



DEPUIS 1866



Communiqué de presse, le 22 mars 2017

Vendredi 7 avril 2017, dîner de charité exceptionnel au Radisson Blu Nantes pour soutenir l'action de la fondation Apprentis d'Auteuil

La fondation Apprentis d'Auteuil propose aux entreprises et aux particuliers un dîner de charité à l'Hôtel Radisson Blu de Nantes, le vendredi 7 avril 2017 à 19h00. Le menu exceptionnel de cette soirée a été conçu, sera préparé et servi conjointement par les élèves du lycée hôtelier Daniel Brottier et l'équipe du restaurant L'Assise de l'hôtel.

Les élèves en formation cuisine et service du lycée hôtelier Daniel Brottier d'Apprentis d'Auteuil à Bouguenais participeront, vendredi 7 avril, à l'élaboration d'un dîner de charité qui se tiendra au sein du prestigieux hôtel Radisson Blu, dans un but pédagogique et caritatif. Accompagnés par le chef Frédéric Laval et son équipe, ils seront présents autant aux fourneaux qu'au service. Avec leurs enseignants et les équipes du Radisson Blu, ils ont conçu un menu de rêve : nems de homard, filet mignon de veau farci au foie gras et à la poire, pomme au Comté et son jus rôti tranché aux noisettes, surprise au chocolat. Les bénéfices de cette soirée seront reversés à Apprentis d'Auteuil, fondation qui, depuis plus de 150 ans, développe des programmes d'accueil, d'éducation, de formation et d'insertion pour accompagner les jeunes et les familles fragilisés.

« Le but est de faire participer au maximum les élèves », expliquent Sébastien Vilaça et Christine Dantec, enseignants au lycée professionnel hôtelier Daniel Brottier d'Apprentis d'Auteuil. « Ils sont partie prenante de l'ensemble de l'opération. Ils ont présenté aux équipes du Radisson les recettes qu'ils ont travaillées en cours, avec leurs professeurs. Les élèves vont venir 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 fait la 4^e 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. »

L'an dernier, 150 personnes ont participé à ce dîner de charité permettant ainsi de collecter 15 000€ pour financer des projets éducatifs et de formation du Lycée Professionnel Daniel Brottier de Bouguenais.

Cette année, cet événement exceptionnel est parrainé par Yann Trichard, Président de la CCI Nantes Saint Nazaire, et le chœur gospel d'Apprentis d'Auteuil, Family One, fera le déplacement spécialement de Paris pour un spectacle musical.

Les réservations sont ouvertes à tous, les bénéfices réalisés lors de cette soirée et les dons seront consacrés au financement de projets éducatifs et pédagogiques au profit des jeunes accompagnés par Apprentis d'Auteuil en Loire-Atlantique.

Dîner de charité d'Apprentis d'Auteuil au Radisson Blu Nantes
Vendredi 7 avril à 19h // Tarif : don minimum de 150€ par couvert

Défiscalisation possible (voir loi relative au mécénat) :
- 60 % au titre d'une entreprise = coût réel de 60€ par personne
- 75% à titre personnel = coût réel 37,50€ par personne

Découvrez l'événement sur YouTube :

<https://www.youtube.com/watch?v=qFa4rCgNAu0&feature=youtu.be>

Hôtel Radisson Blu Nantes, 6, place Aristide-Briand, Nantes.

Informations et réservations avant le 31 mars auprès de Laure Chabrolle

au 06 65 28 79 44 ou laure.chabrolle@apprentis-auteuil.org

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

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 plus de 30 000 jeunes et familles dans près de 230 établissements. Ces jeunes lui sont confiés par leur famille ou par l'Aide sociale à l'enfance. La fondation dispense 72 formations professionnelles dans 15 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 0 à 25 ans et des familles au sein de 15 établissements situés à Bouaye, Bouguenais, Gorges, Nantes, Saint-Herblain (44), Challans, La Roche-sur-Yon et Montaigu (85).

<http://grand-ouest.apprentis-auteuil.org>

Contacts presse

Radisson Blu :

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

Apprentis d'Auteuil :

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