pour qu'ils ne se lassent pas de nos menus. Une grande satisfaction d'y arriver chaque jour !



LE MENU JULES VERNE

Le challenge de ce menu plein de surprises est de cuisiner des plats de diverses origines géographiques tout en respectant l'engagement de privilégier les produits locaux et frais ! Un choc des cultures qui s'annonce pétillant et joyeux !

Quelle aventure souhaitez-vous raconter le jour de la manifestation ?

L'aventure n'est jamais très loin en cuisine comme dans la vie. Tout est une question de curiosité et d'envie de découvrir la nouveauté, l'inattendu. C'est ce que nous allons essayer de réveiller avec notre repas : que nos convives aient l'envie de découvrir de nouveaux mets, de déguster des plats inconnus, de les apprécier ! Ouvrir les yeux sur le monde à travers la gastronomie, c'est une belle aventure, non ?

En quoi la cuisine peut-elle être un voyage ?

Que l'on soit derrière ou devant les fourneaux, nos 5 sens sont sollicités et c'est un voyage de chaque instant ! Avec pour les uns le plaisir de créer des plats et pour les autres, celui de déguster : la boucle est bouclée !

Quel est votre voyage culinaire le plus marquant ?

J'ai travaillé quelques mois en Espagne, et j'adore la cuisine de ce pays. C'est une cuisine méditerranéenne, dont les ingrédients sont tous gorgés de soleil, soleil que l'on retrouve dans l'assiette !

Julien Legros



Chef de restauration

Tivoli Initiatives

Bourges

Souvent on a une mauvaise image du restaurant collectif, mais il faut savoir qu'on garde notre métier, on cuisine vraiment, et c'est pour moi un challenge important de faire découvrir notre cuisine chaque jour !



LE MENU JULES VERNE

Le chef et son équipe ont envie de faire un petit tour du côté des techniques culinaires du XIX^e siècle, en référence à Jules Verne, personnage bon vivant, épicurien. Des cuissons plus longues, plus respectueuses de l'environnement aussi.

Quelle aventure souhaitez-vous raconter le jour de la manifestation ?

Une aventure humaine assez extraordinaire, et aussi un contact avec l'époque de l'écrivain pour dépayser les convives et leur faire découvrir autre chose. On peut imaginer un voyage culinaire dans différents pays, et aussi à travers l'Histoire, ce qui est sans doute plus insolite !

En quoi la cuisine peut-elle être un voyage ?

On peut voyager en restant chez soi, en cuisinant des plats qui viennent d'ailleurs avec des produits d'autres pays. Et on peut aussi cuisiner des plats du monde avec nos produits locaux ; par exemple, dans le Berry, on a un excellent safran !

Quel est votre voyage culinaire le plus marquant ?

J'ai passé un peu de temps en Thaïlande et j'ai été impressionné par les plats qui étaient confectionnés avec peu d'ingrédients. C'était très surprenant ! Cela m'a marqué et il m'en reste des saveurs qui sans doute imprègnent ma cuisine.

Wilfried Arnoult

Chef de restauration

de l'association
Escale et Habitat
Blois



J'ai toujours eu l'amour du bien manger, hérité de mes grands-mères, mère, père et des membres de ma famille épicuriens ... Ils m'ont appris à bien préparer les plats pour se faire plaisir et faire plaisir aux autres. C'est pour cela que je fais ce métier !



LE MENU JULES VERNE

L'idée est de concocter un plat en lien avec une œuvre, un personnage ... « L'île mystérieuse » va inspirer un dessert par exemple. Mon but est de trouver des déclinaisons culinaires pour coller au thème et faire voyager nos convives.

Quelle aventure souhaitez-vous raconter le jour de la manifestation ?

J'ai envie de raconter un tour du monde non pas en 80 jours mais en une seule journée ! L'aventure, c'est, le temps d'un déjeuner, une invitation à voyager par le plaisir de déguster des plats inhabituels, surprenants ... Se laisser séduire par l'inattendu : une aventure pour éveiller notre curiosité et nos papilles ! Le tout accompagné de musique pour rythmer et donner un tempo en relation avec le menu !

En quoi la cuisine peut-elle être un voyage ?

Le voyage culinaire, c'est ajouter des saveurs, des épices dans nos recettes. Ici, nous avons la chance d'avoir un jardin aromatique devant le restaurant et nous allons régulièrement y puiser, selon notre inspiration du moment.

Quel est votre voyage culinaire le plus marquant ?

J'ai été en contact avec plusieurs cuisines différentes, avec mes oncles vietnamiens et un chef réunionnais. J'ai donc beaucoup voyagé dans ces cuisines-là et cela m'a donné le goût des mélanges, j'ai appris des accords culinaires qui vont au-delà de notre cuisine traditionnelle. C'est un beau voyage !

Quentin Carmier



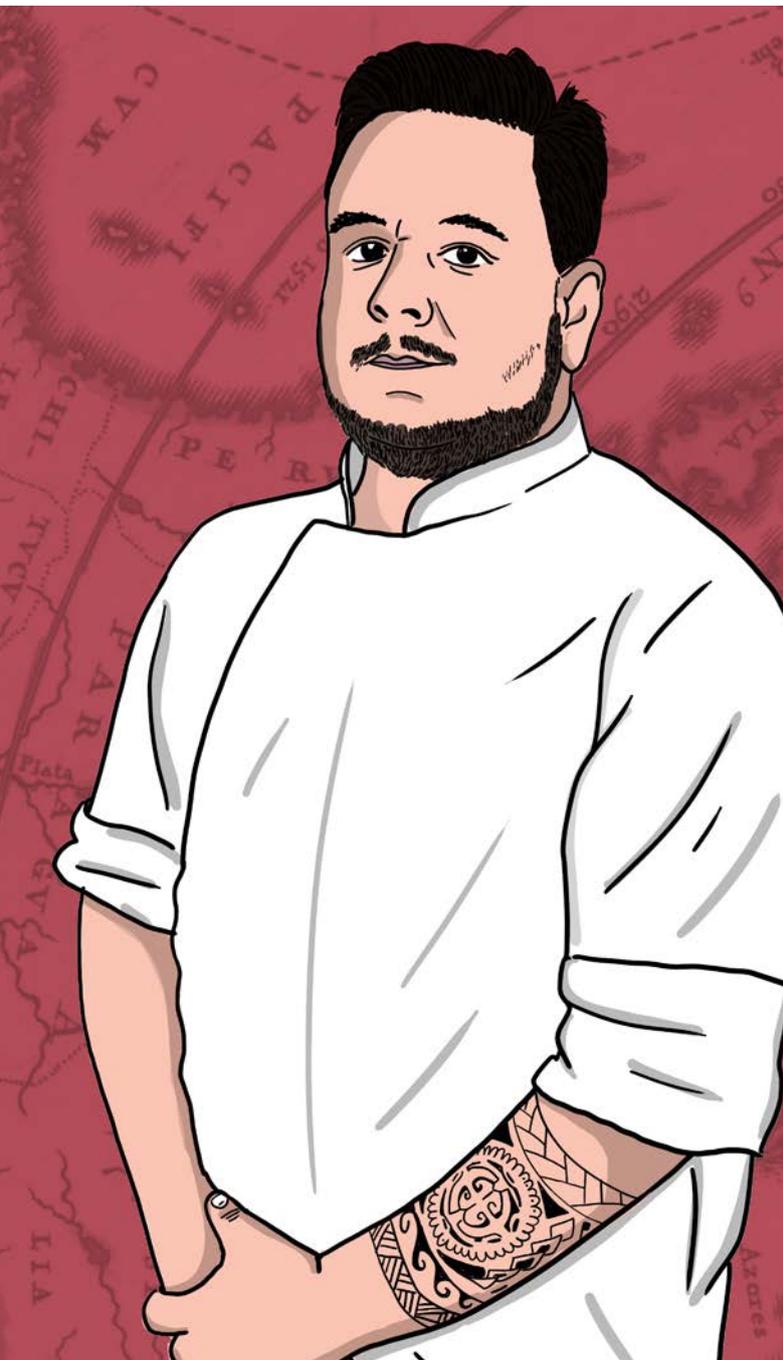
Chef de restauration

de l'association

MAJO

Romorantin

La notion du plaisir dans mon travail est importante, j'apprends tous les jours et cela me plait beaucoup. Ici, les repas sont à 90 % faits maison, avec un maximum de produits frais.



LE MENU JULES VERNE

Nous allons suivre pas à pas Phileas Fogg dans son voyage. Il nous mènera dans tous les pays qu'il traverse et nous fera découvrir les traditions culinaires à travers le monde. Nous aurons un guide bien intrépide pour une cuisine haute en couleurs !

Quelle aventure souhaitez-vous raconter le jour de la manifestation ?

L'aventure qui sera racontée dans ce repas sera tout simplement la DÉCOUVERTE. Nous voulons mettre en avant des dégustations de divers plats, que les convives n'ont pas ou très peu l'habitude de manger. Ce sera pour nous une réelle révélation si nous arrivons à les faire voyager. Notre objectif est à la fois très simple et ambitieux : 80 jours racontés en 1 repas de 45 minutes ! Les différentes techniques de réalisation de chaque plat puiseront leur inspiration dans le livre « À table avec Jules Verne » de K. Stengel, source essentielle pour notre créativité !

En quoi la cuisine peut-elle être un voyage ?

La cuisine est un voyage à partir du moment où on mélange des savoirs faire, des couleurs, des décors ... Tous les mois, nous préparons un repas à thème et nos adhérents réguliers adorent découvrir de nouvelles saveurs, cela change de l'ordinaire et c'est déjà un dépaysement !

Quel est votre voyage culinaire le plus marquant ?

J'aime beaucoup la cuisine espagnole, une cuisine festive très colorée, conviviale. Et on peut mélanger cuisine française et cuisine espagnole : le résultat est toujours très bon.



Benjamin Thébault

Chef de restauration

de l'association

Habitat jeune Ô cœur de Vendôme
Vendôme

*Notre cuisine est
entièrement préparée sur
place. Chaque jour, on
propose un plat qui va
plaire aux jeunes, et un
autre plus traditionnel.
C'est tout ce que j'aime
faire !*



LE MENU JULES VERNE

En une seule journée, nous allons imaginer ce qu'a pu manger Phileas Fogg en Asie, en Afrique, en Amérique, ce qui va nous amener à composer des assiettes très diversifiées, des entrées aux desserts.

Quelle aventure souhaitez-vous raconter le jour de la manifestation ?

L'aventure dans les assiettes ? Un beau challenge qui va nous amener à faire des recherches, à essayer de nouvelles techniques, de nouvelles saveurs. Aller puiser dans le grand livre de la cuisine du monde pour créer des plats à partir de nos produits frais locaux. Relier l'ailleurs et l'ici en quelque sorte ! Tout cela sous la direction des romans de Jules Verne, dont on a tous un souvenir plus ou moins vague : on va concrétiser et peut-être donner l'envie de relire ses œuvres ?

En quoi la cuisine peut-elle être un voyage ?

Faire plaisir aux convives en leur proposant une grande diversité de plats d'origines différentes. Chaque fois que nous avons proposé ce genre de thématique, les convives ont été ravis. Souvent ils nous disent « on s'y croirait presque ... ! » Offrir du rêve à partir de la cuisine, c'est beau, non ?

Quel est votre voyage culinaire le plus marquant ?

(Sourire) Je pense tout de suite à la cuisine de ma femme, qui me donne envie de voyager très loin, n'importe où tant que je ne reste pas devant mon assiette ! (Grand éclat de rire affectueux et complice)



5 Chefs au Piano est une aventure culinaire et solidaire d'une équipe de passionné-e-s qui se réunissent le temps d'un défi pour faire voyager les convives de restaurants associatifs et collectifs de la région Centre-Val de Loire, en leur racontant une histoire.

L'histoire, c'est celle de la motivation quotidienne de nos restaurants et nos cuisiniers, acteurs d'une cuisine sociale et solidaire qui se préoccupent de proposer un déjeuner valorisant des produits de qualité, frais et locaux, accessible au plus grand nombre dans un contexte économique qui met en difficulté une partie croissante de la population.

À l'image des voyages imaginaires de Jules Verne, en cuisine aussi, on rêve de faire voyager et cette année, les cinq chef-fe-s et leurs équipes préparent un tour du monde dans l'assiette pour faire découvrir leur savoir-faire de manière aventureuse, solidaire et citoyenne.

Bonne dégustation,

Le Président d'APOGEES, Denis BODART
Le Président de l'URHAJ, Daniel DERET

Les lieux du challenge et leur historique

5 restaurants associatifs vous accueilleront à

BOURGES

Le restaurant de l'association Tivoli Initiatives - Le service restauration Tivoli propose à ses adhérents des menus équilibrés, confectionnés sur place par une équipe de professionnels privilégiant la qualité, la diversité et l'éducation à la santé alimentaire. En été, sa terrasse fait profiter les adhérents de la fraîcheur de la rivière, Le Moulon à proximité...

BLOIS

Le restaurant de l'association Escale et Habitat est un restaurant aux couleurs toniques avec un espace bar et détente ouvert aux adhérents. Une ambiance moderne et conviviale qui va de pair avec une cuisine authentique, concoctée à partir d'une large variété de produits frais et locaux.

ROMORANTIN

Le restaurant de l'association MAJO - Entre Tradition & Modernité. Une cuisine variée, élaborée à partir de produits frais et qui s'inscrit dans une démarche de valorisation des traditions culinaires locales, des circuits courts. Le chef et son équipe vous proposent des menus équilibrés, une ambiance «Bistrot», alliant convivialité et modernité, un espace barlounge, une terrasse ensoleillée.

TOURS

Le restaurant associatif de l'Association Jeunesse et Habitat est situé dans le centre-ville de Tours à quelques minutes de la gare. Le restaurant, véritable institution tourangelle, propose une cuisine créative composée de produits frais et locaux. Il vous accueille tous les jours de la semaine.

VENDÔME

Le Restaurant Ô Resto de l'association Habitat Jeune Ô cœur de Vendôme offre deux espaces : salle et véranda pour une capacité de 170 places avec un self-service offrant un large choix de produits adaptés à ses convives. Résidents et entreprises locales apprécient la diversité et la qualité des services d'une équipe maîtrisant l'approvisionnement en produits locaux du territoire.



Les porteurs du challenge 5 chefs au Piano



L'Union Régionale pour l'Habitat des Jeunes (URHAJ) Centre-Val de Loire

Réseau d'associations engagées au quotidien à accompagner les jeunes vers l'autonomie dans un cadre convivial et citoyen au travers de multiples services (logement, restauration, accompagnement global...). Quel que soit votre âge, seul, en famille ou entre collègues, venez découvrir nos restaurants.



Réseau APOGÉES (Association pour la promotion des outils de gestion des établissements de l'économie sociale)

Réseau associatif français de mutualisation, le réseau APOGÉES accompagne les établissements de l'ESS dans leur quotidien, afin d'optimiser les fonctions supports (hors cœur de métier).
Au cœur de la mission du réseau APOGÉES : la mutualisation, la rencontre pour s'inspirer, l'échange et la co-construction pour innover et contribuer à améliorer les conditions des personnes accueillies dans les établissements adhérents.

Les partenaires engagés autour du challenge 5 chefs au Piano



Le GARS Groupement associatif des restaurants sociaux

Espace associatif de partage dédié à l'évolution des pratiques d'achats réunissant des associations Habitat Jeunes, des associations du tourisme social et des associations gestionnaires d'établissements spécialisés (structures d'accueil pour les personnes handicapées, centres d'hébergement...).



Région Centre-Val de Loire

Partenaire pour la 7^e année des 5 chefs au piano, la Région Centre-Val de Loire souhaite continuer à mettre en lumière son territoire, ses richesses, ses atouts et son patrimoine exceptionnel, et ce par le biais des « Nouvelles Renaissance », une saison culturelle, touristique et gastronomique en Centre-Val de Loire.

