



Communiqué de presse, le 30 mars 2015

**Vendredi 10 avril 2015, à l'Hôtel Radisson Blu de Nantes,
dîner de gala avec et au profit des jeunes d'Apprentis d'Auteuil**

Vendredi 10 avril, à partir de 19h00, l'hôtel Radisson Blu de Nantes organise un dîner de gala en partenariat avec et au profit de la fondation Apprentis d'Auteuil. 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 de 1^{er} Bac Pro du lycée hôtelier Daniel Brottier de Bouguenais participeront, vendredi 10 avril, à l'élaboration d'un dîner de gala 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 : surprise au foie gras en amuse-bouche, bouchée de crabe et St Jacques marinée, filet mignon rôti façon Rossini, risotto de morilles et sauce foie gras et, en dessert, douceur au citron. Les bénéfices de cette soirée seront reversés à Apprentis d'Auteuil, fondation qui 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 Mickaël Guyet et Nicolas Rossi, enseignants au lycée professionnel Daniel Brottier d'Apprentis d'Auteuil. « Ils ont été partie prenante de l'ensemble de l'opération, depuis la conception du menu, la réalisation de supports de communication. Ils ont présenté aux équipes du Radisson les recettes qu'ils avaient 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 2^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 sont rendues au lycée à Bouguenais pour travailler avec les élèves. »*

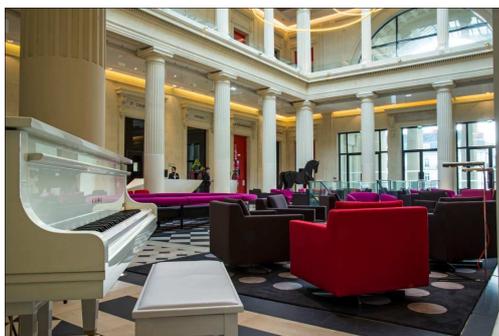
Le public peut déjà réserver, ce dîner financera des projets à but éducatif, des séjours à l'étranger ou des projets au sein du lycée.

Dîner de Gala organisé par le Radisson Blu en partenariat avec et au profit d'Apprentis d'Auteuil

Vendredi 10 avril à 19h00 // Tarif : 85,00 € par personne (vin compris)

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

Informations et réservations au 02 72 00 12 14 ou restaurant.nantes@radissonblu.com



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. Opérateur direct en France, Apprentis d'Auteuil accompagne 27 000 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 80 formations professionnelles dans 19 filières. A l'international, Apprentis d'Auteuil a choisi d'agir en partenariat. La fondation mène des actions dans plus de 50 pays aux côtés de ses 195 partenaires locaux. Chaque année, 20 000 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 au sein de 14 établissements situés à Bouaye, Bouguenais, Gorges (44), Challans, La Roche-sur-Yon et Montaigu (85).

www.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