



YANN
LE POLLOTEC

NATHALIE
FERREIRA PIRES

WILFRIED
ARNOULT

QUENTIN
CARMIER

AGNÈS
JACQUET

5 CHEFS AU PIANO

fait son cinéma
À ROMORANTIN
LE 18 JUIN

RÉGION
CENTRE
VAL DE LOIRE

UN ÉVÈNEMENT

NOUVELLES
RENAISSANCE(S)

5 Chefs au piano est un événement culinaire et convivial lancé par cinq chefs issus des associations Habitat Jeunes en région Centre-Val de Loire (URHAJ).

Du 15 mai au 18 septembre, ils vont se réunir à cinq reprises dans leur cuisine respective à Tours, Bourges, Blois, Romorantin et Saint-Amand-Montrond, pour partager leurs sensibilités, leurs expériences et leurs techniques. Pour cette 8^{ème} édition, les chef-fe-s font leur cinéma. Silence... Action !

Le concept est simple, mais ambitieux : ces cinq chefs cuisiniers vont imaginer, avec leurs équipes, un menu inspiré du septième art. Leur objectif ? Donner un coup de projecteur sur leurs savoir-faire : une cuisine de qualité, accessible à tous, fidèle aux valeurs de solidarité et de partage de l'économie sociale et solidaire. Leur engagement repose sur une véritable **cuisine maison**, élaborée à partir de produits frais, avec un délai minimal entre la récolte et l'assiette, garantissant ainsi des fruits et légumes aux saveurs et qualités nutritionnelles optimales.

CONTACT PRESSE

ELISABETH DALBY

06 18 53 43 81 - contact@elisabethdalby.com



« 5 Chefs au piano, c'est l'occasion d'innover, de cuisiner autrement et de proposer des plats que nous n'avons pas forcément l'habitude de confectionner. Cela nous pousse à réfléchir différemment et faire découvrir la qualité de nos menus aux nouveaux convives. Cet événement est une véritable vitrine pour nous, une opportunité de montrer qu'il est possible de cuisiner bien à bas prix tout en se faisant plaisir. »

Quentin Carmier

Chef du restaurant La MAJO

5 Chefs au piano sous le signe du cinéma et de la Sologne.

L'inspiration viendra des genres cinématographiques qui reflètent la Sologne et ses produits du terroir. L'École buissonnière, Les Enfants du marais, Jour de fête... tous ces films qui mettent en avant la Sologne et sa cuisine traditionnelle à base de produits crus et de gibier, serviront de référence. De l'entrée au dessert, chaque plat sera associé à un film différent, toujours dans l'esprit de convivialité et de la bonne franquette. L'ambiance du film Le sens de la fête viendra également influencer l'expérience.

Le chef Quentin et son second Hugo, élaborent le menu qui sera dévoilé au dernier moment pour une touche de surprise. Les plats seront servis dans un décor inspiré du cinéma, accompagnés d'un groupe de musique locale et une pièce de théâtre. Une expérience unique qui marie scénographie, art culinaire, musique et cinéma.

OÙ ?

La MAJO
1 Rue Jean Monnet
41200 Romorantin-Lanthenay

COMBIEN ?

Menu
adhérent 11,90€
non adhérent 15€

QUAND ?

Mercredi 18 juin
11h30 - 14h



5 Chefs au piano fait son cinéma

JEUDI 15 MAI À TOURS

Thème : Les comédies françaises
Chez Monsieur Henri

JEUDI 22 MAI À BOURGES

Thème : Bienvenue chez les Ch'tis
Tivoli Initiatives

JEUDI 5 JUIN À BLOIS

Thème : La cuisine fait son cinéma
Escale et Habitat

MERCREDI 18 JUIN À ROMORANTIN

Thème : Quand le cinéma se savoure à la bonne franquette
La MAJO

JEUDI 18 SEPTEMBRE À SAINT-AMAND-MONTROND

Thème : Sous le signe de la Croisette
La Table des Pot'Haj

2025, les 5 chefs au Piano

Coups de projecteurs pour nos 5 chef.fes qui se lancent cette année dans le cinéma.

Tout au long de l'année, nos chef.fes réalisent des prouesses culinaires en préparant à partir de produits frais, locaux et de qualité des repas savoureux. Ils sont réalisateurs de saveurs et aiment partager leurs passions.

En 2025, dans une ambiance cinématographie, venez déguster un déjeuner dont vous vous souviendrez pendant longtemps, comme d'un bon film.

Nous vous invitons à jouer un rôle dans cette édition.

Bonne dégustation !

Le Président d'APOGEES, Denis BODART

Le Président de l'URHAJ, Daniel DERET

5 restaurants associatifs vous accueilleront à

TOURS

Chez Monsieur Henri est un restaurant coopératif d'intérêt collectif situé dans le centre-ville de Tours à quelques minutes de la gare. Le restaurant, véritable institution tourangelle, propose une cuisine créative composée de produits frais et locaux. Il vous accueille tous les jours de la semaine.

BOURGES

Le restaurant de l'association Tivoli Initiatives - Le service restauration Tivoli propose à ses adhérents des menus équilibrés, confectionnés sur place par une équipe de professionnels privilégiant la qualité, la diversité et l'éducation à la santé alimentaire. En été, sa terrasse fait profiter les adhérents de la fraîcheur de la rivière, Le Moulon à proximité...

BLOIS

Escale et Habitat est un restaurant aux couleurs toniques avec un espace bar et détente ouvert aux adhérents. Une ambiance moderne et conviviale qui va de pair avec une cuisine authentique, concoctée à partir d'une large variété de produits frais et locaux.

ROMORANTIN

Le restaurant de l'association MAJO - Entre Tradition & Modernité. Une cuisine variée, élaborée à partir de produits frais et qui s'inscrit dans une démarche de valorisation des traditions culinaires locales, des circuits courts. Le chef et son équipe proposent des menus équilibrés, une ambiance «Bistrot», alliant convivialité et modernité, un espace barlounge, une terrasse ensoleillée.

SAINT-AMAND-MONTROND

La Table des Pot'Haj, restaurant de l'association Foyer de Jeunes Travailleurs de Saint-Amand-Montrond, cuisine solidaire depuis 1972. L'équipe, engagée dans la démarche « Mon Resto Responsable », vous accueille tous les jours de la semaine autour de plats gourmands et élégants symbole d'une cuisine locale et tout en fraîcheur.



Les porteurs du challenge 5 chefs au Piano



L'Union Régionale pour l'Habitat des Jeunes (URHAJ) Centre-Val de Loire

Réseau d'associations engagées au quotidien à accompagner les jeunes vers l'autonomie dans un cadre convivial et citoyen au travers de multiples services (logement, restauration, accompagnement global...). Quel que soit votre âge, seuls, en famille ou entre collègues, venez découvrir nos restaurants.



Réseau APOGÉES (Association pour la Promotion des Outils de Gestion des Établissements de l'Économie Sociale)

Réseau associatif français de mutualisation, le Réseau APOGÉES accompagne les établissements de l'ESS dans leur quotidien, afin d'optimiser les fonctions supports (hors cœur de métier).

Au cœur de la mission du Réseau APOGÉES : la mutualisation, la rencontre pour s'inspirer, l'échange et la co-construction pour innover et contribuer à améliorer les conditions des personnes accueillies dans les établissements adhérents.

Les partenaires engagés autour du challenge 5 chefs au Piano



Le GARS Groupeement Associatif des Restaurants Sociaux

Espace associatif de partage dédié à l'évolution des pratiques d'achats réunissant des associations Habitat Jeunes, des associations du tourisme social et des associations gestionnaires d'établissements spécialisés (structures d'accueil pour les personnes handicapées, centres d'hébergement...).



Région Centre-Val de Loire

Partenaire pour la 8^e année des 5 chefs au piano, la Région Centre-Val de Loire souhaite continuer à mettre en lumière son territoire, ses richesses, ses atouts et son patrimoine exceptionnel, et ce par le biais des « Nouvelles Renaissance », une saison culturelle, touristique et gastronomique en Centre-Val de Loire.