

🏠 / GRAND EST / VOSGES / GÉRARDMER

## Gérardmer : une brochette de chefs unis pour l'association "les petits princes" qui réalise les rêves d'enfants malades



Les anciens et les nouveaux élèves réunis au lycée hôtelier Jean-Baptiste Siméon Chardin pour un repas caritatif / © Marion Lompagueu, France 3 Lorraine

Le lycée hôtelier de Gérardmer organisait jeudi 9 janvier un dîner caritatif au profit de l'association les "petits princes". 82 convives ont pu apprécier les créations culinaires de trois top chefs et d'un pâtissier. L'argent récolté financera le rêve d'un enfant malade.

Par Valérie Odile Publié le 10/01/2020 à 14:51 Mis à jour le 10/01/2020 à 15:39

Ils sont tous d'anciens élèves du [lycée hôtelier Jean-Baptiste Chardin](#) de Gérardmer.

**Trois chefs, et un pâtissier**, sont revenus aux sources ce jeudi 9 janvier 2020 pour préparer **un dîner caritatif gastronomique**. Charles Gantois, 24 ans, vainqueur de l'émission "objectif top chef", Mehdi El Kahla et Sarah Nicolle, qui ont participé, eux aussi, à la même émission.



Jonathan Mougel, meilleur pâtissier de France, et Charles Gantois, vainqueur de l'émission Objectif Top chef 2015 / © Marion Lompagueu, France 3 Lorraine

Jonathan Mougel, meilleur pâtissier de France, et Charles Gantois, vainqueur de l'émission Objectif Top chef 2015 / © Marion Lompagueu, France 3 Lorraine Et pour assurer le dessert, c'est un peu la cerise sur le gâteau qui attendait les convives, avec le meilleur ouvrier de France en 2018, Jonathan Mougel. Le chef de la cuisine, en revanche, est resté le même, celui qu'ils ont connu en tant qu'apprentis, leur ancien professeur Michel Bachoffer, ravis de les retrouver.

## Un repas gastronomique pour 30 euros

Le menu de ce repas de fête était à la hauteur de leur renommée. Les 82 clients qui avaient réservés leur dîner par le biais du Rotary club, ont eu la chance de déguster des cannellonis de courgettes, un œuf poché façon florentine avec une crème de cresson et de comté, ou encore une andouille du Val d'Ajol aux noisettes et aux girolles.



Feuilletage caramélisé crée par le meilleur ouvrier de France, Jonathan Mougel / © Marion Lompagueu, France 3 Lorraine

Feuilletage caramélisé créée par le meilleur ouvrier de France, Jonathan Mougel / © Marion Lompague, France  
3 Lorraine Quatre plats, quelques amuses bouches et pour finir en beauté, un dessert concocté par l'un des meilleurs pâtisseries de France : un feuilletage caramélisé, recouvert d'une crème vanille-citron, et accompagné d'une compote et d'un sorbet de framboises. Un dîner digne d'un restaurant étoilé pour le prix d'une auberge de terroir... 30 euros seulement !

## Une soirée pour apprendre

Pouvoir transmettre son art et ses connaissances aux plus jeunes, c'était là aussi l'un des buts de cette soirée exceptionnelle au restaurant gastronomique du lycée hôtelier de Gérardmer. Une cinquantaine d'élèves en bac pro et en BTS ont participé volontairement à la confection ou au service de ce repas exceptionnel.

*« C'est impressionnant de travailler avec des gens qui ont réussi leur carrière, il ne faut pas se loupier. »*  
**Soufiane Habsi**, élève apprenti du lycée hôtelier de Gérardmer

Une belle occasion de pouvoir travailler avec de grands chefs. La plupart d'entre eux ont été très impressionnés par leur parcours et par leur gentillesse.

*« S'il n'y a pas de transmission dans la cuisine, il n'y a plus de cuisine. »*  
- **Charles Gantois**, ancien élève et chef à Noirmoutier chez Alexandre Couillon

L'ensemble des bénéfices sera reversé à l'association ["les petits princes"](#) qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents atteints de cancers ou de leucémies. Une soirée soutenue par [le Rotary Club Nancy Porte des Vosges](#) sans que la récolte des dons ne pourrait pas avoir lieu.

### Qui sont "les petits princes" ?

Créée en 1987, l'association s'est donnée comme mission de réaliser les rêves des enfants et des adolescents gravement malades. Les membres des « petits princes » sont convaincus qu'en réalisant leurs rêves, parfois avec leur famille, ils retrouvent la force et l'énergie nécessaire pour combattre leur maladie.

L'association travaille aujourd'hui avec plus de 150 services hospitaliers en France. Elle a déjà permis la concrétisation de 7000 rêves, aussi variés que de chanter au Casino de Paris, conduire un camion poubelle, cuisiner avec un chef étoilé, ou partir à la recherche du père Noël en airbus A330.

De nombreux artistes partenaires travaillent avec l'association, comme Mélanie Laurent, Clémentine Célarié, Angèle, Louane, Kenju Girac et beaucoup d'autres. Si vous êtes séduit par le concept vous pouvez aussi participer en donnant à [l'association](#).