

2017-2022

LES BOUFFONS DE LA CUISINE

*Metteurs en Scène
de
bonheur*

Association de Loi 1901 à but non lucratif, reconnue d'intérêt général



DOSSIER DE PRESSE





Michel Trama
L'Aubergade - Puymirol (47)
Fondateur
de l'association

*« Le Bouffon de la Cuisine est avant tout une personne de cœur .
Il ne peut ignorer les victimes de la solitude , de la faim, de l'oubli ...
Sa conscience : le partage, la solidarité, la protection de la nature.
Ce qui l'anime : être utile à ceux qui ont besoin d'être aimé.
Nous avons tous une responsabilité collective. Osons la prendre ».*
Michel Trama

L'ASSOCIATION LES BOUFFONS DE LA CUISINE PRÉSENTATION

[Une histoire d'âme et de cœur]

Septembre 2017

A l'occasion de la soirée de l'élection du «Chef de l'Année» face à une assemblée de Grands Chefs, Michel TRAMA, Chef doublement étoilé de Puymirol, très engagé, a lancé officiellement l'association, qui regroupe chefs renommés et des anonymes.

Les Bouffons de la Cuisine, a été reconnue d'intérêt général, Aconfessionnelle et apolitique, de transmission de savoirs dans le respect de l'environnement et de solidarité, pour venir en aide à tous ceux malmenés par la vie. L'association réunit des adhérents et des bénévoles, chefs de renom ou anonymes qui veulent mettre leur générosité, leur exigence et leur savoir-faire au service de ceux qui en ont besoin, fidèles à l'esprit de générosité et de partage des métiers de bouche.

Nos missions consistent à participer à la lutte contre l'exclusion et être acteur de l'insertion sociale et économique de populations fragiles, rompre leur isolement par différentes actions et leur permettre de se réaliser dignement.

Issue des métiers de bouche, l'association œuvre également dans la santé et l'alimentation, la protection de l'environnement et l'éducation avec des projets d'espaces d'apprentissage,

En s'inscrivant dans la durée, notre action permet de changer des destins ... **En tous les cas, plus qu'un souhait, une volonté.**

Les personnes investies dans la structure et y intervenant partagent des valeurs fortes et s'engagent à respecter les principes éthiques favorisant le respect des personnes et des usagers ainsi que la promotion de bonnes pratiques professionnelles.

La tolérance et l'ouverture par rapport à la différence, la diversité culturelle, ethnique et sociale sont des valeurs fondamentales de l'association.

► Les missions suivantes que l'on retrouve dans nos statuts:

- ✓ Mettre en place des actions pour soutenir les plus démunis et de participer ainsi à la lutte contre l'exclusion sociale ;
- ✓ Mettre en place des actions pour lutter contre l'isolement dont sont victime certaines personnes ;
- ✓ Créer des liens sociaux entre individus, participer à leur insertion sociale et économique, en leur offrant entre autres, l'accès à des repas gratuits d'une cuisine de qualité et traditionnelle française ;
- ✓ Permettre la découverte et la promotion de la cuisine traditionnelle française ;
- ✓ Promouvoir l'éducation au goût ;
- ✓ Promouvoir le lien entre alimentation et santé ;
- ✓ Créer des espaces d'apprentissage au sein du secteur de la restauration, de l'hôtellerie et de l'environnement ;
- ✓ Participer au respect de l'environnement par, notamment la promotion des terroirs ;
- ✓ Et tous les autres moyens susceptibles de concourir à la réalisation de son objet social.



De G à D : Didier Coly, Nicolas Sale, Christophe Bacquié, Michel Trama, Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, et Olivier Nasti

©Stéphane de Bourgies

LES MOTS DU PRESIDENT FONDATEUR

*« La force d'une association
c'est son équipe, ses valeurs et le
sens qu'elle donne à ses actions.*

*La force des Bouffons de la
Cuisine, c'est son ADN :*

*Avec toute son humilité, le
Bouffon pratique l'autodérision
pour servir sa résilience et pour
alerter.*

*Avec toute sa générosité, le
Bouffon est solidaire et partage.*

*Avec tout son respect et son
attachement au monde qui
l'entoure, le Bouffon préserve
la nature. »*

Michel TRAMA



L'ASSOCIATION LES BOUFFONS DE LA CUISINE

**[Plus précisément, pourquoi s'appeler
les Bouffons de la Cuisine ?]**

Ils se sont baptisé « Les bouffons de la Cuisine » dans le cadre de cette association ouverte à tous, parce qu'au-delà d'être très drôle comme eux, le Bouffon était le seul qui pouvait tout dire au roi en se moquant de lui.

Le Bouffon amuse et nous permet de sourire à la vie ! Le Bouffon ose : il dit au roi des vérités, il est aussi un miroir, un révélateur Un facteur de progrès

C'est le premier **lanceur d'alerte**, il représente le peuple, connaît ses difficultés et les dénonce.

Mieux, il utilise sa malice et sa proximité avec le roi pour faire avancer les choses !

Le Bouffon agit avec le plus grand des sérieux mais ne se prend jamais au sérieux même si son rôle lui confère une place auprès des puissants.

Les Bouffons de la Cuisine sont et font cela.

Avec toute leur rigueur, ils travaillent à réjouir leurs hôtes avec leur générosité et leur sens du partage. Ils osent dénoncer les inégalités qu'ils rencontrent, ils aident les plus démunis à rompre leur isolement, ils narguent l'inacceptable

Ils sont aussi sensibles à leur environnement et veulent transmettre le meilleur aux générations futures.

Tous ces chefs sont des «**Metteurs en scène de Bonheur**».

Aujourd'hui ce terme de Bouffon a perdu l'essence de son sens initial et est devenu péjoratif.

Mais le Bouffon de la Cuisine est résilient !

En associant humour, cuisine et partage, Les Bouffons de la Cuisine titillent les consciences !

Faire vivre une certaine idée de la table

Nous avons tous un rêve qui nous anime... Le nôtre, celui des Bouffons de la Cuisine, est simple mais ambitieux : nous voulons réaffirmer et faire vivre les plus belles valeurs de la Table et des produits

Ces valeurs, nous les connaissons tous, car chacun de nous en est le témoin, à chaque repas : l'échange, la générosité, le partage. C'était d'ailleurs le sens des Agapes d'autrefois... Fidèles à l'esprit humaniste de l'art culinaire, nous avons voulu créer une association réunissant les Chefs qui défendent déjà, chaque jour, toutes ces valeurs.

Les Chefs sont des artisans qui donnent le meilleur d'eux-mêmes pour créer des moments du quotidien. Avec passion et rigueur, ils nous invitent à vivre une expérience profonde et universelle : la réjouissance des sens.

Cet esprit doit vivre et se diffuser au-delà des Grandes tables... que peu de gens ont la chance de pouvoir s'offrir. L'ambition des Bouffons de la Cuisine est justement de partager avec tous (et particulièrement avec les personnes défavorisées et isolées, les familles en difficulté...) une cuisine de qualité et de créer du lien social, en réunissant à table des personnes de tous horizons .

La « Table de Noël », c'est l'événement phare de notre association qui organisera partout en France en fin d'année des grandes tablées offertes aux plus démunis. Les Enfoirés, des Resto du cœur, ont réussi à donner l'envie aux chanteurs et aux comédiens de s'engager pour les plus modestes. Les chefs se mobilisent aujourd'hui pour continuer à agir pour notre société. Et surtout chacun peut apporter sa pierre à l'édifice !

PARMI LES PREMIERS et FIDELES BOUFFONS

✓ Des étoiles et des anonymes pour un moment de chaleur et de partage avec ceux que la vie malmène parfois

J. Augereau, C. Bacquié, P. Bardet, C. Béchade, O. Bellin, JP Biffi, Julien Binz, J.F Blanchet, S. Buron, C. Brua, M. Colagreco, D. Coly, Cook&Com, A. Crivelli, J. Daumas, B. Dannacher, A. Donckele, P. Dubois, P. Duranton, P. Gagnaire, J. Gleize, G. Gomez, G. Goujon, M. Guérard, M. Haerberlin, P. Jeffroy M. Kayse, Laboratoire L&M, A. Lallement, C. Le Squer, E. Loubet, J.M Lorain, N. Magie, O. Nasti, B. Oger, A. Pedrazzi, A. Pegouret, L. Petit, M. Portos, J. Pourcel, F. Putelat, D. Rathberger, E. Renaut, J. Robuchon, M. Roth, N. Sale, P. Sagot, G. Savoy, M. Soria, N. Stamm, C. Teyssandier, M. Trama, T. Ung, S. Vieira, toutes leurs équipes et tant d'autres que nous n'oublions pas, sans lesquels ces repas n'existeraient pas.

✓ Des parrains et des personnalités sont venus offrir une visibilité aux actions, témoigner de leur amitié aux Bouffons de la Cuisine.

✓ Nos merveilleux coordinateurs de région, nos centaines de bénévoles extraordinaires qui nous ont accompagné, et sans qui ces repas ne pourraient se tenir.

✓ Les mairies, les organisations sociales, institutionnelles et associatives nous ont aidé. Métro, Bragard, Bridor, Roxane, Lions club, Rotary club, Mairie de St Georges d'Orques, Mairie du Cannet, Mairie de Cahors, Mairie de Foulayronnes, Oceanopolis de Brest, Elis, Secours Catholique, Secours Populaire Croix Rouge, Restos du cœur....

✓ Et nos indispensables sponsors nationaux: Bridors, Elle&Vire, METRO, Les eaux du Groupe Alma, Valrhona et les incontournables sponsors locaux dont la liste est infinie

M.TRAMA v/s J.JEFFROY

Une drôle de rencontre

C'était en 1987 pour la sortie du guide Gault et Millaut . Le jeune étoilé attendait avec ses paires, Troigros, Bocuse , Amat, Guérard et Trama... Emu par ces pointures, Patrick Jeffroy s'empressa néanmoins de les saluer, en confondant Michel Trama avec Jean-Marie Amat !

Le début d'une belle amitié qui ne s'est, elle, jamais confondue.

Au-delà d'une sensibilité commune envers le Japon, ces deux hommes ont pour credo de partager et rendre les gens heureux.

Deux enfants malicieux, curieux de tout, sans retenu ni complexe, libres de leurs mouvements et de leur imaginaire trépidant.

C'est dans leur salle de jeux préférée, leur cuisine , qu'ils ont toujours eu cette volonté de mijoter et offrir des voyages sensoriels vers l'inattendu.

Aujourd'hui c'est par leur conscience altruiste et humaniste qu'ils font vivre les Bouffons de la Cuisine.



Michel et Patrick. SYRHA 2019

L'ASSOCIATION LES BOUFFONS DE LA CUISINE

LE CHEF MICHEL TRAMA CÈDE SON TRÔNE

[Septembre 2021. Le roi des « Bouffons de la Cuisine » sacre son successeur, Patrick Jeffroy]

M.T « Patrick Jeffroy est sans nul doute porteur de ADN et au-delà de l'émotion que je ressens à céder cette présidence, c'est avec fierté et honneur que je la remets à Patrick».

P.J : « Michel Trama a été très sensible à la détresse des gens dans le besoin et a su nous faire passer, par son empathie et sa convivialité, le message à nous autres, ses confrères, jeunes et moins jeunes, de mettre le tablier pour préparer un déjeuner solidaire, un panier repas... Un don de soi pour voir briller des yeux en fête, un enfant qui partage un repas avec sa famille, ou un SDF qui a oublié le plaisir d'un repas chaud ; ou encore un étudiant seul dans sa chambre.

Michel m'a demandé de prendre sa succession dans ce partage professionnel et j'ai accepté. Pour nous, futurs chefs, seconds, commis, apprentis qui sommes aujourd'hui touchés par les difficultés de la vie, mais qui n'oublions ni la générosité ni la fraternité qui sont l'essence de nos métiers.



Patrick JEFFROY,
**Un Chef haut
en couleurs**

Un globe-trotteur
gastronome qui met sa
joie de vivre au service
des autres.

ZOOM SUR LES BOUFFONS ET LES TABLES DE NOËL

[Au boulot ! Chaud devant !]

Décembre 2017

Aux 4 coins de France, des centaines de repas festifs (Au final, plus de 2 300) sont offerts à des personnes isolées, fragiles.

.... TOUT SIMPLEMENT !

L'Objectif est d'offrir un repas festif pour ne pas oublier les oubliés et rompre l'isolement le temps d'un déjeuner ou d'un dîner.

L'idée n'est pas seulement de se restaurer mais aussi faire de nouvelles rencontres car le repas est un moment privilégié pour engager la discussion dans le respect et les missions des Bouffons de la Cuisine.



« Le Bonheur arrive à ceux qui rient ».
Alors rions, tous ensemble !

Pas de morale : des actes !

*Sensibles à l'environnement, les
« Bouffons de la Cuisine »
veulent également transmettre
le meilleur aux générations
futures, que ce soit dans leur
alimentation ou dans leur façon
de vivre.*



La presse régionale et la presse nationale ont beaucoup communiqué sur les tables de Noël et le lancement l'association ; il y a également eu 2 reportages vidéo (TF1 et FR3).

**PAGE FACEBOOK avec
les reportages et photos :**

<https://www.facebook.com/pages/category/Community/Les-Bouffons-de-la-Cuisine-322530581489940/>

C'est reparti pour la 3^{ème} édition

Grâce à une immense mobilisation venue de toutes nos régions, nous sommes arrivés à notre 1er objectif en 2017 servir des repas dans toute la France. Nous avons donné un peu de bonheur et de chaleur humaine à ces personnes isolées, parfois oubliées surtout en ces périodes de fêtes ...



Pour 2019, notre seule prétention n'est que de réitérer ces retrouvailles, continuer à agrandir cette toile de partage et de générosité tissée en 2017 et 2018



LES BOUFFONS ET OBJECTIFS TABLES DE NOËL

**[Les Bouffons de la Cuisine remettent ENCORE
le couvert
de novembre à janvier !!]**

Les tables de Noël **2017** ont rencontré un franc succès, tant au niveau des personnes bénéficiaires que du public ...Et des bénévoles participants !

Gâce à la mobilisations de tous, environ 2200 repas ont été offerts en France et au Maroc.

Objectifs 2018 atteint : 3300 repas

2019 : 19 TABLES ont pu être réalisées pour plus de 2000 repas offerts.

➤ Continuer à développer des partenariats avec les enseignes nationales et faire appel aux partenaires nationaux existants qui nous soutiennent déjà



➤ **Les temps forts :**

Une action de partage a lieu à chaque repas ; en priorité et dans la mesure du possible le "partage du pain" dans le cas où aucun partenaire boulanger n'a été trouvé, faire une ronde tous ensemble .

L'association "Les Bouffons la Cuisine" est une chaîne dont chacun est un maillon.

Le but de ces actions est de faire ressentir l'unité et l'amitié à chacun.



NOUVEAUTÉ 2019

LA TABLE DE NOËL DE LA MFR DE PUJOLS (47)



Dans les missions qu'elle s'est données, l'association avait à cœur de collaborer avec des structures telles les MFR. En effet :

➤ Une évidence :

Des missions communes qui se portent réciproquement, pouvant s'intégrer dans un projet d'établissement:

Le service aux personnes - l'accueil - travaux pratiques et dirigés -hygiène alimentaire, technologie cuisine - technologie service - connaissance des produits du terroir.

La Table de Noël est un projet faisant partie prenante des apprentissages et permettant aux élèves d'être les acteurs principaux depuis sa conception jusqu'à sa réalisation.

Permettre à chacun de se réaliser ... Une humble ambition des Bouffons de la Cuisine.

● Des objectifs culturels

Implication dans des valeurs, voire des traditions.

● Des objectifs solidaires

Apporter une aide et un soutien à des personnes en situation précaire, qu'elle soit économique, sociale et sensibiliser les élèves sur le développement durable.

Une belle Table dressée par les élèves et leurs formateurs le 27 novembre



RAPPELS 2018

Des actes ... Toujours et encore !

« Pas besoin d'avoir des toques et des étoiles pour avoir du cœur »
Chacun d'entre nous peut être un maillon de la chaîne comme ces nouvelles actions

✓ LES PORTE-CLÉS

« **Le Bois de Tatie** »

Dolmayrac – Lot et Garonne



DESSEREY,



Le 24 décembre

[Du cœur ! des idées ! Et du bonheur !]

Le Chef Arnaud LALLEMENT de Reims a offert au nom des Bouffons de la Cuisine 200 paniers repas aux restos du cœur.



Une Magnifique initiative !
Chapeau Bas ... Et Haut la Toque !

✓ **POUR NOUS SUIVRE** : Une page Facebook dédiée à l'échange et au partage :
<https://www.facebook.com/bouffons.cuisine/>



« LES TABLES DE NOËL 2019 »

Les Bouffons de la Cuisine remettent ENCORE le couvert !

Repas festif organisé au profit de personnes oubliées

Repas de fête solidaire organisé par

**Les Bouffons de la Cuisine avec nos Chefs de cœur dans toute la France de
décembre 2019 à janvier 2020**

L'association des "Bouffons de la Cuisine", fondée par le chef doublement étoilé Michel Trama de Puymirol est une association qui réunit des chefs et autres bénévoles qui ont juste un peu de cœur. Depuis 2017, le collectif lutte contre l'exclusion sociale, aide des personnes fragiles, que la vie malmène et accompagne ces personnes isolées en créant du lien humain par diverses actions.

En cette période festive de l'année qu'est Noël et comme chaque année depuis son lancement, le collectif des Bouffons de la Cuisine organise ses **"Tables de Noël" à travers la France durant décembre et janvier**. L'occasion pour toutes ces personnes de profiter d'un moment convivial et festif autour d'un repas réalisé par des chefs, et élaboré dans les valeurs d'une cuisine saine et traditionnelle française.

Offrir ces repas, c'est aussi permettre à ces personnes éprouvées par la vie, parfois oubliées, de retrouver du lien social autour de ces déjeuners ou ces dîners pour rompre l'isolement, engager la conversation, faire des rencontres qui même éphémères ne s'oublient pas.

Une véritable chaîne de solidarité s'est créée autour de l'association de Michel Trama « Les Bouffons de la Cuisine ». Chefs, fournisseurs et autres bénévoles ont répondu à l'appel. Grâce à cet élan de générosité, une nouvelle Tables de Noël se dresse à [nom de la ville]

« Mais pas besoin d'avoir des Toques et des Etoiles pour avoir du Cœur ».

L'Association des Bouffons de la Cuisine tient à remercier toutes les personnes qui soutiennent cette action.

« Nous ne pouvons pas aider tout le monde ...

Mais tout le monde peut aider quelqu'un »





« OPÉRATION NOËL 2020 »

Les Bouffons de la Cuisine revisitent leurs Tables de Noël. Paniers de fêtes au profit de personnes oubliées.

A partir du 28 novembre 2020 et tout au long de décembre jusqu'au 15 janvier, se succéderont des repas en panier de fête solidaires orchestrés par « Les Bouffons de la Cuisine ». Une initiative au profit des bénéficiaires de diverses associations caritatives, à travers toute la France.

L'association des "Bouffons de la Cuisine", fondée par le chef étoilé Michel Trama de Puymirol est une association caritative, reconnue d'intérêt général, qui réunit des chefs de renom, anonymes et autres bénévoles qui veulent partager leur amour, leur générosité et leur expérience. Depuis 2017, cette association lutte contre l'exclusion sociale, aide des personnes fragiles, que la vie malmène et accompagne ces personnes isolées en créant du lien humain par diverses actions.

Une véritable chaîne de solidarité s'est créée autour de l'association de Michel Trama « Les Bouffons de la Cuisine ».

En effet, cet événement est notamment rendu possible grâce au concours de multiples partenaires d'horizons divers, chacun posant sa pierre à l'édifice.

Chefs, fournisseurs et autres bénévoles répondent à l'appel. Grâce à cet élan de générosité, des points de distribution s'organisent.


" Ce RDV est plus que jamais nécessaire, pour offrir cette année une chose devenue précieuse ... Un peu d'insouciance !

La solidarité et le partage sont une évidence, une arme de reconstruction massive.

En cette période festive de l'année qu'est Noël et comme tous les ans depuis son lancement, l'association « Les Bouffons de la Cuisine », organise ses « Tables de Noël ». L'occasion pour les bénéficiaires de profiter d'un repas festif réalisé par des chefs au grand cœur et élaboré dans les valeurs d'une cuisine française, saine et authentique.

Cette année, les règles des traditionnelles « Tables de Noël » se réinventent et se réenchangent en laissant place aux paniers de fête à emporter, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, mais aussi de toute la chaleur des sourires et quelques mots que nous pourrons échanger.

contact@lesbouffonsdelacuisine. fr

 Les Bouffons de la Cuisine

www.lesbouffonsdelacuisine.org

*« Nous ne pouvons pas aider tout le monde
Mais tout le monde peut aider quelqu'un »*

R.Reagan



L'Association des Bouffons de la Cuisine tient à remercier toutes les personnes qui soutiennent cette action.

Une attention particulière à tous nos hôtes, qui nous font l'honneur de partager ce moment.

Nos principaux soutiens



NOUVEAUTÉ PRINTEMPS 2021

#ONATTENDPASDEMAIN

POUR AIDER LES ÉTUDIANTS EN SANTÉ EN BRETAGNE



SPECIAL
BRETAGNE

L'OFFRE 1 REPAS

OFFREZ UN REPAS SUSPENDU

LE MOUVEMENT #ONATTENDPASDEMAIN,

POUR AIDER LES ÉTUDIANTS EN SANTÉ EN BRETAGNE, S'ÉTEND À LORIENT ET PONTIVY !

En partenariat avec le mouvement #onattendpasdemain, Les Bouffons de la Cuisine, association caritative des métiers de bouche qui lutte contre l'exclusion et met en avant le bien-manger, poursuit son tour de Bretagne pour offrir des repas aux étudiants en santé dans les villes de Lorient et Pontivy.

Pour faire face à la précarité de certains étudiants en santé, **Groupe Pasteur Mutualité** et **Villa M** ont lancé l'opération des "**Repas Suspendus**", une opération de solidarité intergénérationnelle permettant d'offrir des repas à emporter à des jeunes professionnels de santé en formation.

Initialement déployé à Paris, le mouvement s'est depuis étendu en Bretagne dans les villes de Brest, Saint-Brieuc, Rennes et Vannes. Un succès qui mène à l'**ouverture de deux nouvelles distributions** qui prendront place dans les villes de **Lorient le 27 avril et Pontivy le 10 mai de 11h45 à 13h45.**

Au total, ce ne sont pas moins de 350 repas qui seront distribués sur la région.

Le principe est simple :

- Vous financez un ou plusieurs repas d'une valeur de 9€ sur <https://lacagnottedesproches.fr/cagnotte/repas-solidaires-des-bouffons-de-la-cuisine/>
- Les étudiants en santé s'inscrivent et réservent leur repas <https://www.on-attend-pas-demain.com/evenements>
- Grâce à votre participation, les restaurants participants à l'opération préparent les repas que les étudiants en santé

Sur ces six dates, plusieurs chefs bretons ont répondu à l'appel pour mettre tout leur savoir-faire au service d'une noble cause.

Profession également fortement impactée par la crise, c'est un véritable élan de générosité et de solidarité qui s'inscrit de leur part envers les étudiants dans le besoin.

Merci aux chefs, **Guillaume Pape** (restaurant l'Embrun), **Gwenaël Lavigne** (Restaurant Ô'Saveurs), **Thomas Bohic**, **Chloé Daoudi**, **Armel Pasquio** (Restaurant Oh My Biche), **Olivier Samson**, **Thibaud Shouten**, **David Kiburse** (La Gourmandière), **Vincent Seviller** (Gare aux Goûts) et **Bruno Morvan** (l'Aiglon).

Un grand merci à nos partenaires Valrhona, Maison Legall et Métro pour leur générosité et leur soutien.



À PROPOS

VILLA M

Lieu unique au monde au service de l'expression et du développement de toutes les santés et des professionnels du soin, Villa M regroupera à Paris un centre de prévention pour les professionnels de santé, un club de sport, un espace innovation et co-working, un restaurant et un hôtel.... Ouverture en 2021

GROUPE PASTEUR MUTUALITE



Acteur global de la protection, de l'accompagnement et du bien-être des soignants, Groupe Pasteur Mutualité incarne depuis 160 ans un mutualisme vivant et milite pour une confraternité active. Avec plus de 138 000 adhérents, Groupe Pasteur Mutualité est l'interlocuteur privilégié des professionnels de santé.

LES BOUFFONS DE LA CUISINE



L'association "Les Bouffons de la Cuisine", fondée par le chef étoilé Michel Trama, réunit des chefs et des bénévoles qui ont du coeur et qui souhaitent mettre leur générosité et leur savoir faire au service de celles et ceux qui en ont besoin.

COOK AND COM



Agence d'événementiel spécialisée en gastronomie coordinatrice de l'opération sur la région Bretagne.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

APRÈS LE SUCCÈS DES REPAS SUSPENDUS DE 2021 POUR AIDER LES ÉTUDIANTS
EN SANTÉ, LE GROUPE PASTEUR MUTUALITÉ ET LES BOUFFONS DE LA CUISINE
REMETTENT LE COUVERT PARTOUT EN FRANCE

Un engagement quotidien

DE LA PRÉVENTION A L'ENTRAIDE.

Dans le cadre de leur engagement quotidien au service des professionnels de santé, Groupe Pasteur Mutualité et Villa M mettent en place une nouvelle opération de solidarité en partenariat avec les Bouffons de la Cuisine en direction des étudiants en santé. Initiée en 2021 à Paris ainsi que dans plusieurs grandes villes universitaires de Bretagne et de Pays de Loire, l'opération reprend en 2022 dans huit régions de France. L'objectif de ces repas solidaires est de lutter contre la précarité étudiante en proposant aux jeunes professionnels de santé en formation, des repas gratuits.



Milleurs en scène
de bonheur

Pour réserver :

<https://bit.ly/3sokHtv>

Dernier Service 2022

Après Blois et Orléans avec le Chef Christophe Hay, Rennes avec le Chef Thomas Bohic, Grenoble avec le Chef Christophe Aribert, Anthony Avoine confectionne les derniers repas de cette action solidaire 2022.



Une nouvelle opération de solidarité

DES CHEFS AU GRAND CŒUR !

Pour faire face à ce contexte sanitaire si pesant, les Chefs des Bouffons de la Cuisine, viennent en aide aux étudiants en santé, dans une action de soutien et de prévention en leur préparant des repas de qualité, sortant de l'ordinaire pour mettre un peu de douceur dans un quotidien parfois bien difficile.

DERNIER RDV 2022 le 19 mai à LANNION,
au hall d'accueil en rez-de-chaussée jardin de l'IFPS de Lannion
CH Pierre-le-Damany, rue de Kergomar de 12H00 à 13H30

Pour ce RDV qui clôture l'action 2022, c'est le chef étoilé **Anthony AVOINE** du Manoir de Lan Kerellec de Trebeurden qui préparera ces nouveaux repas à l'attention des étudiants en santé de Lannion.

A PROPOS



Acteur global de la protection, de l'accompagnement et du bien-être des soignants, Groupe Pasteur Mutualité incarne depuis 160 ans un mutualisme vivant et milite pour une confraternité active. Avec plus de 150 000 adhérents, Groupe Pasteur Mutualité est l'interlocuteur privilégié des professionnels de santé.



Villa M assemble des talents pour créer des structures d'humanité au service de la santé des personnes et des professionnels en repoussant les limites de l'inventivité dans des programmes précurseurs. Villa M-Paris en est la première expression architecturale et fonctionnelle en plein cœur du 15e arrondissement. Ce lieu inédit dédié à la santé de demain regroupe un centre de prévention pour les professionnels de santé, un club de sport multi-usages boxe & fitness, un concept store pour les innovateurs, des espaces de co-working, un centre de conférences, un restaurant et un hôtel.



"Les Bouffons de la Cuisine" : Association caritative réunissant des chefs et des bénévoles qui ont du cœur et qui souhaitent mettre leur générosité et leur savoir-faire au service de celles et ceux qui en ont besoin.

CONTACT : Les Bouffons de la Cuisine . Valérie BERNINI – 06 43 17 53 69



Les Bouffons de la Cuisine

30 mai · 🌐

[Les Bouffons de la Cuisine sur la 5 dans C à vous]

Cette semaine ne loupez pas cet évènement exceptionnel, Les Bouffons de la Cuisine sont à l'honneur toute la semaine à 19h dans l'émission quotidienne de la 5, présentée par l'animatrice Anne-Elisabeth Lemoine et son équipe.

4 Chefs qui parleront de leur soutien et engagement auprès de [Les Bouffons de la Cuisine](#)

◆ Lun 30 mai > [Christophe Le Fur](#) de [Auberge Grand Maison](#)

◆ Mar 31 mai > [Christophe Hay](#) du [Fleur de Loire](#)

◆ Mer 1 juin > Michel Portos

◆ Jeu 2 juin > [Patrick Jeffroy](#) ([Yann Vareck](#))

Des Chefs au grand cœur, toujours présents ... Merci à eux ❤️

<https://www.france.tv/.../3446353-invites-jo-wilfried...>



FRANCE.TV

C à vous

Les Bouffons de la Cuisine

31 mai · 🌐

[SEMAINE MÉDIATIQUE POUR LES BOUFFONS SUR LA CINQ]

Ce soir dans l'émission C à vous, Les Bouffons de la Cuisine sont mis en valeur par le Chef [Christophe Hay](#) du restaurant [Fleur de Loire](#)



Les Bouffons de la Cuisine

3 juin · 🌐

[SEMAINE MÉDIATIQUE POUR LES BOUFFONS SUR LA CINQ]

Hier soir dans l'émission C à vous, Les Bouffons de la Cuisine étaient mis en valeur avec notre président [Patrick Jeffroy](#) ([Yann Vareck](#)) pour finir cette belle semaine...

Bravo à nos 4 chefs de cœur pour cette semaine.

Voir le replay (intervention de patrick à 00:32:00) avec bcp d'émotions...

<https://www.france.tv/.../3471340-invites-elsa...>



Les Bouffons de la Cuisine

2 juin · 🌐

[SEMAINE MÉDIATIQUE POUR LES BOUFFONS SUR LA CINQ]

Hier soir dans l'émission C à vous, Les Bouffons de la Cuisine étaient mis en valeur par le Chef [Michel Portos](#), et ce soir une finale avec notre président [Patrick Jeffroy](#) ([Yann Vareck](#)) pour finir cette belle semaine.



Les Bouffons de la Cuisine

31 mai · 🌐

[SEMAINE MÉDIATIQUE POUR LES BOUFFONS]

Hier soir sur la Cinq dans l'émission C à vous, Les Bouffons de la Cuisine étaient mis en valeur avec [Christophe Le Fur](#) chef de [Auberge Grand Maison](#).

Ce soir au tour de [Christophe Hay](#) du restaurant [Fleur de Loire](#)

Replay de l'émission de lundi 30 Mai

<https://www.france.tv/.../3446353-invites-jo-wilfried...>

à vous la suite

Invites : Jo-Wilfried Tsonga, Kiad Sott...



À Versailles, les détenues cuisinent avec des chefs étoilés

Ce lundi, Michel Portos et Patrick Jeffroy ont passé une matinée aux fourneaux avec une dizaine de femmes de la maison d'arrêt des Yvelines. L'occasion de partager quelques astuces pour mieux s'alimenter, tout en profitant d'une expérience humaine positive.



« Normalement à cette heure-ci j'ai promenade et cennue, donc là ça change, j'aime bien. Et en plus on apprend des choses. » En pleine découpe des œufs de caille, Sofia se prête au jeu ce lundi. Détenue de [la maison d'arrêt des femmes à Versailles](#) (Yvelines), elle participe avec neuf autres personnes à l'atelier culinaire proposé par l'établissement dans le cadre du dispositif Sentez-vous sport.

Deux chefs étoilés sont venus les coacher afin de réaliser 90 repas pour l'ensemble de la prison. Au menu : un pressé de ratatouille en croûte feuilleté, un cabillaud demi-sel avec son potimarron rôti et sa mousseline de coriandre, puis une poire au chocolat pour le dessert.

Versailles (Yvelines), ce lundi. Une dizaine de détenues ont préparé le repas sous la houlette des chefs étoilés Michel Portos (au centre) et Patrick Jeffroy. LP/Julie Ménard
Par [Julie Ménard](#) Le 19 septembre 2022 à 17h52

« Ce sont des aliments que je n'ai jamais mangés, comme le céleri, et là j'apprends à les cuisiner, apprécie Raphaëlla. Ça fait passer le temps et c'est utile. Par exemple je ne savais pas qu'on pouvait conserver des légumes dans de l'eau froide avec du citron. »

Juliette, elle, travaille habituellement en cuisine à la maison d'arrêt, mais les aliments sont souvent surgelés. « Là, on le fait avec des produits frais, ça fait se sentir comme à la maison, commente-t-elle. Ça fait plaisir qu'il y ait des gens qui viennent nous voir, on se sent moins coupées du monde. À part à la télévision, on n'a pas l'occasion de voir des chefs. »

« **J'ai plus de plaisir à transmettre à des détenus** »

L'association Les Bouffons de la cuisine a immédiatement accepté l'invitation du [service pénitentiaire insertion probation \(SPIP\)](#) des Yvelines. Elle travaille en partenariat avec l'entreprise Metro, qui a fourni la plupart des aliments de ce lundi, en plus de kits d'hygiène pour la prison. Michel Portos, deux étoiles au guide Michelin, et Patrick Jeffroy, dont le restaurant possédait également deux étoiles et qui préside maintenant l'association, se prêtent volontiers au jeu.

Après le céleri, les poivrons et les aubergines, les commis de cuisine passent à la découpe des potimarrons. LP/Julie Ménard

« C'est la première fois de ma vie que je rentre dans une prison, lance Patrick Jeffroy. Il y avait toute une procédure très stricte pour pouvoir faire rentrer des couteaux de cuisine dans l'établissement. Je suis très heureux, très fier de le faire car mon métier c'est de faire plaisir et de leur faire découvrir des produits qu'ils ne connaissent pas. »

Michel Portos, lui, a l'habitude du milieu carcéral qu'il côtoie depuis de nombreuses années. « J'ai plus de plaisir à transmettre à des détenus car il y a un affect particulier avec eux, ils attendent quelque chose de nous. J'ai gardé des relations avec plusieurs d'entre eux, j'en ai placé quelques-uns au travail. J'ai surtout l'impression de les écouter et ça change la donne. »

Un atelier qui « rappelle la vie extérieure »

Même les responsables de la prison se prennent au jeu, vont et viennent autour des fourneaux. « Je n'avais jamais mis les pieds dans une cuisine professionnelle, indique Marie-Emmanuelle Cruzilles, directrice du SPIP 78. Découvrir les équipements c'est aussi un plaisir pour moi. »



Après la préparation l'équipe culinaire est passée au dressage. Exceptionnellement, les repas ne sont pas servis dans de grands bacs gastronomiques, mais dans des boîtes à déjeuner individuelles. De quoi changer légèrement le quotidien des 62 détenues.

« En prison tous les jours se ressemblent, passent au même rythme, conclut Darlyne. Ce genre d'atelier ça fait du bien, ça nous rappelle la vie extérieure. »

Ils entendent l'indifférence, les promesses jamais tenues par ceux qui les formulent : « On va vous aider ».

Ils ne les écoutent pas.

Seuls, la petite musique de la misère, le murmure des petites gens dans le besoin, la mélodie des humbles qui ne demandent jamais rien à personne, trouvent grâce à leurs attentives et délicates oreilles.

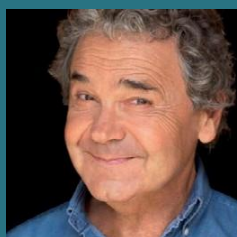
Ces exceptionnelles personnes douées d'une ouïe si fine qu'elles perçoivent les cris muets et résignés de ces pauvres « sans dents » s'appellent

Les Bouffons de la Cuisine.

Leur empathie pour eux est sans limite, mais rien ne vous empêche d'y joindre la vôtre pour leur filer un coup de paluche.

Ce ne sera pas du superflu !

Vous serez les bienvenus et vous serez épatés de voir soudain s'éclairer Noël dans les yeux de ceux qui depuis longtemps n'osaient plus les ouvrir.



Pierre Fenet

Notre parrain



CONTACTS :

☎ : 06 43 17 53 69

contact@lesbouffonsdelacuisine.fr