



# LES CHEFS AVEC LES SOIGNANTS & AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX

À l'initiative de Guillaume Gomez, chef de l'Élysée et d'Edwy Rousseau, nous avons souhaité répondre à cet appel de générosité et de solidarité envers les soignants des hôpitaux de Savoie Mont Blanc.



## UN COLLECTIF DE 22 CHEFS POUR 3 HÔPITAUX DE SAVOIE MONT BLANC

Cette semaine, les chefs ont été sensibles à l'appel des producteurs locaux. Ainsi plus de 80% des produits utilisés dans les recettes proviennent de filières agricoles françaises de qualité. 70% de ces produits ont été offerts par les producteurs locaux et 30% ont été achetés par le collectif des chefs pour soutenir les filières notamment les produits laitiers de nos montagnes.

### **H** POUR L'HÔPITAL D'ANNECY

- . Benjamin SCHWAB (Le Clocher)
- . Nicolas MOUROUX (Le 1<sup>er</sup> Mets)
- . Pierre-Emmanuel JACQUIN (La Brasserie des Européens)
  - . Alex PERISSOUD (Traiteur La Suite)
  - . Jeremy GARREAU (Traiteur La suite)
  - . Stéphane BENFE (Le Geuleton des Alpes)
  - . Penelope PALLUEL (Restaurant chez Pen)
- . William HANSTON (La Table du Moulin de Chartreux)
  - . Karine ZERBOLA (La Buvette du Marché)
  - . Gérard REY (GNI Annecy lac et environs)

### **H** POUR L'HÔPITAL DE CHAMBÉRY

- . Julien MACHET (Le Farcon\*) - Courchevel
- . Michael ARNOULT (Les Morainières\*\*) - Jongieux
  - . Clement BOUVIER (L'Ursus\*) - Tignes
  - . Maxime SIEYES (Traiteur) - Chambéry
  - . Sylvain BAILLY (Le Bistrot) - Chambéry
- . Francis THERAULAZ (Le Grand Joseph) - Chambéry

### **H** POUR L'HÔPITAL ALPES-LEMAN CHAL

- . Jean-Jacques NOGUIER (La Ferme de l'Hospital \*) - Bossey
  - . Georges PACCARD - Chef étoilé retraité
- . Pierre Franck SALAMON (Le Pirate) - Ferney-Voltaire
  - . Florent ROYBIN (Sur le Zinc) - Cluses
- . Michel GREBOT (Leztroy) - Saint-Pierre en Faucigny
- . Anthony BISQUERRA (Chef La Table de l'Alpaga \*\*) - Megève



## LES CHEFS ET LES SOIGNANTS, UN PROJET DE TERRITOIRE

Nous souhaitons remercier en premier lieu les traiteurs Maxime SIEYES, Bruno COLLOMB, et Michel GREBOT qui nous ont ouvert en grand, les portes de leur laboratoire, garantissant à toute l'équipe des Chefs les meilleures conditions de travail possibles. Ensuite, bien évidemment, tous les partenaires nationaux comme Métro, Transgourmet ou TipToques, ainsi que tous les producteurs locaux de Savoie Mont Blanc qui ont immédiatement proposé d'offrir des produits de saison et de qualité.



## LES SOIGNANTS ET PLUS ENCORE....

Depuis le début de l'opération, nous avons encore pu mesurer l'implication et le désir de bien faire de toutes les personnes travaillant dans ces centres hospitaliers. Ainsi, et en accord avec l'ensemble des chefs, nous avons souhaiter étendre l'opération « Chefs avec les Soignants » à l'ensemble des personnels des hôpitaux, incluant ainsi tous les services et tous les talents. L'objectif est d'offrir plus de 1500 repas chaque fin de semaine jusqu'à la fin de la période de confinement prévu le 10 mai.



## REJOIGNEZ-NOUS !

Producteurs, Chefs locaux, entreprises de Savoie Mont Blanc.... Nous sommes là pour surmonter ensemble cette période si particulière. Si vous avez des initiatives et des envies, nous sommes à votre écoute.

**« FAITES COMME NOUS, CUISINEZ DES PRODUITS LOCAUX ! »**

Pour l'opération « Les Chefs avec les soignants »  
Dalila SAADI- BROCKLY & Alexis-Olivier SBRIGLIO  
[contact@signup-event.com](mailto:contact@signup-event.com) [ao@sbriglio.com](mailto:ao@sbriglio.com)

LES CHEFS AVEC  
LES SOIGNANTS

