

COMPTOIRS

tendances

Menu à six mains
Sylvestre Wahid,
Sylvain Sendra et
Cédric Grolet

Spa
Des soins
gourmands

Dossier
**Produits
festifs**



Brèves Initiatives

Aux fourneaux pour de grandes causes

Répondant à l'invitation de l'association Les Chefs normands, le 16 novembre, une vingtaine de chefs, dont Olivier Barbarin, chef du Séran, restaurant du Château d'Audrieu, ont œuvré en binôme. Cent dix convives ont pu découvrir leur cuisine et aider financièrement (130 € par personne) deux associations: Atoss (activités transversales en oncologie et soins de supports) et Accea (unité de réinsertion après des accidents de la vie). L'an prochain, le nombre de couverts devrait être porté à 200.



Eau et bière pour le Secours populaire

Depuis trois ans, au moment des fêtes de fin d'année, la Fondation Kronenbourg reconduit son partenariat avec le Secours populaire. Le « produit partage » de cette année est une bière de Noël solidaire – dont une partie de la recette (50 centimes) sera reversée à l'association. L'an passé, cette opération avait permis de remettre un chèque d'un montant de 35000 € au Secours populaire français. Parce que solidarité et générosité sont des valeurs fortes dans sa région, Carola s'associe au Secours populaire d'Alsace pour venir en aide aux plus démunis. Ainsi, 15 centimes seront reversés pour chaque bouteille achetée de son édition limitée.



Châteaux & Hôtels Collection et Restaurants du Cœur

Le jeudi 3 décembre dans toute la France, quelques jours après l'ouverture de la campagne d'hiver des restaurants du cœur, et pour la deuxième année consécutive, une soixantaine de chefs

Châteaux & Hôtels Collection ont signé neuf dîners d'exception à Annecy, Beaune, Rouen, Toulon, Bordeaux... L'intégralité de la recette des dîners sera versée aux Restaurants du cœur qui en 2014 avaient ainsi reçu un chèque de 67940 €.



L'octobre rose du River Café

Pour la deuxième année consécutive, le River Café a soutenu l'opération Octobre rose. Mise en place par « Cancer du sein, parlons-en », elle vise à sensibiliser le public au dépistage du cancer du sein. Le chef David Cournil a donc composé un « menu rose »: tartare de daurade rose et pamplemousse, dos de cabillaud, risotto de quinoa et radis roses, tartelette « Ruban rose », framboises et macarons. Sur le tarif de 41 € 9 € ont été



Petits Princes et Compagnons du goût

Afin de redonner le sourire aux enfants malades, les Compagnons du goût, qui rassemblent plus de 500 charcutiers-traiteurs indépendants, s'engagent aux côtés des Petits Princes. L'ouvrage, qui regroupe 23 de leurs recettes coup de cœur, est vendu 3 €, intégralement reversés à cette

