Dîner des chefs : les bénéfices versés aux lycéens

Bouin — La municipalité, accompagnée de professionnels, a remis les bénéfices du Dîner des chefs au lycée ayant participé au service. Une première expérience pour ces jeunes, reconduite en 2024.

Le Dîner des chefs, qui s'est tenu le 30 juin sur la place de l'église, a réuni 350 gourmets. Le succès repose en partie sur la qualité des plats concoctés par les restaurateurs de la commune, mais aussi par le talent et le professionnalisme des élèves du lycée Louis-Armand de Machecoul (Loire-Altanque). Dès le début de l'opération, il avait été convenu par France Pelletier, conseillère municipale et présidente de l'association porteuse du projet Bouin c'est bon, que les bénéfices de la manifestation seraient reversés au lycée.

L'association Bouin c'est bon a remis un chèque de 1 800 € au proviseur du lycée hôtelier Louis-Armand de Machecoul (Loire-Altanque), pour la participation de ses élèves au service du Dîner des chefs. | PHOTO : OUEST-FRANCE

Un chèque de 1 800 € remis au lycée

Mardi 17 octobre, à l'invitation du nouveau proviseur, les élus de Bouin, les partenaires du Dîner des chefs (Sébastien Moreau, chef de l'Écume Gourmande ; Alexandre Merlet, de la boulangerie-pâtisserie La Chocolatine ; Anne et Christian Girard, des Douceurs du Carabouin) et les membres de l'association Bouin c'est bon, se sont retrouvés pour un moment d'échange avec les élèves et les professeurs.

À cette occasion, un chèque de 1 800 € a été remis à l'établissement, sans oublier les généreux pourboires versés à l'occasion du dîner par des convives.

« Merci à la Ville de Bouin d'avoir fait confiance à nos élèves. C'est pour eux une expérience de qualité. J'espère que nous allons pouvoir renouveler l'expérience ! Ces généreux fonds serviront à valoriser le restaurant d'application au travers d'une communication dédiée », témoigne Dominique Hellier, le proviseur.

Une manifestation en juin

« Si les élèves pouvaient paraître dubitatifs sur cet événement lors de sa présentation en mars, ils ont très vite été conquis par ce projet et ont mis tout leur talent dans la réussite de ce dîner, premier d'une longue série », intervient France Pelletier.

Les élèves en cuisine, visiblement contaminés par l'engouement de leurs homologues de la partie service en salle, ont proposé leur participation à l'élaboration des plats, aux côtés des professionnels. Leur enthousiasme a été retenu à l'unanimité.

« Les élèves ont su témoigner d'un engouement rare. Ils ont le goût du travail bien fait. C'est un plaisir pour nous d'avoir pu travailler à leurs côtés et nous envisageons bien de poursuivre cette collaboration. Rendez-vous en juin 2024 ! », se réjouit Thomas Gisbert, le maire.

Dans le cadre de la labellisation aux Sites remarquables du goût, la commune de Bouin organise Le Diner des Chefs, un diner préparé à base de produits locaux, par les Chefs restaurateurs et pâtissiers de Bouin.

Il aura lieu Place de l'Eglise et sera servi par les élèves en restauration du Lycée Louis Armand* de Machecoul. Les chefs donneront la dernière touche à vos assiettes au sein d'une cuisine centrale installée au milieu des tablées.

Un menu surprise proposé par le Chef Sébastien Moreau de l'Ecume Gourmande : apéritif (La Cave l'Isle de Bouin), deux entrées, un plat et un dessert (La Chocolatine).
Pour avoir quelques indices, jetez un oeil à la liste des producteurs partenaires un peu plus bas !

Tarifs : 25 € - enfant (jusqu'à 12 ans) : 14 €
Vincent Hérissé, vigneron-récoltant, Le Moulin de la Touche à Villeneuve-en-Retz, proposera ses vins en vente directe (Paiement possible par CB).
La buvette sera tenue par la jeune Association Pas 6 Raid de Bouin (Prévoir de la monnaie).

Ambiance musicale tout au long de la soirée.

*Une partie des bénéfices du diner sera reversée à la formation en restauration du Lycée

La Fédération des SRG ?

La fédération est la structure fondatrice et animatrice du réseau des sites locaux. Aujourd'hui 71 sites sont référencés, 10 sont en cours d'agrément pour un total de 5000 adhérents sur les territoires.

Elle est organisée autour d'un conseil d'administration de 12 membres des SRG's avec un président élu. Elle dispose aussi pour animer le réseau d'un animateur et d'une secrétaire à temps partiel. Un budget annuel composé en majorité par les cotisations des SRG's locaux et d'une subvention du ministère de la culture.

Ses missions sont :

1. Fédérer et dynamiser les sites locaux sur leurs territoires.
2. Développer l'adhésion de nouveaux sites.
3. Développer les outils de communication en dehors des territoires.
4. Développer la communication du réseau et créer une communauté.
5. Développer de nouveaux modèles économiques aux acteurs des territoires.
6. Développer des partenariats.

Les restaurateurs et pâtissiers partenaires du Dîner des Chefs

4 rue du Pays de Retz, Bouin

02 51 35 94 19

En savoir plus

8 rue du Guitteny, Bouin

02 51 68 72 08

En savoir plus

31 lotissement des Caraillères, Bouin

06 27 96 20 85

En savoir plus

15 rue du Pays de Monts, Bouin

02 51 68 64 65

31 Port des Brochets, Bouin

02 51 54 24 26

Le Port du Bec, Bouin

02 51 68 72 61

La Pelosa

2 rue du Pays de Monts, Bouin

02 51 39 02 33

L'Isle de Bouin - Bar & Cave à vin

3, place de l'église, Bouin

02 51 68 81 54

Association Pas 6 Raid

Bouin

Les producteurs partenaires du Dîner des Chefs

Cyrille Baud, saunier...

BMS Marée, ostréicu...

Pierre Boury, Pêche...

Frédéric Fétivaud, pr...

Quentin Forré, agric...

Maison Burgaud, ost...

Thierry Odeon, sauni...

Baptiste Raimbaud, ...

Nicolas Lesourd, pro...

Nicolas Gest, apicult...

Yann et Delphine Lai...

Ferme de la Couartiè...

Gaec La Belle Etoile l...

Les jardins de la Cur...

Vincent Hérissé, vig...

Bouin. 320 convives ont assisté au dîner des chefs

La ville de Bouin (Vendée) organisait le dîner des chefs, vendredi 30 juin, pour célébrer l'obtention du label site remarquable du goût. 320 personnes ont pris par à ce repas.

Les autorités ont proclamé l'ouverture du dîner des chefs célébrant le label site remarquable du goût. Avec, pour parrain, la confrérie de la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie | OUEST-FRANCE

Vendredi 30 juin au soir, la ville de Bouin organisait le dîner des chefs, en partenariat avec les restaurateurs et les commerçants de bouche de la commune et les producteurs locaux, pour célébrer l'obtention du label site remarquable du goût. **« Les 320 places ont été réservées en quatre heures. Je sais que de nombreuses personnes sont déçues de ne pas pouvoir y participer »**, s'excuse Thomas Gisbert, le maire.

Au menu, le cocktail de l'Isle de Bouin, pain aux huîtres de la Chocolatine, l'œuf mimo-huître, les ravioles de seiche aux légumes grillés, le poulet fermier légumes glacés au miel et gratin de pommes de terre au chèvre et salicorne, et le crémeux au foin croustillant et caramel à la fleur de sel biscuit madeleine, ont régalé les papilles des convives.

« C'est un succès malgré la pluie qui a gâché la seconde partie de la soirée juste après la fin du repas. Nous réfléchissons à réitérer cette manifestation l'année prochaine », évoque Thomas Gisbert. Les bénéfices de ce dîner seront reversés au lycée hôtelier Louis Armand de Machecoul, dont les élèves ont assuré le service.

À Bouin, de célèbres parrains pour le dîner des chefs

Fort de son récent label Site remarquable du goût, la municipalité organise un grand repas rassemblant 330 personnes, le 30 juin. Deux célébrités se partagent le parrainage. Toutes les places pour le dîner ont été vendues en quatre heures.

Ancien chef des cuisines de l'Élysée, plus jeune meilleur ouvrier de France à l'âge de 25 ans, désormais ambassadeur de la gastronomie française, Guillaume Gomez, parrain de cette manifestation, sera présent. | OUEST-FRANCE

Depuis quelques jours, la ville de Bouin a obtenu la labellisation prisée Site remarquable du goût, récompensant la qualité de ses huîtres.

Pour fêter l'événement, un gigantesque dîner rassemblant presque 330 personnes est organisé place de l'église, le 30 juin. « **Les places ont toutes été vendues en l'espace de quatre heures. C'est certain que l'événement va faire des déçus, mais nous ne pouvons pas recevoir plus de convives** », regrette Thomas Gisbert, le maire.

Les six restaurateurs et deux pâtissiers de la commune se sont associés pour concocter le repas qui reste confidentiel. Le menu n'est composé que de produits locaux et de saison. Nul doute qu'une place d'honneur sera réservée aux huîtres bouinaises.

« **Parce que cette discipline exige de la transmission, l e service sera réalisé par des élèves du lycée hôtelier Louis-Armand de Machecoul. Les bénéfices de ce dîner seront reversés à cet établissement** », indique France Pelletier, élue municipale présidente de l'association Bouin c'est bon, en charge des manifestations.

La confrérie de la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, jusqu'alors unique localité vendéenne à obtenir ce label, sera la marraine de celui des huîtres de Bouin.

Deux ambassadeurs pour un repas mémorable

Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie française, représentant personnel d'Emmanuel Macron au service de la gastronomie française à l'international, sera présent au dîner. « **L'initiative de ce repas est remarquable. Elle souligne l'engagement des professionnels dans une démarche de valorisation de leur territoire. Bravo pour ce bel événement pour lequel j'ai immédiatement accepté d'être le parrain** », indique l'ancien chef des cuisines de l'Élysée sous quatre Présidents, et meilleur ouvrier de France à l'âge de 25 ans.

Une autre personnalité de la gastronomie française sera également présente. Marcel Lesoille, champion et recordman du monde des écaillers, également meilleur ouvrier de France. Aucune huître ne lui résiste. Pour mémoire, Marcel Lesoille ouvre 38 huîtres en une minute (record Guinness Book), 2064 en une heure, 28 en une minute les yeux bandés, 848 en une heure, les mains dans le dos **« Je suis admiratif du dynamisme porté par ce projet. À Bouin, pays de l'huître, fraîchement labellisé, il était naturel pour un écailler comme moi de venir prêter main-forte et de soutenir ce beau moment de partage et de gastronomie »,** se réjouit Marcel Lesoille.

« **Gageons maintenant que le ciel soit de la partie pour finaliser ce bel événement** », espère Thomas Gisbert.