

## Plus de 153.000 € versés aux Restaurants du Cœur grâce aux Dîners de Chefs Châteaux & Hôtels Collection



AU PROFIT



À l'occasion de la 32ème campagne d'hiver des Restaurants du Cœur, Châteaux & Hôtels Collection, marque présidée par Alain Ducasse, a réaffirmé son engagement auprès de l'association fondée par Coluche. Pour la troisième année, Les Dîners de Chefs Châteaux & Hôtels Collection au profit des Restaurants du Cœur ont mobilisé plus de 100 Chefs de la Collection qui ont signé 13 Dîners uniques à plusieurs mains et en simultanément.

Ces Dîners qui se sont déroulés hier, jeudi 8 décembre 2016, ont permis de verser plus de 153.000 € à l'association. Cette somme a été collectée grâce aux plus de 1300 convives qui ont participé aux Dîners de Chefs 2016 - chaque couvert était proposé au tarif unique de 100 €, boissons incluses- ainsi qu'aux animations organisées pendant la soirée. Grâce à cette somme plus de 153 000 repas seront distribués par Les Restaurants du Cœur cet hiver.

*« Merci aux Restaurants du Cœur de mener avec ténacité leur combat pour les plus démunis. Merci aux Chefs Châteaux & Hôtels Collection de leur implication à l'occasion de ces 13 Dîners du 8 décembre. Merci aux amateurs de bonne cuisine pour leur indispensable contribution. »*

Alain Ducasse, Président de Châteaux & Hôtels Collection

Châteaux & Hôtels Collection remercie les Chefs et leurs équipes, tous bénévoles, ainsi que les partenaires de ces Dîners. C'est grâce à leur soutien que cette soirée, qui s'inscrit pleinement dans les valeurs que Châteaux & Hôtels Collection partage avec les Restaurants du Cœur, la générosité et le partage, a pu être réalisée.

## Le Dîner de Chefs à Aix-en-Provence au profit des Restaurants du Cœur

---

**Lieu :** Les Lodges Sainte-Victoire- Restaurant Le Saint Estève (13)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :**

**Mathias DANDINE** – Les Lodges Sainte-Victoire (13) / **Jean François BÉRARD** – Hostellerie Bérard & Spa (83) / **Nicolas PIERANTONI** – Hostellerie de l'Abbaye de La Celle (83) / **Sébastien SANJOU** – Le Relais des Moines (83) / **Marc DE PASSORIO** – L'Esprit de la Violette (13) / **Ludovic TURAC** – Une Table au Sud (13)

**Menu :**

- Œuf de la ferme, nuage façon « parmentier » sauce périgueux
- Saint-Jacques rôties, courge butternut, noisette, cresson de fontaine
- Pintade, quelques champignons et racines, jus à la truffe
- Plateau de fromages
- Le chocolat, punch passion, ananas croustillant

## Le Dîner de Chefs à Annecy au profit des Restaurants du Cœur

---

**Lieu :** Palace de Menthon (74)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :**

**Jérémy GILLON** – L'Epicurien (73) / **Sébastien LEFORTIER & Stéphane THORETO** Palace de Menthon (74)

**Menu :**

- Royale de champignons, Œuf parfait, crème de cèpes
- Saint-Jacques pochées Darblay, Sauce champagne.
- La pintade, Le suprême rôti et la cuisse en embeurrée de choux au foie gras
- Fromage de chez Michel, saladine à l'huile de noix
- Allumette chocolat ananas, sorbet Costa Rica.

## Le Dîner de Chefs à Beaune au profit des Restaurants du Cœur

---

**Lieu :** Hospices de Beaune / La Chambre du Roy (21)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :**

**Vincent CHIRAT** - Ermitage de Corton (21) / **Sébastien HENRY** – Château Sainte-Sabine (21) / **Jérôme JAEGLE** – l'Alchémille (68) / **Takashi KINOSHITA** - Château de Courban & SPA Nuxe (21) / **Olivier PERREAUT** - Château de Saulon (21) / **Christophe QUEANT** - Le Carmin (21)

**Menu :**

- Accompagnement apéritif : Nougat de foie gras pistache passion/ Crom'esquis d'escargot au vert/ Tourteau en rémoulade de mangue
- Mise en bouche : Velouté de potimarron gougère forme de gaufre graine de moutarde Ecume de Gingembre
- Noix de coquilles Saint Jacques marinée puis grillée, tourteau en fine gelée de pommes vertes et ketchup de betteraves
- Œuf Mollet, Haddock fumé et topinambours au vinaigre de noix
- Pintade farcie sous la peau, céleri/marron et ratte fumée au laurier
- Planches de fromages à partager
- Pillow chocolat cassis de Bourgogne
- Mignardises

## Le Dîner de Chefs à Biarritz au profit des Restaurants du Cœur

---

**Lieu :** Château du Clair de Lune (64)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :** Cédric BECHADE – L’Auberge Basque (64) / Richard DAULAY – Maison Sukaldari (64) / Hugo DUPLAISSY – Ostalapia (64) / Eric DUVAL – Les Jardins de Bakéa (64) / Jérémie HERNANDEZ – Villa Navarre (64) / Fabrice IDIART – La Réserve (64) / Xavier ISABAL - Hôtel Ithurria (64)/ Alexis SAINT-MARTIN – Le Viscos (65) / Gabriel ZUGASTY – Arraya (64)

**Menu :**

- L'œuf brouillé aux truffes, bien au chaud, mouillettes au beurre.
- Coussinet de canard bigarade
- Saint-Jacques poêlées, cèleri rave en croute de sel, crumble olives noires
- Pintade rôtie, légumes racines, lait moussieux noisette-tonka
- Millefeuille des Basques, salade aux noix
- Trou basque : Sorbet pommes au four, jus de pomme à l'izarra jaune
- Le Russe au chocolat et Izarra 54

## Le Dîner de Chefs à Bordeaux au profit des Restaurants du Cœur

---

**Lieu :** Darwin, Caserne Niel (33)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :** David BOYER – Lauryvan (87) / Vivien DURAND – Le Prince Noir (33) / Michel DUSSAU – La Table d’Armandie (47) / Nicolas FRION – Le Gabriel (33) / Gwenaël GAUTHIER – Hôtel Edward Ier (24) / Rémy LE CHARPENTIER – La Chartreuse Du Bignac (24) / Hugo LEDERER – Le Café du Théâtre (33) / Thomas L’HERISSON – Auberge Saint-Jean (33) / Pascal LOMBARD – Hôtel Les Glycines & SPA (24) / Vincent LUCAS – La Gentilhommière – Restaurant Etincelles (24) / Thierry RENO – Le Patio (33)

**Menu**

- Amuse-bouche selon Hugo Lederer
- L’Œuf de Poule selon Vivien Durand, Michel Dussau & Christophe Dupouy
- Les Saint Jacques selon Vincent Lucas, Pascal Lombard & David Boyer
- Pintade comme un grand classique, le coffre rôti au beurre d’estragon, les cuisses en fricassé et garniture d’automne
- Les trois fromages selon Remy Le Charpentier, Gwenaël Gauthier & Nicolas Frion
- La poire Hélène selon Thomas L’Herisson & Thierry Renou
- Mignardises

## Le Dîner de Chefs à Condrieu au profit des Restaurants du Cœur

---

**Lieu :** Le Beau Rivage (69)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :** Olivier BOIZET- Le Château de Champlong (42) / Michel & Louis CHABRAN & Sandrine DUPIN – Michel Chabran (26) / David CHOMETTE - Auberge du Lac (07) / Cyril FRESSAC- Le Domaine du Colombier (26) / Ludovic MOUNIER & Jean-Charles HINARD - Le Beau Rivage (43) / Olivier SAMIN - Le Carré d’Alethius (07)

**Menu :**

- Œuf potimarron, champignon, cardamome
- Noix de Saint-Jacques, fondue d’endives, sauce truffée de chez Plantin
- Autour de la pintade
- Fromages en trois textures
- Sabayon chocolat, fruits exotiques

## Le Dîner de Chefs à Laval au profit des Restaurants du Cœur

---

**Lieu :** Restaurant L'Alliance des Saveurs (53)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :** **Didier CHAPEAU** – Hôtel Ricordeau (72) / **Nathan CRETNEY**- Domaine de Brandois (85) / **Baptiste DENIEUL**- L'Auberge Tiegezh (56) / **Stéphane LOUVEAU** - L'Alliance des Saveurs (53) / **Mickael PIHOUS** – Le Gambetta (49)

**Menu :**

- L'œuf fermier bio de Loué, servi mollet sur un risotto crémeux aux cèpes, infusion de persil plat
- Noix de Saint-Jacques à 48°C, effluve de thé «Milky Oolong », topinambour, grué de cacao, vieille mimolette
- Fromages : Comme un Mille-Feuille, camembert au lait cru, pommes confites au miel de « Courbeville », caramel au cidre fermier, strate de Roquefort, poire acidulée, cidre vaporeux
- Crémeux de chocolat sur croquant de noisettes, mousse et croustillant de mangues aux épices, coulis et poudre de chocolat

## Le Dîner de Chefs à La Rochelle au profit des Restaurants du Cœur

---

**Lieu :** Espace Encan (17)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :** **Grégory COUTANCEAU & Christophe COURTOIS** Les Flots (17) / **Grégory COUTANCEAU & Fabrice GUERINEAU** L'Entracte, La Brasserie de Grégory (17) / **Miguel MARROQUIN** - L'Yeuse (16) / **Cédric RAVAUD** - Château du Clos de la Ribaudière (86) / **Xavier TAFFART**- L'Aquarelle (17)/ **Arnault THIRY**- Atalante Wellness Hôtel Thalasso & SPA (17)

**Menu :**

- Apéritif symphonique autour des huîtres cocktail, de la seiche et du foie gras
- L'œuf et la poule de Marans en version « Retour en enfance »
- Saint Jacques marinées, vieux légumes, espuma de pommes de terre, jus court de lotte
- Pithiviers de pintade au foie gras et choux, jus corsé à la truffonade de la maison Sturia et son mesclun
- Sélection de fromages affinés
- Mignardises

## Le Dîner de Chefs à Paris au profit des Restaurants du Cœur

---

**Lieu :** Paris Mairie du Vème arrondissement (75)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :** **Eric SALMON** – Huguette (75) / **David RATHGEBER** – L'Assiette (75) / **Jean-Louis NOMICOS** – Les Tablettes-Jean-Louis Nomicos (75) / **Laurent TROCHAIN** – Numéro 3 (78) / **Fanny HERPIN** – Allard (75) / **Thierry DUFROUX** – Bistrot Belhara (75) / **Denny IMBROISI** – Ida (75) / **Lucas FELZINE** – Uma (75) / **Eddy CREUZÉ** – L'Inédit (77) / **David BAROCHE** – Brasserie Baroche (75) / **François GAGNAIRE** – Anicia (75) / **Sébastien RICHARD** – Le Pharamond (75) / **Emmerich de BACKER** – L'Ambassade d'Auvergne (75) / **Nadia MICHAUD** – Ratapoil du Faubourg (75) – **Frédéric VARDON** – Le 39V (75) / **Alan GEAAM** – AG Les Halles (75)

**Menu:**

- Pâté en Croûte
- Velouté de panais aux truffes
- Œuf parfait, champignons du moment, hollandaise citron vert
- Saint-Jacques, Céleri, Châtaignes
- Pintade fermière façon « Sénateur Couteaux », royale de foie gras
- Le Cheese-Opéra
- Chocolats et fruits exotiques

## **Le Dîner de Chefs au Pont du Gard au profit des Restaurants du Cœur**

---

**Lieu :** Site du Pont du Gard (53)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :** Hermance **CARRO & Quentin JOPLET** – Le Castellaras (83) / **Maxime & Serge CHENET** – Entre Vigne et Garrigue (30) / **Vincent CROIZARD** – Restaurant Vincent Croizard (30) **Pierre LAMBINON** – PY'R Restaurant (31) / **Julien LAVANDET** – L'Artémise (30) / **Stéphane MAZIERES** – Hostellerie Le Castellaras (30) **Jérôme NUTILE** – Mas de Boudan (30)

**Menu :**

- Oeuf poché, cappuccino de lentille, crème de lard
- Saint-Jacques, compote d'oignon doux des Cévennes, réglisse d'Uzès
- Pintade farcie au foie gras, purée de céleri au citron, tranche de potimarron rôtie, jus de viande
- Plateau de fromages
- Chocolat et Fruits exotiques

## **Le Dîner de Chefs à Opio au profit des Restaurants du Cœur**

---

**Lieu :** Château de la Bégude (06)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :** Gabriel **DEGENNE** - Le Château de la Bégude (06) / **Nicolas VIE** – Le Moulin de Vernègues & SPA (13) / **Didier CHOUTEAU** – L'Amandier de Mougins (06) / **Noël MANTEL** – Table 22 (06) / **Christian MORISSET** – Le Figuier Saint-Esprit (06) / **David VAQUÉ** – Bistrot Gourmand (06)

**Menu :**

- L'œuf surprise
- Saint-Jacques à la plancha, parmentière de pommes de terre, céleri cuisiné comme un risotto aux graines de caviar
- Pintade, cannelloni de champignons, jus de truffes
- Plateau de fromages
- Tube grué cacao, crémeux lacté à la mangue

## **Le Dîner de Chefs à Rouen au profit des Restaurants du Cœur**

---

**Lieu :** Centre d'art Contemporain de la MATMUT – Saint Pierre-de- Varengeville (76)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :** Pierre **CAILLET** - Restaurant Pierre Caillet (76) / **Olivier DA SILVA** - L'Odas Restaurant (76) / **Olivier FOULON** - Domaine Saint Clair - Le Donjon (76) / **Philippe HARDY** - Le Mascaret (50) / **Maximin HELLIO** - Maximin Hellio (14) / **Samuel HUBERT** - Château de Sissi (76) / **Arnaud VIEL** - Hostellerie de la Renaissance (61)

**Menu:**

- Œuf, yuzu, truffe Melanosporum
- Saint-Jacques piquée d'Andouille de Vire, panais, fève de Tonka, suc d'agrumes
- Suprême de pintade cuit lentement, fine mousseline de topinambour, café et champignons
- Camembert, compotée pomme galanga, ganache
- "Choc'exotic"

## Le Dîner de Chefs à Toulon au profit des Restaurants du Cœur

**Lieu :** Restaurant Les Pins Penchés (83)

**Les chefs qui ont signé le Dîner :** Fanette AIMÉ – La Table de Fanette (83) / Benjamin COLLOMBAT – Le Bertin (83) / Denis FETISSON – L'Amandier de Mougins (06) / Stéphane LELIÈVRE – Les Pins Penchés (83) / Grégory MIRER – Les Bories & SPA (84) / Stéphane PAROCHE – La Magnanerie (04) : Christophe CHIAVOLA – Hôtel de l'Image (13) / Guillaume SOURRIEU – L'Épuisette (13)

**Menu :**

- Brouillade de truffes du Haut-Var, croquant à la fleur
- Saint-Jacques snackées, velouté d'oursins, fraîcheur pamplemousse et fenouil
- Ballotine de pintade aux cèpes, ratte fumée, potimarron, duxelles et jus court
- Plateau de fromages
- Finger chocolat-yuzu, coulis et sorbets assortis

## En partenariat avec

