

**Atabula/édition générale**

(<http://www.atabula.com>)

Actualités et décryptage du secteur de la gastronomie



(<https://itinerariesoftaste.sanpellegrino.com/fr/>)

**f**  
(<http://www.atabula.com>)  
u=htt  
engag  
mediã

TENDANCES ([HTTP://WWW.ATABULA.COM/CATEGORY/TENDANCES/](http://www.atabula.com/category/tendances/))

# De la cuisine aux plateaux (de télé), les chefs s'engagent pour la bonne cause

28 NOVEMBRE 2016

**in**  
(<http://www.atabula.com>)  
mini=  
engag  
mediã

**✉**  
(<https://www.atabula.com>)  
view=  
engag  
mediã

Alors que nous interrogeons sa volonté d'engagement public, le chef Patrick Henriroux (La Pyramide suivants : « Mon grand-père disait 'si tu fais de la politique, sachant que la moitié des Français est à gauche tu as déjà perdu la moitié de tes clients'. Un hôtelier-restaurateur ne peut pas se mettre là-dedans pragmatique. » Si les professionnels de la politique comptent peu de cuisiniers reconvertis au sein de constater que le chef cuisinier s'est mué en acteur engagé dans une société qui cherche ses leaders. Hi

semble avoir trouvé la voie des micros pour défendre ses idéaux. Finie l'ère technique de la simple t  
plateaux de télévision. Place à la figure du chef militant. Les toques médiatiques n'hésitent d'ailleurs  
notoriété publique pour défendre des causes.

---



*Les chefs Alléno, Anton, Camdeborde, Hermé, Michalak et Piège se mobilisent pour l'association Zazakel*

L'exemple le plus notable en France ? Thierry Marx, juré de l'émission Top Chef sur M6 et auréolé de deux  
pour son travail à l'hôtel parisien Mandarin Oriental. Plus que pour la cuisine qu'il réalise quotidiennement  
Saint-Honoré, les médias se font surtout l'écho de son cheval de bataille : l'insertion de jeunes et de  
restauration alors que 50 000 emplois ne seraient pas pourvus dans le milieu. Un projet qu'il défend à  
mode d'emploi(s) permettant d'acquérir en douze semaines des compétences en boulangerie, cuisine et  
Gratuit, le dispositif est donc destiné aux « jeunes sortis du système scolaire sans qualification, deman  
durée ou en reconversion professionnelle, bénéficiaires du RSA, mais aussi individus sous-main de justice

curus classique » précise le site internet de l'établissement. Lancé en 2012 à Paris avec le soutien de l'arrondissement de Paris, le projet a essaimé depuis à Besançon, Villeneuve-Loubet (Alpes-Maritimes) récemment. D'ici deux ans, Dijon, Toulouse, Lyon et d'autres territoires d'Île de France devraient eux aussi être soutenus par l'Élysée ([http://www.jeunes.gouv.fr/IMG/pdf/DP - La France s engage ctcts.pdf](http://www.jeunes.gouv.fr/IMG/pdf/DP_-_La_France_s_engage_ctcts.pdf)) au titre «

Mais la formation n'est pas l'unique préoccupation des grandes toques françaises. Le Breton Olivier Roelland, célèbre et très engagé manifeste Relais & Châteaux (<http://www.maisons-de-bricourt.com/manifeste-231014.pdf>) dont il est le vice-président. Un concours à son nom a même été co-créé en 2011 avec Sea View, une association environnementale œuvrant pour la préservation des océans et des ressources halieutiques. L'association sur le soutien d'une vingtaine de chefs ambassadeurs (<http://www.seaweb-europe.org/fr/activites/restaurantiers-cuisiniers-restauration-commerciale/chefs-engages/>), parmi lesquels Christophe Bacquié (restaurant Castellet) et Julien Dumas (Lucas Carton à Paris), qui ont signé la charte maison destinée à s'approvisionner en produits de la mer. Au-delà de ces deux grands visages, l'Hexagone voit aussi à l'affiche les parrains d'associations comme l'Etoile de Martin, Philippe Etchebest pour Pompiers Solidaires, Emmanuel Renaut pour Enfants Cancer, pour Dessine-moi une maison, Lionel Lévy pour Graine de Tournesols, Christophe Adam pour Rétin (#agridemain), les toques au service de l'actualité (Stéphane Jégo et le Refugee Food Festival, Gérard Casse pour la cuisine, le Britannique Jamie Oliver pour l'opération Alla Matriciana en hommage au puissant séisme qui a frappé l'Italie d'Amatrice, Pierre Hermé, Yves Camdeborde, Christophe Michalak, Jean-François Piège, Yannick Alléno sont associés au dîner de collecte de fonds en faveur de l'association Zazakely Sambatra, repas imaginé par Stéphane de Bourgies dont l'épouse Véronique a péri dans les attentats du 13 novembre 2015). Ce dîner a d'ailleurs eu droit à sa pleine page dans les feuilles du magazine Paris Match. Ce poids médiatique des chefs avait pu le vérifier lors de la publication de la « Lettre ouverte contre l'invasion de l'agrochimie (<http://www.atabula.com/lettre-ouverte-agrochimie-bayer-monsanto/>) » qui a réuni il y a quelques semaines de nombreuses signatures dont de nombreux acteurs reconnus de la profession.





Si l'engagement des chefs ne date pas d'aujourd'hui – Auguste Escoffier organisait dès 1912 ses dîners de charité ([http://fondation-escoffier.org/nos\\_activites/les\\_diners\\_depature.html](http://fondation-escoffier.org/nos_activites/les_diners_depature.html)) considérés comme les premiers repas de ce type –, ce ne serait que récemment que les chefs bénéficiant d'une certaine aura médiatique se sont engagés de manière spécifique. « Jusqu'ici, même pour les têtes d'affiche de la Nouvelle Cuisine, c'était plus rare parce que les chefs étaient commerçants avec comme mot d'ordre le chacun pour soi. Je n'ai pas souvenir d'actions de charité mises en œuvre à l'exception des galas de l'AmFar (fondation américaine fondée par l'actrice Elisabeth Taylor qui contribue à la prévention et la recherche contre la maladie du sida, ndlr) organisés par Roger Vergé dans son restaurant, observateur privilégié du paysage gastronomique français. Les mauvaises langues n'hésiteront pas à relever que l'engagement des toques est évidemment louable, c'est aussi un charmant levier pour redorer une image qui attirera beaucoup de symboles à l'heure où l'époque n'a jamais autant valorisé le bien manger, la santé, l'écologie et l'humanité ».

Point d'orgue de cette nouvelle dynamique de l'engagement des chefs qui se veulent moteurs de change création du World Prize en 2016, impulsée par le centre de formation et de recherche culinaire basque ( qui accorde désormais cette distinction annuelle au chef « améliorant la société au travers de la gastronomie conséquent pour le projet du lauréat (100 000 euros), l'initiative pourrait être anecdotique si elle n'était gratin de la scène culinaire internationale : Ferran Adria, Heston Blumenthal, Massimo Bottura, Joan R « La cuisine, c'est la vie : n'oublions pas cela. Voilà pourquoi je suis enchanté d'observer que certains chefs la fraternité humaine l'origine de leur vocation. C'est quelque chose qui m'émerveille parce que ce n'est pas l'avenir de la cuisine. Aujourd'hui, les chefs s'orientent vers cette voie avec intelligence » s'enthousiasme N structure basque. Les chefs s'engagent... et c'est tant mieux !

Ézéchiél Zérah / © Stéphane de Bourgies

Laisser un commentaire

(<http://www.atabula.com/2016/11/28/chefs-engagements-media/#respond>)




  
[\(http://www.atabula.com/2016/11/28/chefs-engagements-media/\)](http://www.atabula.com/2016/11/28/chefs-engagements-media/)

PRÉCÉDENT

Alain Passard en tête du classement des « 100 Chefs » établi par ses pairs

(<http://www.atabula.com/2016/11/28/alain-passard-classement-des-100-chefs-2017/>)

SUIVANT

Le bol restera une star des tendances gastronomiques en 2017

(<http://www.atabula.com/2016/11/gastronomie-2017/>)

## Laisser un commentaire

Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec \*