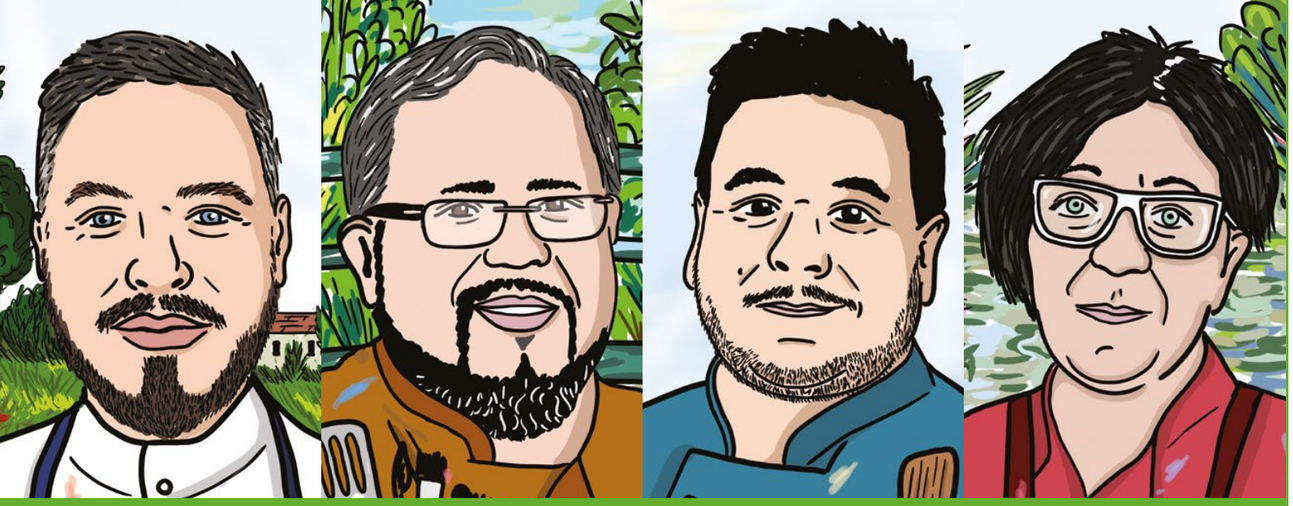


NICOLAS RENAULT | WILFRIED ARNOULT | QUENTIN CARMIER | AGNÈS JACQUET

5 CHEFS AU PIANO

jouent aux impressionnistes

À BLOIS
21 MAI

RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE
UN ÉVÈNEMENT
NOUVELLES RENAISSANCE(S)

5 Chefs au piano est un événement culinaire et convivial lancé par cinq chefs issus des associations Habitat Jeunes en région Centre-Val de Loire (URHAJ).

Du 21 mai au 17 septembre, ils se réuniront tour à tour dans leur cuisine à Blois, Tours, Romorantin et Saint-Amand-Montrond, pour partager leurs sensibilités, leurs expériences et leurs techniques. Pour cette 9e édition, à l'occasion du centenaire du peintre Claude Monet, les chef-fe-s font dialoguer art et gastronomie.

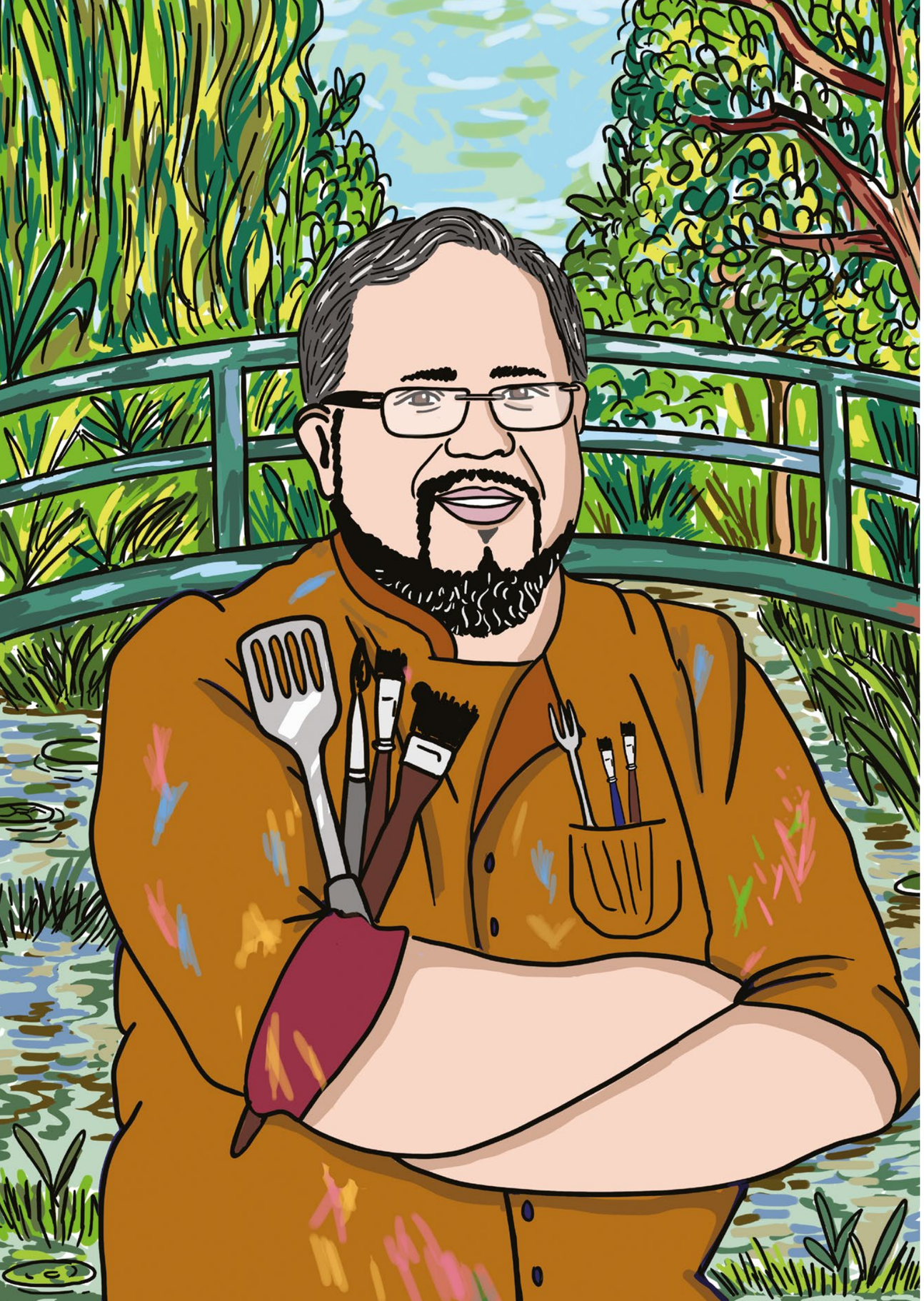
Le concept est simple, mais ambitieux : cinq chefs cuisiniers vont imaginer, accompagnés de leurs équipes, un menu inspiré des tableaux du peintre, de sa vie ou encore des recettes emblématiques de la Belle Epoque, puisées dans un précieux témoignage historico-culinaire, le carnet de recettes de Marguerite, la cuisinière de Claude Monet.

Leur objectif ? Sublimer des produits simples et locaux pour démontrer que leur savoir-faire constitue un véritable art culinaire et offrir une cuisine de qualité, accessible à tous, fidèle aux valeurs de solidarité et de partage de l'économie sociale et solidaire. Dans ce contexte, leur art culinaire devient un véritable vecteur d'humanité et de créativité, au service de leur engagement : proposer une véritable cuisine maison, élaborée à partir de produits frais, avec un délai minimal entre la récolte et l'assiette, garantissant ainsi des fruits et légumes aux saveurs authentiques et aux qualités nutritionnelles optimales.

Ici, l'art ne se traduit pas par des assiettes sophistiquées, mais par la capacité à transformer des produits simples en plats savoureux, généreux et réconfortants.

Le coup d'envoi artistique sera donné le 21 mai au restaurant Escale et Habitat.

CONTACT PRESSE
ELISABETH DALBY
06 18 53 43 81 - contact@elisabethdalby.com



« Ici, la cuisine est un art »

Wilfried Arnoult

Chef du restaurant Escale et Habitat

Cette année, Wilfried sera accompagné, entre autres d'**Olivier Sanglebœuf,** chef du restaurant La Table de Charles au sein de la Résidence Habitat Jeunes Charles Brennus à Châteaudun. Déjà présent l'an dernier aux côtés de la cheffe Agnès du restaurant La Table des Pot'Haj, il avait d'abord prêté main forte avant d'être séduit par l'énergie de la mini-brigade de 5 Chefs au piano. Une expérience qui a ravivé son envie de transmettre son savoir-faire : sublimer des produits simples, car, au-delà de nourrir, il s'agit d'éveiller la curiosité, de faire découvrir de nouvelles saveurs et de montrer que la restauration collective peut aussi rimer avec plaisir.

Quelle place occupe l'art dans votre cuisine ?
Pour moi, cuisine et art sont intimement liés par cette volonté commune de magnifier visuellement l'élément, qu'il soit matériel, gustatif ou alimentaire. Un plat ne doit pas seulement être bon, il doit aussi séduire le regard. Le dressage devient une véritable expression artistique : comme une œuvre, l'assiette met en lumière le produit et le sublime.

Et si votre cuisine était une œuvre du peintre Claude Monet ?
Je choisirai Le Déjeuner sur l'herbe, car ce tableau évoque le printemps et le plaisir de partager un repas en extérieur. C'est aussi la saison des premières fraises cultivées à Romorantin et de l'arrivée des asperges de Sologne, ma terre d'adoption. Une belle occasion de mettre à l'honneur nos produits locaux. Le côté jardin sera représenté par notre jardin aromatique dont les herbes viendront parfumer les plats, comme une touche de couleur sur une toile.

Vous avez choisi le thème L'Art et la Gastronomie pour la 9e édition de 5 Chefs au piano. Quelle émotion souhaitez-vous transmettre au public ?
L'impressionnisme est né du rassemblement de plusieurs peintres, animés par une même vision et une même sensibilité. De la même manière, lorsque plusieurs chefs se réunissent et échangent autour d'une passion commune : la créativité en cuisine, le partage et le bien manger au moindre coût…alors, le mouvement de plusieurs chefs crée l'émulation de l'art culinaire.

OÙ ?
Escale et Habitat
37 Rue Pierre et Marie Curie
41000 Blois

COMBIEN ?
de 8,70€ à 14,40€

QUAND ?
Jeudi 21 MAI
11h30-13h30

5 Chefs au piano jouent aux impressionnistes

JEUDI 21 MAI À BLOIS
Escale et Habitat

JEUDI 4 JUIN À TOURS
Chez Monsieur Henri

MERCREDI 17 JUIN À ROMORANTIN
La MAJO

JEUDI 17 SEPTEMBRE À SAINT-AMAND-MONTROND
La Table des Pot'Haj

« 5 chefs au piano, inspirés par Monet le gourmet, c'est l'impressionnisme qui s'invite dans votre assiette. »

Le Président d'APOGEES, **Benoît MORIN**

Le Président de l'URHAJ, **Daniel DERET**

Les restaurants associatifs qui y participent

BLOIS

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.

TOURS

Chez Monsieur Henri est un restaurant coopératif d'intérêt collectif 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.

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 proposent des menus équilibrés, une ambiance «Bistrot», alliant convivialité et modernité, un espace barlounge, une terrasse ensoleillée.

SAINT-AMAND-MONTROND

La Table des Pot'Haj, restaurant de l'association Foyer de Jeunes Travailleurs de Saint-Amand-Montrond, cuisine solidaire depuis 1972. L'équipe, engagée dans la démarche « Mon Resto Responsable », vous accueille tous les jours de la semaine autour de plats gourmands et élégants symbole d'une cuisine locale et tout en fraîcheur.

CHÂTEAUDUN

La table de Charles est le restaurant associatif de la Résidence Habitat Jeunes de Châteaudun. Il est ouvert à tous, le midi du lundi au vendredi. Olivier et Cosette seront ravis de vous accueillir dans une ambiance familiale pour des repas faits maison.

ORLÉANS

Les résidences jeunes Acacias et Colombier bénéficient chacune de leur propre restaurant associatif ouvert à tous du lundi au vendredi. Situé en centre-ville vous y retrouverez une offre élaborée dans nos cuisines avec la possibilité de vous restaurer en terrasse ou dans notre jardin intérieur.

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, seuls, en famille ou entre collègues, venez découvrir nos restaurants.

Réseau APOGÉES (Association pour la Promotion des Outils de Gestion des Etablissements de l'Economie 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 APOGEES : 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 9e 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 Renaissances », une saison culturelle, touristique et gastronomique en Centre-Val de Loire.