LA VAISSELLE DES CHEFS

METTEZ VOS PETITS PLATS DANS CEUX DES GRANDS

SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 NOVEMBRE 2023

DRESSEZ VOTRE TABLE DE NOEL AVEC DE LA VAISSELLE DE CHEFS !

La Vaisselle des Chefs est un rendez-vous incontournable pour de nombreux lyonnais.
Ils découvrent à chaque édition les chefs qui vendent leur vaisselle et accessoires de cuisine au grand public pour leur donner une seconde vie.
Cette année c'est juste un mois avant Noël ...alors pour sa table de fêtes ou pour offrir, c'est l'occasion de tenter la seconde main...de Chefs !

ÉVÉNEMENT ÉCO RESPONSABLE ET SOLIDAIRE !

La Vaisselle des Chefs est un événement éco responsable qui s'inscrit dans la nouvelle économie circulaire.
Il est aussi, pour une part, solidaire puisque des bénévoles lyonnais s'associent à l'événement et financent ainsi un projet caritatif.
Les associations partenaires sont **Kiwanis** pour **La Fondation Maladie Rares** et **Habitat Saint Roch** qui aide des familles en grande précarité de logement.

PLUS DE 100 CHEFS

ACCUEILLIS SUR L'ÉVÉNEMENT DEPUIS 10 ANS

10 ANS

L'ÉVÉNEMENT EXISTE DEPUIS PLUS DE 10 ANS À LYON

LYON ALSACE BORDEAUX

SAMEDI 25 NOVEMBRE 10H-19H
DIMANCHE 26 NOVEMBRE 10H-17H
HÔTEL DE VILLE
PLACE DE LA COMÉDIE 69001 LYON

ENTRÉE LIBRE

LE CONCEPT

- Les chefs mettent en vente leur vaisselle utilisée mais en bon état.
- Que la vaisselle soit marquée à l'identité du chef ou neutre, il y en a pour tous les goûts et tous les budgets.
- Les prix sont à la pièce et accessibles; plus de choix le samedi et des prix encore remisés le dimanche.

L'ART DE LA TABLE À LA FRANÇAISE

- La vaisselle est de qualité, mettant en avant le savoir-faire des porcelainiers français.
- Seront représentées des marques de l'univers des chefs à prix remisés comme par exemple , Couzon ou Garnier Thibaut pour les nappes.

LES VISITEURS

- Sont au rendez-vous des passionnés de gastronomie et d'art de la table mais aussi des familles et des jeunes sensibles à la démarche éco responsable et aux prix accessibles.

LES CHEFS

- Maison Lameloise *** chef Eric Pras (71)
- Auberge du Père Bise **, chef Jean Sulpice (74)
- Restaurant Paul Bocuse ** (69)
- La Mère Brazier ** chef Mathieu Viannay(69)
- Le Faventia * , chef Christophe Schmitt(83)
- L'Emulsion * chef Romain Hubert (38)
- Les 3 Dômes, Sofitel Lyon Bellecour, chef Jérémy Ravier
- Auberge de Clochemerle (69)Chef Romain Barthe
- JEAN BROUILLY *, chef Eric Lambolez (69)
- Tante Yvonne, chef Bernard Chamarin (69)
- C.Gastronomie (69)
- ...

IDÉES EN BULLES

Idées en Bulles est une agence événementielle lyonnaise spécialisée dans les événements art de vivre à vocation éco-responsable.

FLORENCE DAVEAU

+33 (0)6 66 63 54 29
lavaisselledeschefs@gmail.com

www.lavaisselledeschefs.com