

MISSION MÉCÉNAT DE VNF – PIQUE-NIQUE DES CHEFS 2019

LES CHEFS D'OCCITANIE AU SERVICE DU PATRIMOINE

Après avoir séduit au printemps 2018 de nombreux amoureux du canal du Midi avec un rendez-vous inédit à la Cale de Raboub, le Pique-Nique des Chefs revient cette année pour le plus grand plaisir des petits et des grands gourmands. Le 18 mai prochain, deux événements gastronomiques leur seront proposés : le traditionnel Pique-Nique des chefs, qui se tiendra à midi, et le Pique-NUIT qui aura lieu le soir. Dans une ambiance toujours très conviviale, ce nouveau format permettra d'accueillir davantage de participants. En s'y inscrivant ils feront aussi une bonne action : les fonds sont récoltés par la Mission Mécénat de Voies navigables de France au profit de la replantation du canal du Midi.

UNE NOUVELLE FORMULE POUR 2019

Les convives se retrouveront le **18 mai** à la **Cale de Radoub** et pourront partager un déjeuner gourmand ou un dîner décontracté concoctés par de grands chefs de la région Occitanie mobilisés pour l'occasion.



Une grande tente abritera les 350 personnes attendues au Pique-Nique du midi. Le soir, le dîner sera organisé pour 200 convives dans une ambiance plus intimiste pour le plaisir des yeux et des papilles. Le dessert proposé le midi et le soir sera signé par le chef doublement étoilé Franck Putelat.

La gamme de vins les Javelles, issus des riches terres du Pays d'Oc, accompagnera avec délice les mets. Tandis que les « Bulles » des Javelles seront servies aux participants du Pique-NUIT.

Au programme du midi :

- Le Groupe Barrière offrira des lots de tombola (Dîner au Fouquet's, Dîner spectacle et cocktail spectacle).
- L'équipe de Vikadom, spécialiste de la garde d'enfants, organisera des animations pour les plus jeunes.
- Les musiciens de *Swing-time* joueront depuis la péniche sur le bassin de la cale.

Au programme du soir :

- Les participants pourront profiter du calme et des éclairages de la cale au cœur de Toulouse à la nuit tombante avec une décoration et un service de table soigné offert par le Groupe Option.
- Le plat principal servi chaud sera finalisé en direct par les chefs.
- Le groupe de musique *Wed Quintet* bercera les participants dans une ambiance jazzy décontractée.

Informations pratiques

- **Pique-Nique - 12h-14h30** : Servi froid. Tarifs 35€ / 14€ (TR enfants jusque 12 ans). Le prix comprend une entrée, un plat, un dessert, du vin Les Jamelles et du café Lavazza
- **Pique-Nuit - 19h-22h30** : Servi chaud, à table, dans une ambiance plus intimiste avec une cale mise en lumière. Tarifs 50€ / 14€ (TR enfants jusque 12 ans). Le prix comprend un verre effervescent « Les bulles » de la gamme les Jamelles, une entrée, un plat, un dessert, du vin Les Jamelles et du café Lavazza.

L'intégralité de la somme récoltée sera reversée au projet de replantation du canal du Midi.

- Les inscriptions se font en ligne via ce lien : www.billetweb.fr/pnchefs
- Renseignements auprès de Laurent Adnet, chef de la Mission Mécénat : laurent.adnet@vnf.fr



Les Cales de Radoub : comment y aller ?

En voiture ou à pied : 65 allée des demoiselles 31 000 Toulouse

En Bus : L7 - arrêt Crampel

« L'année dernière, le Pique-Nique des Chefs a suscité un grand enthousiasme de la part du grand public, de plus en plus sensible à l'enjeu environnemental qui touche le canal du Midi. Nous avons accueilli 350 personnes et récolté 10 000 euros. Avec cette nouvelle édition, composée d'un Pique-Nique et d'un Pique-NUIT, nous espérons mobiliser davantage de personnes et entendons leur faire découvrir le savoir-faire des chefs de notre belle région » **Laurent Adnet, chef de la Mission Mécénat de Voies navigables de France**

DES CHEFS DE RENOM IMPLIQUÉS POUR LA REPLANTATION DU CANAL DU MIDI

Thomas Fantini de L'Esprit Pergo et Pascal Bonnafous du Lycée Hôtelier d'Occitanie et tous deux Disciples d'Escoffier ont rassemblé autour d'eux de grands chefs de la région :



- * Oscar Garcia, **Bonbonne**
- * Edouard Hiernaux, **Carthel**
- * Loïc Muller, **Le Fouquet's, Casino Barrière**
- * Franck Putelat, **Le Parc ****
- * Pascal Bonnafous, **Lycée des métiers et de l'hôtellerie du tourisme d'Occitanie**
- * Nicolas Brousse, **Monsieur**

« Ma participation à la première édition du Pique-nique des chefs 2018 a été pour moi une évidence. Le canal du midi, ce monument du patrimoine mondial est en danger et une solution est possible. J'ai la chance d'évoluer dans un métier où le plaisir partagé du savoir et du goût sont associés. Notre Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie, exprime à travers un tel partenariat, sa volonté d'être impliqué de façon effective dans une politique de solutions durables et une mise en avant de l'éco-responsabilité de toute sa communauté. Ce pique-nique 2018 a donc été pour mes élèves et moi-même un événement riche en découvertes, rencontres et partages pour que le canal retrouve son visage originel de voie navigable ombragée et cela, en toute sécurité. Ma participation à la deuxième édition n'est que le prolongement de la première et le challenge 2019 à relever, va nous pousser plus encore, dans l'envie de faire partager à tous les participants : convives, élèves, partenaires, membres de VNF et bien évidemment tous les Chefs, un moment exceptionnel. Tous les acteurs de l'événement vont se mobiliser cette année pour que cette deuxième édition augure une pérennité pour les futures mobilisations. » **Pascal Bonnafous, chef du Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie.**

AU MENU DE CETTE DEUXIEME ÉDITION

Menu Pique-nique des chefs

ENTRÉES

Houmous de pois chiche bio et tomates séchées, anchois de Collioure marinés, dips de légumes croquants (carottes couleurs, céleri branche, concombre), pickles (oignons rouges), cumin poudre

PLATS

Suprême de volaille fermière du Gers IGP/ Label Rouge juste température, crème d'aillet, asperges, haricot blanc, sauce vierge (tomates, huile d'olive, cébette, basilic, citron, ail...)

DESSERTS

Fraises, olives noires confites, crème, basilic, meringue (œuf, sucre) : recette originale de Franck Putelat

Menu Pique-nuit des chefs

ENTRÉES

Velouté d'asperge, canon de truite Bio des Pyrénées (de la NESTE d'Oô), œufs de saumon, pain à l'encre de seiche, jaune d'œuf confit au soja.

PLATS

Entrecôte de veau d'Aveyron et du ségala IGP/Label Rouge élevé sous la mère, chou farci au jarret de veau, purée d'embeurrée de chou vert

DESSERTS

Fraises, olives noires confites, crème basilic, meringue (œuf, sucre) : recette originale de Franck Putelat



DE NOMBREUX MECENES MOBILISÉS POUR LA CAUSE

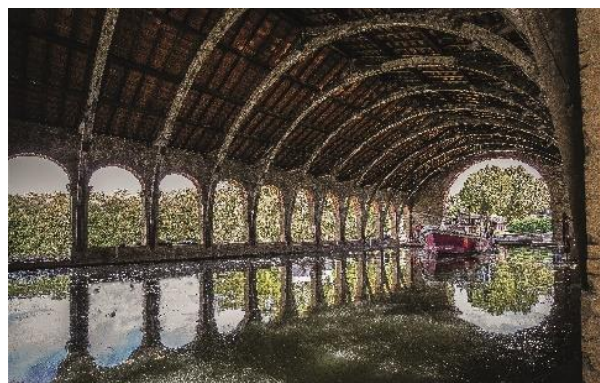
De nombreux mécènes et partenaires rendent possible la création de cette deuxième édition. C'est grâce à de bons ingrédients que l'on peut concocter de bons petits plats. L'IRQUALIM (L'institut Régional de la Qualité Agroalimentaire d'Occitanie) qui promeut l'excellence et l'authenticité des productions agroalimentaires de la Région, le Grand Marché et ses concessionnaires (Sublim Aromes, Le Cours des Halles, Soulage Favarel, Groupe Pomona Passion Froid, Artisans et Terroirs, Guivarc'h) ont encore une fois répondu à l'appel en offrant des ingrédients de qualité.



LA CALE DE RADOUB – UN LIEU UNIQUE

La Cale de Radoub étant habituellement fermée au public, cette journée sera une occasion unique pour les participants de découvrir un lieu classé au Patrimoine Mondial de l'Humanité de l'UNESCO.

Érigées au XIX^{ème} siècle et situées en haut des Allées des Demoiselles, elles font partie de l'histoire fluviale de la Ville rose. À l'origine, construites pour répondre à la forte croissance des chantiers navals, elles continuent à être utilisées dans le cadre de travaux de maintenance des voies d'eau et d'entretien des péniches. Voies navigables de France assure l'exploitation de ce monument historique. La Cale sera mise en valeur par Jardicréation, et habillée des tentes Vinci Autoroutes, mécènes de l'évènement.



©GeorgesDedieu

LE RENOUVEAU DU CANAL DU MIDI : UN PROJET MAJEUR CONFIE A VNF

Le chancre coloré est une maladie provoquée par un champignon microscopique, qui s'attaque exclusivement aux platanes : le chancre coloré. Le long du canal, l'épidémie s'est propagée par l'eau, les activités humaines et les bateaux qui multiplient les blessures aux racines lors des amarrages. 23 700 platanes malades ont dû être abattus.

Recréer une voûte arborée sur le canal : un pari audacieux que l'ensemble des équipes de la Direction Territoriale Sud-Ouest de VNF mène de front depuis 2011. Jusqu'à présent VNF a pu **replanter plus de 10 400 arbres, rénover près de 25,5 km de berges et installer près de 900 nichoirs** pour préserver les oiseaux et chauve-souris présents sur les bords du canal.

La Mission Mécénat de VNF a permis depuis fin 2013, date de sa création, de collecter 5,7 millions € grâce au soutien de 12 000 donateurs individuels et 63 entreprises mécènes.

Le chancre coloré, une maladie qui décime la voûte du canal du Midi

Chaque année, ce champignon microscopique tue et sèche des milliers de platanes en bloquant la circulation de leur sève. A ce jour, il existe aucun traitement préventif ou curatif, l'unique solution est donc d'abattre les arbres contaminés et de replanter de nouvelles essences (chênes chevelus, érable, tilleuls à grandes feuilles, micocouliers...)

Pour participer à la replantation du Canal du midi, il est possible de faire un don sur :

<http://www.replantonslecanaldumidi.fr>



À PROPOS DE VOIES NAVIGABLES DE FRANCE – www.vnf.fr

Fort de 4 300 personnels mobilisés au service du fluvial, **Voies navigables de France** entretient, exploite et développe le plus grand réseau européen de voies navigables : 6 700km de fleuves, canaux et rivières canalisées, 4 000 ouvrages d'art (écluses, barrages, pont-canaux,...) et 40 000 hectares de domaine public fluvial.

Au travers de ses missions, l'établissement répond à trois attentes sociétales majeures :

- Il crée les conditions du développement du transport de fret ;
- Il concourt à l'aménagement du territoire et au développement touristique
- Il assure la gestion hydraulique en garantissant la sécurité des ouvrages et les différents usages de l'eau et en luttant contre les inondations et le stress hydrique. Il favorise également le développement de l'hydroélectricité et préserve la biodiversité.