



Pour diffusion immédiate: 14 mars 2018



Refettorio
Paris

Au Foyer de la Madeleine

Le *Refettorio Paris* ouvre officiellement ses portes ce jeudi 15 mars 2018, pour offrir le dîner aux personnes en difficulté.

Le premier dîner du *Refettorio Paris*, né de la collaboration de Food for Soul avec le Foyer de la Madeleine, sera servi à plus de 100 invités en situation de précarité. Le fondateur de Food for Soul, Massimo Bottura, fera équipe avec deux grands noms de la gastronomie française, les chefs Yannick Alléno et Alain Ducasse. Avec l'équipe du *Refettorio Paris*, ils vont créer un menu complet à partir de produits invendus donnés par Carrefour, La Banque Alimentaire, Phenix, une jeune entreprise luttant contre le gaspillage alimentaire en accompagnant des supermarchés dans leur transition vers l'économie circulaire, et par Métro France. Des produits issus des restaurants d'hôtels parisiens du Groupe AccorHotels seront également cuisinés régulièrement.

A partir de l'ouverture, chaque soir du lundi au vendredi, de 18h30 à 20h, 100 personnes en situation de précarité seront servies, grâce à une équipe de 15 bénévoles, qui aideront en cuisine, au service à table et pourront échanger de façon conviviale avec les invités. Au-delà de l'aide alimentaire, l'esprit du bénévolat au *Refettorio Paris* réside dans le lien social et les échanges humains qu'il tend à créer avec ce public mixte de personnes vulnérables, à la rue ou précaires. Tous les invités viendront au *Refettorio Paris* par l'intermédiaire d'associations partenaires, parmi lesquelles Emmaüs Solidarités ou des Centres d'hébergement d'urgence Aurore.

Le *Refettorio Paris* rassemble des femmes et des hommes de conviction qui soutiennent son action et grâce auxquels il restera ouvert comme un lieu pérenne, dédié à l'intégration par l'échange et la culture. Comme le Président de l'association *Refettorio Paris*, Jean-François Rial, qui pilote depuis son démarrage le projet, avec le soutien financier du groupe Voyageurs du Monde dont il est le PDG, et de ses équipes qui en ont accompagné la création.

« *Comme l'explique très bien Massimo Bottura, recevoir les personnes en difficulté dans un beau lieu donne de la dignité à ceux que nous accueillons, permettant à l'esthétique de rejoindre l'éthique* », Jean-François Rial – Président de l'association Refettorio Paris

Le *Refettorio Paris* a été créé grâce au soutien de Salesforce au travers de son modèle philanthropique 1-1-1, qui permet à l'entreprise de donner 1% du temps de ses salariés, 1% de ses produits et 1% de sa capitalisation boursière à des ONG. Le soutien financier de Salesforce a donc notamment permis d'initier le projet d'embellissement du Foyer de la Madeleine et de la constitution de l'équipe. 100 heures ont déjà été utilisées pour construire l'application basée sur les logiciels cloud de Salesforce afin de gérer l'activité du restaurant et jusqu'au moins 600 heures du temps de ses salariés Français seront bientôt mises à disposition pour aider dans le service de restauration.

« Nous sommes très fiers de voir nos collaborateurs français s'impliquer avec passion dans ce projet. Nous sommes convaincus que le Refettorio Paris aidera à rendre ce monde meilleur et apportera une lueur d'espoir dans la vie des personnes en difficulté », Olivier Derrien – Directeur Général de Salesforce en France

Pour assurer la pérennité de son action auprès des personnes en difficulté et contre le gaspillage alimentaire, le *Refettorio Paris* a la chance de compter sur des partenaires partageant les mêmes valeurs. La Fondation Carrefour soutient le projet, dans la continuité de son action et de celle du Groupe en faveur de l'alimentation solidaire. Elle a aidé le *Refettorio Paris* à identifier des sources d'approvisionnement en invendus parmi les magasins Carrefour. Pour AccorHotels, le partenariat avec le *Refettorio Paris* s'inscrit dans la volonté du Groupe de lutter contre le gaspillage alimentaire en donnant les surplus des petits déjeuners et des séminaires. AccorHotels avec son fonds de dotation Solidarity AccorHotels accompagneront également le projet sur le long cours autour de la lutte contre l'exclusion sociale et professionnelle des plus défavorisés. Enfin, le *Refettorio Paris* a reçu le soutien du groupe Kering qui participe ainsi à la pérennisation du projet.

En tant que partenaire officiel de Food for Soul pour la troisième année, Grundig a confirmé son soutien au *Refettorio Paris*. Profondément engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et fidèle aux valeurs de Food for Soul, Grundig a lancé la campagne «Respect Food» pour créer un monde où les ressources sont utilisées avec respect et soin. Grundig contribuera au *Refettorio Paris* avec sa technologie innovante, capable de prolonger la durée de conservation des aliments.

A partir du 15 mars 2018, des donateurs privés pourront également soutenir la mission du *Refettorio Paris* via le site web: www.refettorioparis.com.

– En savoir plus –

A propos de Food for Soul

Food for Soul est une association à but non lucratif, fondée par le chef Italien Massimo Bottura. Elle a pour mission de sensibiliser et de permettre aux communautés locales d'agir contre le gaspillage alimentaire, comme support pour l'inclusion sociale et le bien-être individuel. L'organisation est née avec le Refettorio Ambrosiano à Milan, Italie, pendant l'Expo2015, et s'est développée ultérieurement avec des projets à Rio de Janeiro, Brésil, (*Refettorio Gastromotiva*) et Londres, Royaume-Uni (*Refettorio Felix à St Cuthbert's*) ainsi qu'à Modène (*Social Tables Ghirlandina*) et Bologne (*Social Tables Antoniano*) en Italie. Chaque projet est unique mais tous partagent un thème et des valeurs communes : utiliser des aliments provenant de surplus alimentaire, travailler en collaboration avec des artistes pour créer des espaces de restauration accueillants et inspirants, et servir des repas aux membres les plus vulnérables des communautés locales.

A propos du Foyer de la Madeleine

Le Foyer de la Madeleine est un restaurant associatif, inspiré des valeurs chrétiennes de partage, qui sert chaque jour plus de 250 déjeuners à des retraités, employés, ouvriers, cadres travaillant dans le quartier. Il vient également en aide à des personnes en difficulté pour un prix de 1€ (avec le concours de l'association Ozanam Madeleine). Chaque jour, le chef du Foyer de la Madeleine propose un menu composé d'entrées diverses – et selon la saison d'une soupe chaude ou froide –, deux plats au choix, des fromages ou des desserts variés, le tout pour un prix unique de 9€ moyennant une cotisation annuelle de 7€. Après l'ouverture du Refettorio Paris, le service du midi continuera d'exister sous l'enseigne du Foyer de la Madeleine.

À propos de Salesforce

Salesforce, le leader mondial du CRM, permet aux entreprises de révolutionner leurs interactions avec leurs clients. Pour plus d'informations sur Salesforce (NYSE : CRM), veuillez visiter : www.salesforce.com.

A propos de Voyageurs du Monde

Voyageurs du Monde réunit une équipe de femmes et d'hommes, qui chaque jour composent des expériences personnalisées selon les envies et les rêves de chacun, vers près de 150 destinations. Originaires des quatre coins du monde ou simples passionnés de voyage, les 200 conseillers, spécialisés par pays mais aussi par régions, contribuent par leur expertise à bâtir le succès du leader français du voyage sur mesure, né il y a bientôt quarante ans. Adaptés à chaque budget,

ces voyages à part, responsables (compensation à 100 % des émissions de CO2), constituent de véritables rencontres avec les destinations et leurs habitants, agrémentées de services haut de gamme - conciergerie francophone, mobile local, wifi nomade, assistance 24/24.... Une façon très personnelle d'aborder le monde à contre-courant. Par le biais de sa fondation « Insolite Bâtisseur Philippe Romero », Voyageurs du Monde est l'un des partenaires contribuant à la création du *Refettorio Paris*.

A propos de la Fondation d'entreprise Carrefour

Créée en 2000, la Fondation d'entreprise Carrefour nourrit une mission d'intérêt général contre l'exclusion au niveau international. Grâce aux équipes du Groupe et à leurs compétences, elle œuvre sur trois axes privilégiés d'intervention que sont l'alimentation solidaire, l'aide humanitaire d'urgence et la biodiversité. La Fondation conduit des programmes de mécénat en lien avec le métier de distributeur, dans les pays où Carrefour est implanté ainsi que dans les pays fournisseurs du Groupe. Avec un budget annuel de 8,5 millions d'euros, la Fondation Carrefour soutient chaque année près de 100 projets. Son mécénat auprès du *Refettorio Paris* s'inscrit dans la continuité de sa collaboration avec le *RefettoRIO Gastromotiva* lancé au Brésil en 2016. Enfin, le projet mobilise également le magasin Carrefour Market de la Rue de Sèvres. Dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, ce dernier approvisionnera le *Refettorio Paris* via la Banque Alimentaire d'Ile de France, en produits frais, retirés des rayons mais encore consommables, afin de confectionner les repas chaque soir. En 2017, les magasins Carrefour ont donné l'équivalent de 106 millions de repas à plus de 700 associations de l'aide alimentaire. Plus d'informations sur : www.fondation-carrefour.org

A propos du fonds de dotation Solidarity AccorHotels

L'ambition de Solidarity AccorHotels, fonds de dotation du Groupe AccorHotels, est de lutter contre l'exclusion économique et sociale des personnes en très grande précarité. Pour y parvenir deux domaines d'intervention sont privilégiés :

L'insertion professionnelle, qui se décline selon deux typologies d'actions

- la formation professionnelle, par le soutien de programmes d'apprentissage de métiers
- le développement économique, par l'accompagnement à la création d'activités génératrices de revenus

Et l'accompagnement durable dans les situations d'urgence, en aidant les populations locales à faire face aux conséquences immédiates et durables des catastrophes humanitaires.

Depuis 2008, plus de 300 projets dans 44 pays ont été soutenus au profit de 230 000 bénéficiaires directs et indirects. Au cœur de chaque projet, l'implication des collaborateurs AccorHotels permet de participer à la vie des communautés qui accueillent les hôtels du Groupe et de faire grandir l'hospitalité du cœur par-delà les frontières. Plus d'informations sur : www.solidarity-accorhotels.com

A propos de Kering

Groupe mondial du Luxe, Kering développe un ensemble de maisons de luxe dans la mode, la maroquinerie, la joaillerie et l'horlogerie : Gucci, Bottega Veneta, Saint Laurent, Alexander McQueen, Balenciaga, Brioni, Christopher Kane, McQ, Stella McCartney, Tomas Maier, Boucheron, Dodo, Girard-Perregaux, Pomellato, Qeelin et Ulysse Nardin. Kering développe également les marques de Sport & Lifestyle Puma, Volcom et Cobra. En encourageant l'imagination sous toutes ses formes, Kering permet à ses marques de réaliser leur potentiel de croissance et ouvre la voie à des méthodes plus durables.

Plus d'infos : www.foodforsoul.it et à partir du 15 mars : www.refettorioparis.com

Demandes presse : press@foodforsoul.it

Instagram & Twitter: @foodforsoul_it

Facebook: foodforsoul.it

Hashtags: #foodforsoul #refettorioparis #nomoreexcuses

Contact Presse AccorHotels

Carina Alfonso Martin

Vice-Présidente des Relations Media Monde

+33 (0)1 45 38 84 84

carina.alfonsomartin@accor.com

Line Crieloue

Relations Media Corporate

+33 (0)1 45 38 18 11

line.crieloue@accor.com

