



Communiqué de presse, le 21 novembre 2016

**Un bilan exceptionnel pour le dîner de charité
organisé par Apprentis d'Auteuil et le Radisson Blu Nantes
et un prochain événement à venir**

Lundi 21 novembre, les élèves du Lycée Hôtelier Daniel Brottier d'Apprentis d'Auteuil reçoivent les équipes du Radisson pour faire le bilan du dîner de charité 2016, recevoir les fonds collectés à cette occasion et lancer le travail autour du dîner 2017.

En effet, l'équipe dirigeante du Radisson Blu Hotel de Nantes, Mr Yves Gardel le directeur, Mr Ludovic Pantel et Mr Frédéric Laval, respectivement responsable et chef du restaurant l'Assise, sont invités par les élèves à un déjeuner au restaurant d'application.

Le bilan du dîner de charité d'avril 2016

Ce déjeuner fait suite au dîner de charité co-organisé par les équipes du Radisson et d'Apprentis d'Auteuil le 22 avril dernier, soirée à l'occasion de laquelle les jeunes d'Apprentis d'Auteuil encadrés par les professionnels du Radisson ont pu faire la démonstration de leurs talents en cuisine et en service auprès de 150 convives. Accompagnés par le chef Frédéric Laval et son équipe, ils étaient présents autant aux fourneaux qu'au service. Avec leurs enseignants et les équipes du Radisson Blu, ils avaient conçu un menu de rêve : mille-feuille de foie gras aux poires et pain d'épices, filet de turbo en écaïlle de chorizo, chou caramel beurre salé façon belle Hélène.

« Le but est toujours de faire participer au maximum les élèves », expliquent Nicolas Potage et Béatrice Caillaud, enseignants au lycée professionnel hôtelier Daniel Brottier d'Apprentis d'Auteuil. « Ils sont partie prenante de l'ensemble de l'opération. Ils présentent aux équipes du Radisson les recettes qu'ils ont travaillées en cours, avec leurs professeurs. Les élèves vont au Radisson pour faire la cuisine, la mise en place, le service. Nous ne faisons pas simplement un dîner de gala pour collecter des fonds et développer des projets pédagogiques pour les jeunes, ce partenariat avec le Radisson leur permet de vivre une expérience forte et exigeante dans un cadre exceptionnel et de côtoyer des professionnels de leur métier. »

Frédéric Laval, chef du restaurant, et Ludovic Pantel, responsable de la restauration, le soulignent également : *« Cela fera la 4e année que nous mettons en place cet événement qui s'inscrit dans une démarche plus large : nous prenons des élèves en stage et nos équipes se rendent au lycée à Bouguenais pour travailler avec les élèves. »*

Avec le soutien du Radisson Blu, 15 000€ ont ainsi été collectés lors de cette soirée caritative. Ces fonds vont permettre de financer les projets pédagogiques et éducatifs d'Apprentis d'Auteuil au sein de son établissement de Bouguenais.

Rendez-vous en avril 2017 pour le prochain dîner !

Lors de ce déjeuner, les jeunes pourront à nouveau remercier les dirigeants du Radisson en leur préparant et servant un repas qu'ils auront concocté avec le plus grand soin et évoquer avec eux **le prochain dîner de charité qui est déjà en préparation et qui aura lieu en avril 2017**. Pour la 4^e année, le menu exceptionnel de cette soirée sera conçu, préparé et servi conjointement par les élèves du lycée hôtelier Daniel Brottier et l'équipe du restaurant L'Assise de l'hôtel dans un but pédagogique et caritatif.

L'Hôtel Radisson Blu de Nantes

Ouvert depuis le 19 novembre 2012, le Radisson Blu de Nantes offre un confort contemporain dans l'enceinte du Palais de Justice rénové. Exemple de choix d'un effort de rénovation réussi, cet hôtel du centre-ville de Nantes compte 142 chambres et suites conçues par l'architecte Jean-Philippe Nuel, avec l'aide du cabinet d'architectes DTACC. Le restaurant L'Assise, situé dans l'ancienne salle des audiences, sert de la cuisine gastronomique française accompagnée d'une vaste palette de vins. Le bar Le Préambule propose des cocktails créatifs, des en-cas et des desserts entre les colonnes du bâtiment d'origine. Spa (cabines de soins individuelles, hammam et sauna), salle de sport, internet haut débit gratuit, service de chambre 24h/24, parking sécurisé, six salles de réunion équipées. www.radissonblu.fr/hotel-nantes

Apprentis d'Auteuil

Créée il y a 150 ans, fondation catholique reconnue d'utilité publique, acteur engagé de la prévention et de la protection de l'enfance, Apprentis d'Auteuil développe en France et à l'international des programmes d'accueil, d'éducation, de formation et d'insertion pour redonner aux jeunes et aux familles fragilisés ce qui leur manque le plus : la confiance. Apprentis d'Auteuil accompagne près de 30 000 jeunes et familles dans plus de 200 établissements. Ces jeunes lui sont confiés par leur famille ou par l'Aide sociale à l'enfance. La fondation dispense 85 formations professionnelles dans 17 filières. A l'international, Apprentis d'Auteuil a choisi d'agir en partenariat. La fondation mène des actions dans plus de 54 pays aux côtés de ses 195 partenaires locaux. Chaque année, 22 000 jeunes et familles dans le monde bénéficient de ces programmes.

En Loire-Atlantique et en Vendée, Apprentis d'Auteuil accompagne plus de 600 garçons et filles de 6 à 25 ans et des familles au sein de 14 établissements situés à Bouaye, Bouguenais, Gorges, Saint-Herblain (44), Challans, La Roche-sur-Yon et Montaigu (85).

www.apprentis-auteuil.org

Contacts presse

Apprentis d'Auteuil :

Nathalie GRISON / 06 61 52 62 76 / nathalie.grison@apprentis-auteuil.org

Radisson Blu :

Ludovic PANTEL, Responsable de la restauration / 02 72 00 10 00 / ludovic.pantel@radissonblu.com