

## Première édition de *La Vaisselle des Chefs* à Paris : l'événement éco-solidaire qui redonne vie aux trésors des grandes tables de la capitale !

**Le week-end des 8 et 9 février 2025 au CÉSURE (Paris 5<sup>e</sup>)**

✨ Clémentine Bouchon, cheffe du Dali au Meurice, est la marraine de l'événement.



**Interviews et reportages possibles avec les organisatrices et chefs partenaires, avant et pendant l'événement.**

La Vaisselle des Chefs est un événement unique permettant au grand public d'acquérir des pièces d'exception provenant des plus grandes tables de la capitale. Cette vente prestigieuse allie une démarche éco-responsable à un engagement solidaire.

Pour sa première édition parisienne, La Vaisselle des Chefs investit un espace de plus de 1 000 m<sup>2</sup> au sein du CÉSURE, un tiers-lieu dédié à la transmission, situé dans le 5<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Plus de 10 000 pièces seront ainsi proposées aux collectionneurs ou simples amateurs de belle vaisselle.

### Le grand rendez-vous de l'Art de la Table de seconde main arrive à Paris !

*La Vaisselle des Chefs* a vu le jour avec l'ambition de concilier engagement solidaire et respect de l'environnement tout en célébrant le raffinement des arts de la table français. Près de 100 chefs ont déjà participé à l'événement, qui existe depuis 15 ans, avec des ventes organisées à Lyon, Bordeaux, en Alsace et donc, pour la première fois, à Paris.

Les visiteurs – collectionneurs, amateurs de belle vaisselle, épicuriens ou simples consommateurs sensibles à une démarche éco-responsable - auront l'opportunité de découvrir et d'acquérir à des prix abordables des pièces utilisées par des chefs étoilés, emportant chez eux l'histoire de la gastronomie française et d'un savoir-faire d'exception.

Pour cette première édition parisienne, plus de 10 000 pièces seront mises en vente : vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier, ayant appartenu à des maisons prestigieuses, des brasseries emblématiques et de grands chefs. Parmi les partenaires de cet événement, on retrouve *Le Marsan\*\* et Jòia de la Cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Le Plaza Athénée, Lucas Carton\* ou encore Jars Céramistes édition Anne-Sophie Pic*. Parmi les brasseries emblématiques parisiennes participantes figurent *Au Pied de Cochon, Bofinger, Flora Danica, Quai Ouest, Le Grand Café des Capucines* ainsi que *Les Deux Magots* qui proposera également à la vente des tables de bistrot, guéridons et chaises.

Enfin, la Maison de haute pâtisserie *Ladurée* apportera une sélection exclusive, comprenant de la vaisselle Bernardaud, des éléments décoratifs et du petit mobilier, directement issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la Rue Royale.



## La cheffe Clémentine Bouchon, marraine de cette première édition parisienne



À seulement 34 ans, Clémentine Bouchon s'impose comme l'une des étoiles montantes de la gastronomie parisienne. Formée dans les cuisines des plus grands palaces, tels que le George V, le Ritz ou encore le Bristol, elle a dirigé les cuisines du Hyatt Étoile avant de rejoindre Le Meurice en 2022. Actuellement en charge des cuisines du Restaurant Le Dalí, du room service, des banquets et du Bar 228, sous la responsabilité d'Amaury Bouhours, elle se distingue par une cuisine où se mêlent technique, créativité et audace, offrant des plats à la fois classiques et modernes. En 2025, elle devient la marraine de la première édition parisienne de la Vaisselle des Chefs.

« C'est avec plaisir que j'ai accepté d'être marraine de cette première édition parisienne de la Vaisselle des Chefs, avec laquelle je partage des valeurs fortes. C'est une belle opportunité de redonner vie à des objets chargés d'histoire et de saveurs, tout en s'engageant pour une cause qui fait sens. », souligne Clémentine Bouchon.

## Un événement engagé dans une démarche éco-responsable et solidaire

L'objectif de cet événement est double :

- **Promouvoir l'économie circulaire** en redonnant vie à des pièces rares et souvent méconnues, issues des cuisines de grands chefs. **La Vaisselle des Chefs s'inscrit ainsi dans une démarche éco-responsable en pleine expansion.** En 2023, environ 7 Français sur 10 ont acheté au moins un article de seconde main, selon une étude de l'Observatoire de la consommation responsable. En réutilisant de la vaisselle de qualité, l'événement encourage une consommation plus durable tout en contribuant à la lutte contre le gaspillage.
- **Participer à une action solidaire puisqu'une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée aux Apprentis d'Auteuil** pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration. Cet accompagnement leur permet de réussir leur insertion professionnelle, leur offrant ainsi un avenir plus solide.



### INFORMATIONS PRATIQUES

- **Dates** : 8 et 9 février 2025
- **Adresse** : Césure - 13 rue de Santeuil, 75005 Paris
- **Transport et accès** : M7 Censier-Daubenton, M5 Campo-Formio
- **Horaires** : Samedi de 10h à 19h / Dimanche de 10h à 17h
- **Tarifs** : 4€ (gratuit pour les moins de 18 ans accompagnés) – 3€ le dimanche matin et gratuit pour tous, le dimanche après-midi
- **Billetterie (réservation fortement conseillée)** : [ici](#)
- **Plus d'informations** sur [www.lavaisselledeschefs.com](http://www.lavaisselledeschefs.com) et sur [www.instagram.com/lavaisselledeschefs/](https://www.instagram.com/lavaisselledeschefs/)

*Un large choix  
le samedi.  
Des petits prix  
le dimanche !*

### CONTACTS PRESSE : AGENCE THE DESK

Aurélien Bois – [aurelie@agencethedesk.com](mailto:aurelie@agencethedesk.com) – 06 87 26 27 68  
Marie Bienassis – [marie@agencethedesk.com](mailto:marie@agencethedesk.com) – 06 38 81 01 83

**Contact Organisation** : Marina Bonnamour - [paris@lavaisselledeschefs.com](mailto:paris@lavaisselledeschefs.com)