



À table, les soignants !



Un repas pour dire merci !

① INITIATIVE

② CONTRIBUTION



Une initiative

“A table, les soignants !” est une initiative généreuse, fédératrice et solidaire qui a été créée après la première vague de Covid-19 en France afin d’offrir des repas de réconfort aux soignants en première ligne.

Son fonctionnement est simple : les restaurateurs volontaires mettent à disposition des soignants des repas pour deux cuisinés au sein de leurs établissements. Ils ont “Carte Blanche” pour offrir un menu spécial de remerciement aux soignants.

Le grand public et les entreprises sont également invités à soutenir l’opération : en scannant les QR codes des supports de communication, présents dans les restaurants – flyers, macaron vitrine, etc. – les clients peuvent faire des dons à l’initiative “A table, les soignants !”. Les entreprises, quant à elles, soutiennent l’opération en réalisant des dons de mécénat.

Tous les dons récoltés grâce à la générosité du grand public et des entreprises mécènes permettent de financer des tables supplémentaires pour les soignants chez les restaurants engagés dans l’opération.



Des évolutions

En juin dernier, au lendemain du premier confinement en France, le lancement de l'opération « **À table, les soignants !** » a eu pour double vocation de continuer à applaudir les soignants tout en contribuant à soutenir les restaurants alors durement touchés par la crise liée au covid-19.

Les restaurants offraient alors des tables dans leurs restaurants où ils accueillaient les soignants, venus vivre une expérience culinaire exceptionnelle, un moment de réconfort et de convivialité.

Le retour de l'épidémie en France à l'automne a contraint les restaurateurs à fermer leurs portes au public. Toutefois, cette 2^e vague du virus n'a fait que renforcer l'élan de solidarité envers les soignants et l'énergie positive au cœur de l'initiative.



Des évolutions

L'opération se réinvente donc naturellement aujourd'hui afin d'adapter son énergie aux mesures de reconfinement annoncées en France, pour continuer à proposer des moments culinaires réconfortants aux soignants, qui se retrouvent une nouvelle fois en première ligne face au virus.

Nous continuons d'offrir des expériences gastronomiques extraordinaires aux soignants, maintenant en livraison à domicile et à emporter. Les restaurants partenaires de l'opération cuisinent leurs meilleurs produits pour des saveurs inchangées, à emporter ou livrées chez les soignants.



Pavillon

Type de cuisine : Cuisine moderne

🌟 GUIDE MICHELIN 2020

Nombre de tables offertes : 15

[VOIR LE RESTAURANT](#)



Le Jules Verne

Type de cuisine : Cuisine moderne

🌟 GUIDE MICHELIN 2020

Nombre de tables offertes : 2

[VOIR LE RESTAURANT](#)



Paul Bocuse

Type de cuisine : Cuisine classique

Nombre de tables offertes : 5

[VOIR LE RESTAURANT](#)



La Table d'Olivier Nasti

Type de cuisine : Cuisine créative

🌟🌟 GUIDE MICHELIN 2020

Nombre de tables offertes : 2

[VOIR LE RESTAURANT](#)

Les chiffres

101 restaurants participants

880 tables offertes

1760 repas

101 étoiles Michelin

Cheval Blanc Saint Tropez, Maison Rostang, La Vague d'or, Guy Savoy, Pavillon, Le Jules Verne, La Dame de Pic, L'Ami Jean et beaucoup d'autres...

Toutes les régions françaises concernées





Une initiative

“A table, les soignants !”, c’est continuer de témoigner toute notre reconnaissance et notre admiration à ceux qui prennent soin de nous en leur offrant un moment de convivialité avec l’invité de leur choix.

Cette personne à qui eux aussi veulent dire merci.

Celle qui les a soutenus.

Celle qui a pris le relais.

Celle qui a assuré.

Celle qui n’a pas compté ses heures non plus.

Prendre le temps de partager un repas, une manière, humble et simple, de consolider ces liens sociaux et affectifs, mis entre parenthèses durant cette période de confinement et de travail intense.



Une initiative

“A table, les soignants !”, c’est aussi soutenir l’activité des restaurateurs. Contraints à l’arrêt de leur activité, nos restaurants font face à une situation sans précédent et ont besoin plus que jamais que l’on soutienne leurs établissements. A nous d’être au rendez-vous et de leur apporter le soutien dont ils ont besoin !

Pour ne pas oublier,
Pour maintenir la flamme autour du personnel hospitalier.
Pour soutenir nos restaurants, si chers à nos cœurs.
Parce qu’on veut continuer à leur dire merci.
Parce qu’on a besoin d’eux.



MERCI LES
SOIGNANTS





Un repas pour dire merci !

① INITIATIVE

② CONTRIBUTION



Les Contributeurs

“A table, les soignants !” fédère la générosité de tous.

Les restaurateurs, qui offrent des repas : un geste généreux, dans des moments difficiles, pour ce secteur très touché.

Vous, Nous, les particuliers, qui voulons continuer à remercier les soignants et soutenir les restaurants. Les entreprises, qui souhaitent encourager l’initiative.

L’Association Solidarité avec les Soignants qui s’est engagée depuis le début aux côtés des soignants et qui se fait le relais de l’opération auprès du personnel hospitalier

Le Fonds de dotation Merci agit pour la construction d'un monde solidaire, durable et équitable. Cette organisation d'intérêt général, habilitée à délivrer des reçus fiscaux, assure le suivi et le reversement des dons effectués au profit de l'opération "À table les soignants!".



Les Contributeurs

Restaurateurs (au grand cœur)

Menu Carte Blanche pour le soignant

J'inscris mon restaurant à l'initiative. Je choisis le nombre de repas pour deux que je mets à disposition des soignants et de leurs invités.

Je conviens, avec le soignant et en fonction de mon activité, de la date de son repas. J'ai « carte blanche » pour lui préparer le menu de mon choix en fonction de ses goûts, de ses allergies et de l'arrivage du jour.



Les Contributeurs

Vous, Nous, pour eux

Ils ont été là pour nous, pour nos proches et c'est important de continuer à leur dire merci. Les particuliers peuvent soutenir cette initiative qui montre que ce secteur, même en difficulté, continue à faire preuve de générosité en donnant des tables via le scan des QR codes présents dans le restaurant.

Entreprises Bienveillantes

Via le Fonds de dotation Merci, les entreprises peuvent également décider de soutenir un ou plusieurs restaurants, ou bien une région spécifique afin de pouvoir offrir davantage de tables

Par ces dons, les particuliers et les entreprises aident et protègent les restaurateurs, une profession fragilisée, touchée de plein fouet par les répercussions des mesures de confinement tout en remerciant les soignants pour leur investissement lors de l'épidémie

Les restaurateurs, pourront ainsi, continuer à applaudir le personnel médical en cuisine et donner l'envie à tous de reprendre les habitudes de se rendre dans leurs établissements.



Devenir mécène

Pour devenir mécène de l'opération

Il vous suffit :

1. D'adresser vos questions et intentions de dons à la société TIPTOQUE :
Contacter Imanol ERVITI | General Manager
+33 (0)6 48 48 77 55
imanol@tiptoque.paris
2. De faire une promesse de don à l'adresse indiquée suite au 1^e contact,
Par e-mail au Fonds de Dotation Merci en précisant :
 - Le montant du don adressé au Fonds de dotation Merci dans le cadre de l'opération « À table, les soignants ! »
 - L'entité émettrice du don : nom juridique & siège social
3. D'attendre que le Fonds de dotation Merci retourne un appel de fonds,
Sur la base du montant précisé dans la promesse de don.
4. De verser le montant du don,
Au Fonds de dotation Merci
5. De recevoir un reçu fiscal de la part du Fonds de Dotation Merci,
Émis sous réception du don.



Devenir mécène

Suivre votre don

1. Les repas correspondant au montant du don sont ouverts à la commande
Chez les restaurateurs participants,
Sur le site « À table, les soignants ! »
2. Les soignants peuvent commander dans le restaurant de leur choix
Sur le site « À table, les soignants ! »
Les soignants sont sélectionnés par l'association Solidarité avec les soignants
3. Nous effectuons un suivi des repas effectivement réservés
Suite à la validation des réservations de soignants par les restaurateurs
4. Le Fonds de dotation Merci verse les montants des repas aux restaurateurs
Une fois par mois, sur la base du suivi des repas effectivement réservés par les soignants



Partenaires

LVMH est le chef d'orchestre de l'opération. À l'initiative du projet, le groupe français a permis la création et le développement de ce cadeau gustatif.

Le Guide Michelin propose son aide pour relayer l'opération auprès des chefs & établissements.

TIPTOQUE coordonne l'inscription et la participation des restaurants à l'opération ainsi que la mise en place du système de dons chez les restaurateurs.

Le Fonds de dotation Merci récolte les dons pour l'opération et verse les sommes collectées aux restaurateurs. Il organise aussi la défiscalisation des dons de particuliers et des entreprises.

La Fondation d'Anne Roumanoff, Solidarité avec les soignants, se charge quant-à-elle de la distribution des menus offerts aux soignants.

Bonjour Paris est l'agence créative qui a construit et fait vivre le projet auprès des différentes cibles.

Ecocea est l'agence de développement web qui a créé le site internet de l'opération « À table les soignants! ».

Le magazine Le Chef se fait le relais de communication de l'opération.

LVMH





ANNEXE – AXES DE COMMUNICATION



En amont

Toucher les professionnels, le grand public et la presse pour propulser le projet.

Utiliser les visages déjà connus du milieu professionnel. La visibilité de ces grands chefs permet donner de la force au projet et de toucher une large audience. Les sites et comptes des partenaires et restaurants soutiennent également le projet.

Les soignants reconnaissants alimentent le cercle vertueux de remerciement des partenaires et mécènes de l'opération, qui transforme l'initiative en opération nationale de soutien

Et dans le temps

Nous partageons les retours d'expériences pour que l'énergie créée ne disparaisse pas et perdure dans le temps.

La forte mobilisation des différentes cibles continuera de nourrir au quotidien les différentes prises de parole sur Instagram via le #atablelessoignants mais aussi à produire du contenu pour les partenaires et mécènes.



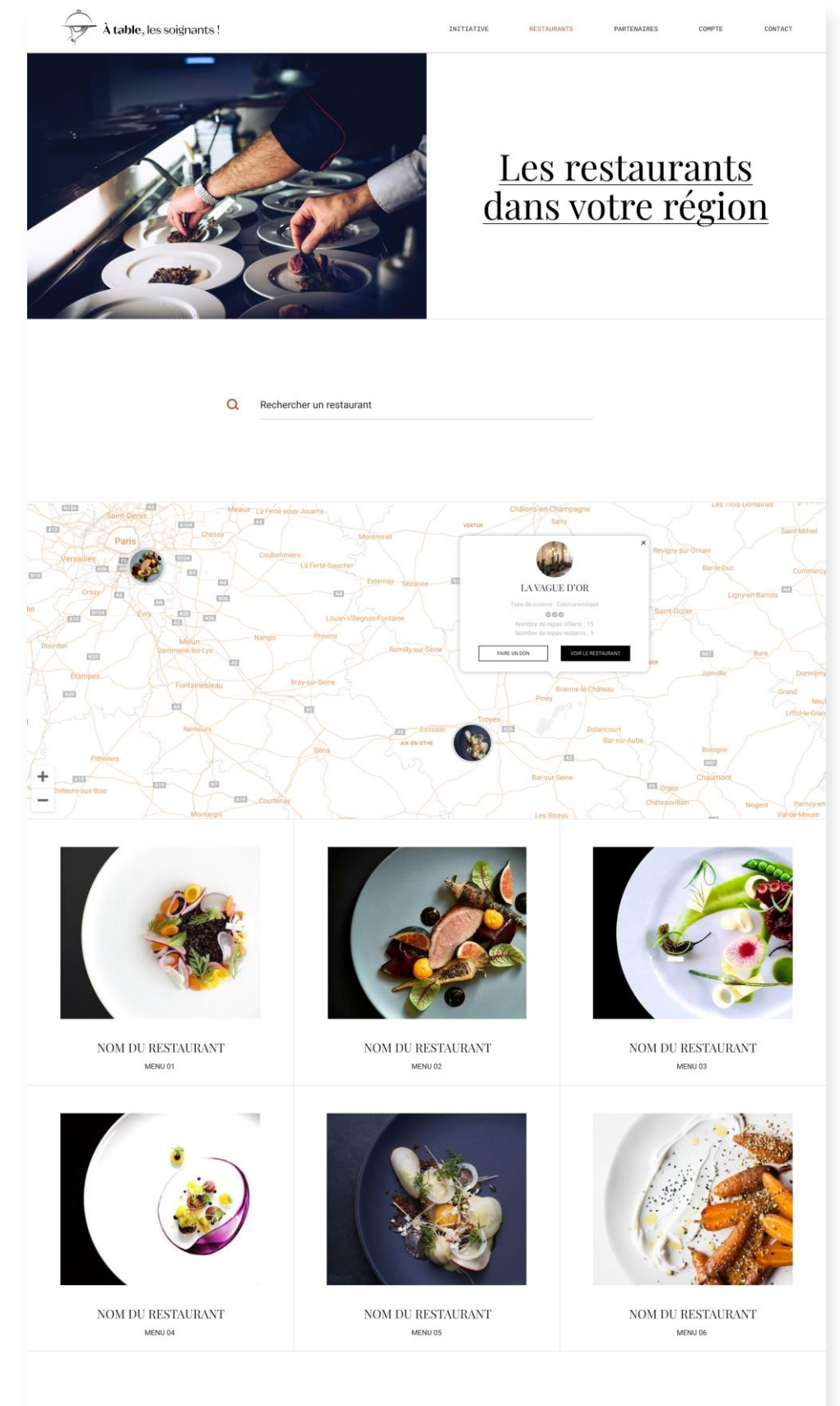
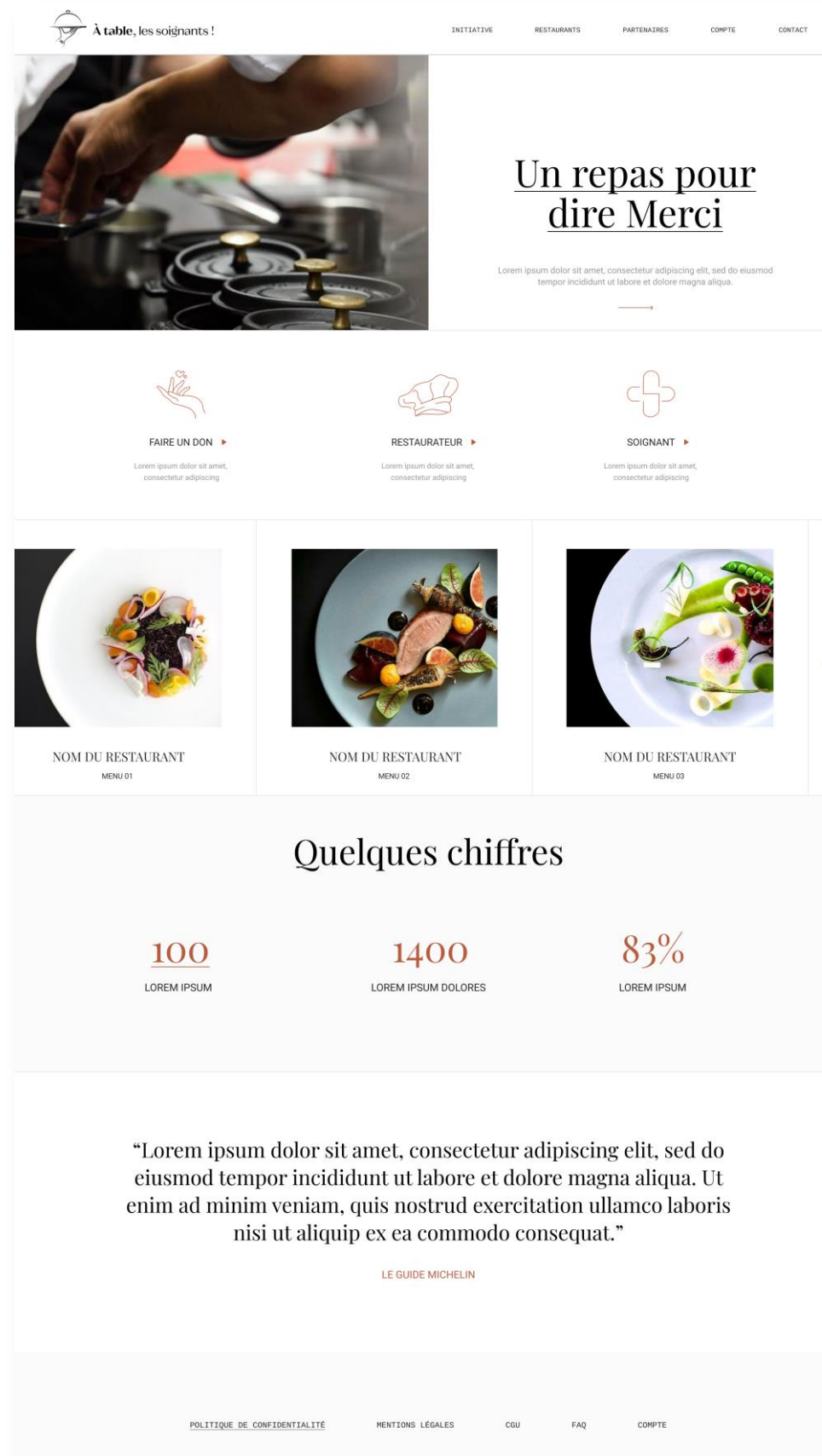
Site

Une plateforme digitale permet aux restaurateurs d'inscrire leur établissement et d'offrir des repas, au grand public et aux entreprises d'y faire un don, et au personnel soignant de trouver son repas.

Des informations claires et directes afin de présenter l'initiative et les restaurants participants.

Un système de carte permet à chacun de voir les restaurants participants au sein de sa région.

Un site mobile & desktop, accessible par tous, pour tous et partout !



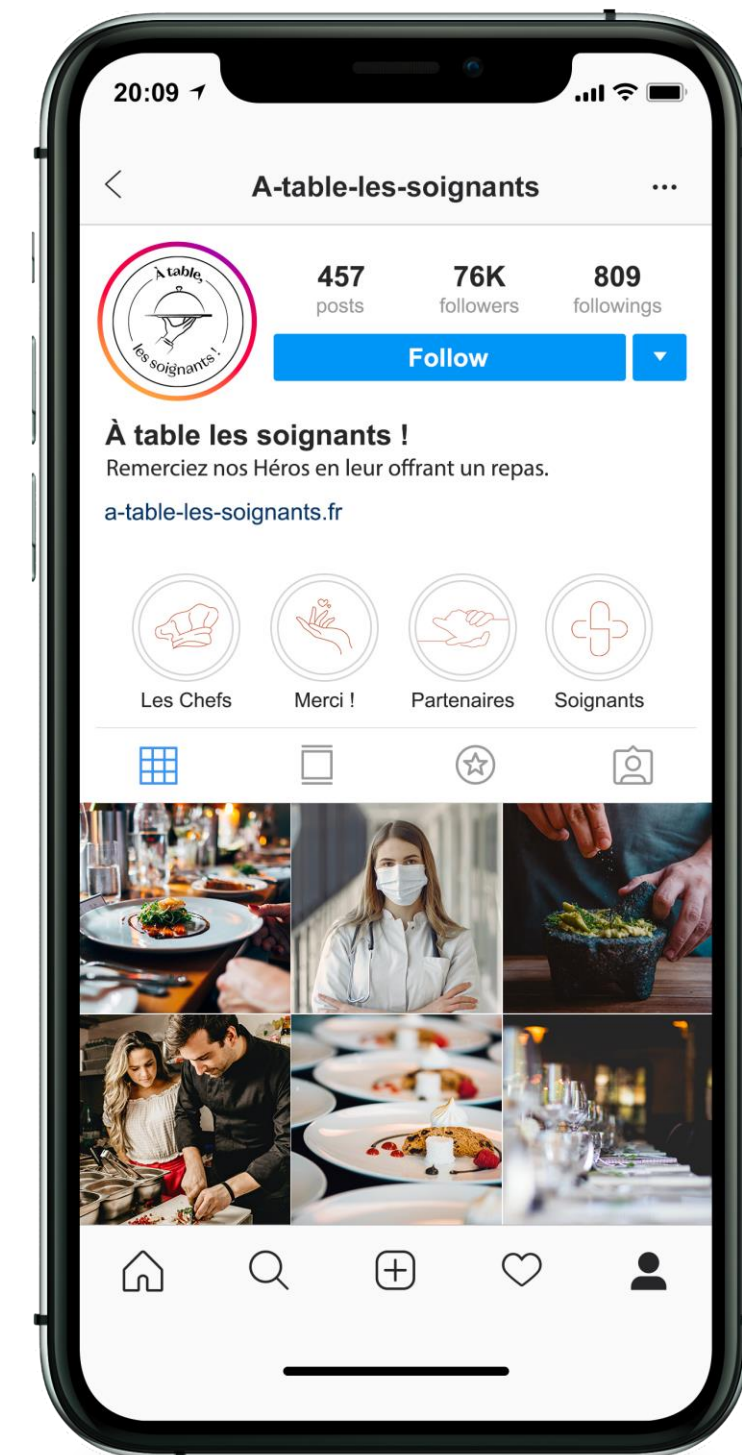
Instagram

Véritable atout pour propulser le projet à une large cible.

Instagram s'est révélé être un acteur principal durant la crise, accompagnant la population à vivre le confinement en créant du contact. Dons, stickers, comptes exclusifs, relais d'informations, lives ont permis de mettre en exergue le combat quotidien mais aussi les commerçants.

Le compte *À table, les soignants !* fonctionne comme un hub pour rassembler les restaurateurs, les partenaires, échanger et expliquer le projet au grand public.

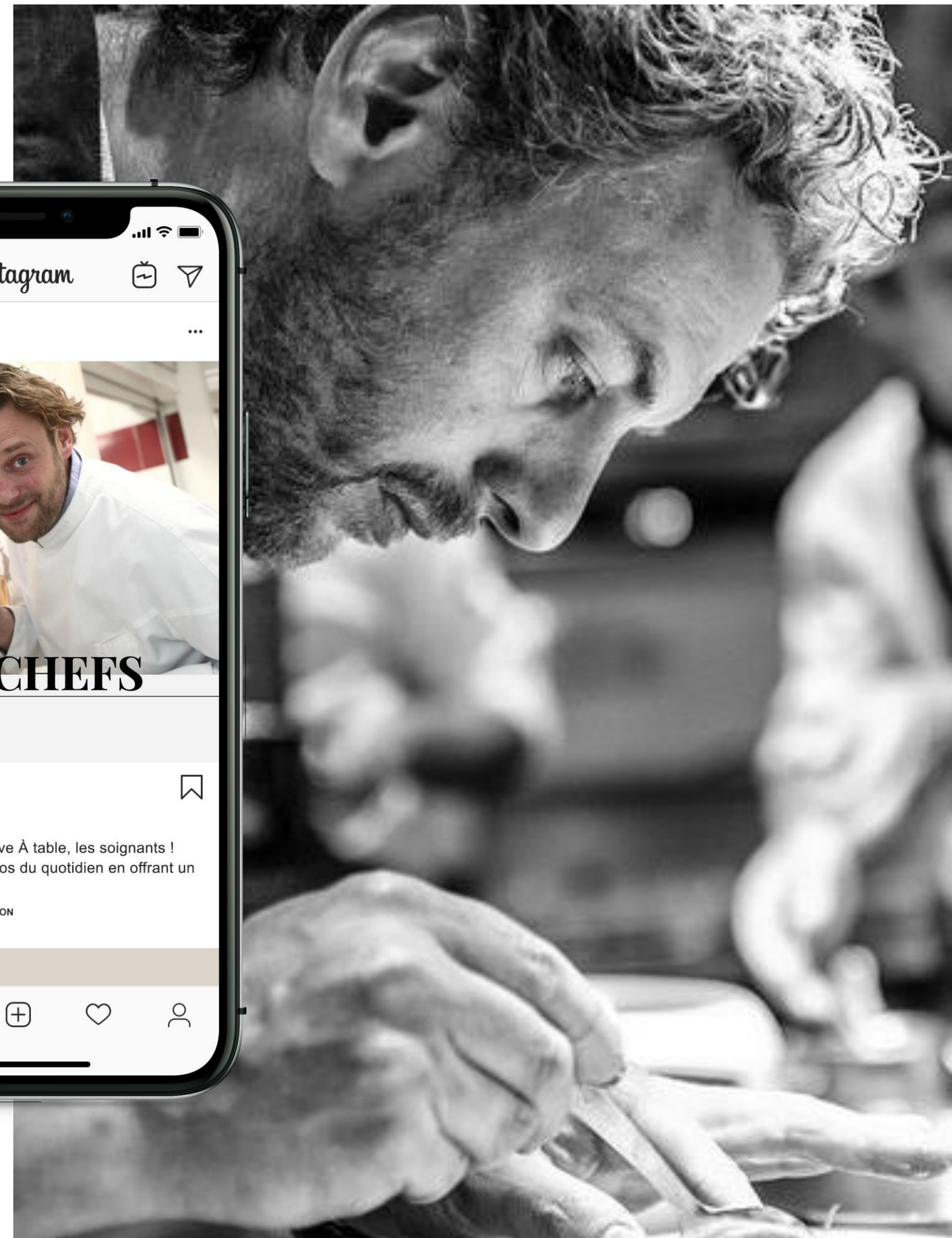
- Posts à diffuser (statique/animé/film)
- Utilisation du #atablelessoignants
- Possibilité de créer un sticker dédié *À table, les soignants !* sur Instagram pour créer des stories communes et mettre en avant les restaurants participant à l'opération
- Les stories sont diffusées en temps réel et relayées grâce au repost

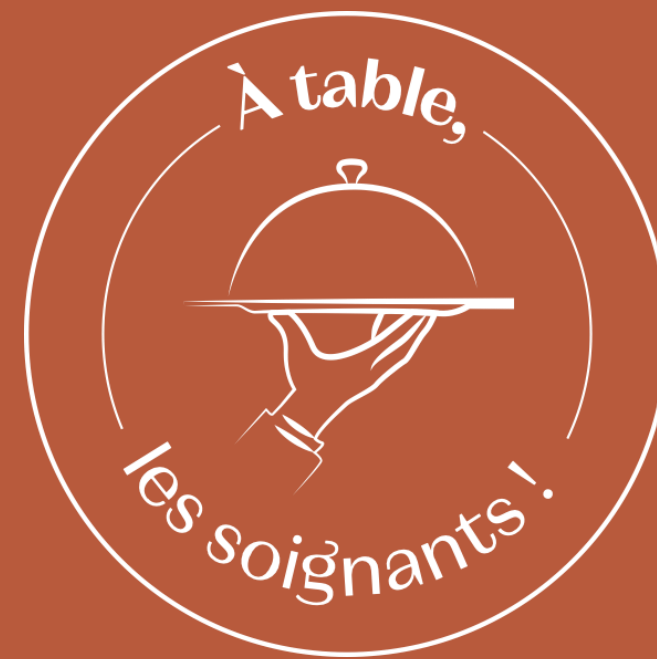


Film

Un film pour porter le projet au grand public.

Une série de portraits photos des chefs accompagnés de titrages en surimpression. Le tout en un montage dynamique et rythmé.





À table les soignants !
www.a-table-les-soignants.fr
contact@a-table-les-soignants.fr