



LES CHEFS DU CŒUR

D O S S I E R D E P R E S S E 2 0 2 5

Sommaire



1 - Notre Programme



2 - Présentation



3 - Nos engagements



Programme à venir

Gala des Chefs du Coeur



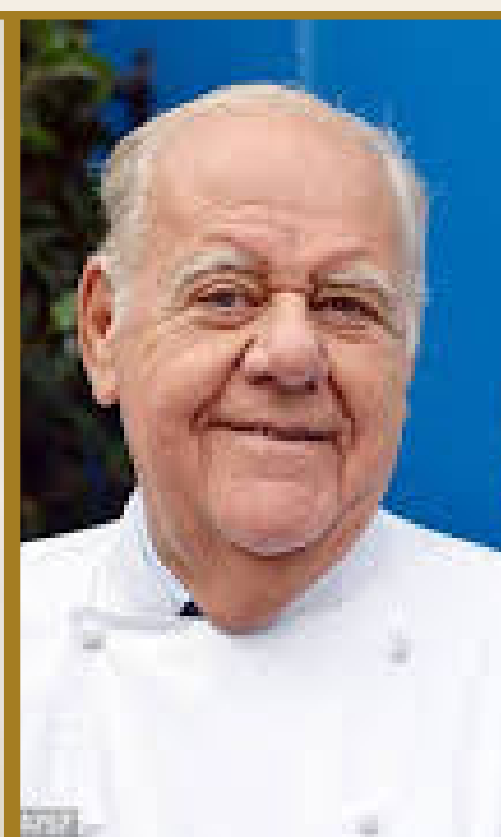
5ème édition - vendredi 10 octobre 2025 à 18 h à
l'EPMT

En partenariat avec l'EPMT, sera organisé le 10 octobre prochain un Gala culinaire. Cette troisième édition rendra hommage aux grands noms de la gastronomie française. Cette année, les sources d'inspiration seront les chefs...

1



Yves
Thuriès



Jacques Le
Divellec



Joël Robuchon



Gaston
Lenôte

Qui sommes nous ?

À la croisée de la gastronomie et de l'engagement social, l'association Les Chefs du Cœur incarne une autre vision de la cuisine : solidaire, inclusive et porteuse d'avenir. Fondée en 2020 par Naïma Sifer et le chef étoilé Gérard Sallé, elle intervient auprès de publics fragilisés – jeunes en décrochage, personnes en situation de handicap, femmes isolées – à travers des ateliers culinaires, des sensibilisations à la nutrition, des projets collectifs et des actions de mentorat.

Son ambition : transmettre des compétences, redonner confiance et ouvrir des perspectives d'insertion professionnelle.

En mobilisant des chefs aussi talentueux qu'engagés, Les Chefs du Cœur fait de chaque geste culinaire un acte de transmission et de solidarité.

Le chef étoilé Gérard Sallé qui mentor les élèves en CAP cuisine de l'école hôtelière Condorcet d'Arcachon



2



Notre équipe



NAÏMA SIFER
La fondatrice et Présidente



GÉRARD SALLÉ
Le vice-Président



Les parrains



GUY MARTIN
Chef étoilé à Paris



NOËLLE BOUAYAD
Propriétaire de l'ILOLI à
Casablanca

Nos engagements

- Atelier culinaire et transmission avec les élèves de notre école hôtelière partenaire à Marrakech.
- Atelier culinaire auprès de l'association Ennakhil pour les femmes victimes de violences.
- Préparation du cocktail dînatoire dans le cadre du festival international du film de Marrakech au Mandarin Orientale.
- Gala solidaire à l'Adam Park de Marrakech avec notre chef champion du record du plus grand fraisier du monde - réalisation de son fraisier du coeur au Gala solidaire à l'ambassade de France à Rabat.

Atelier culinaire animé par le chef Gérard Sallé au sein de l'association El Nakhil



3

Nos engagements

- Action humanitaire auprès de femmes en situation difficile.
- Atelier culinaire auprès des élèves d'écoles hôtelières.
- Masterclasse et cuisine de nos chefs pour les clients de l'hôtel partenaire.
- Co-organisation à la foire au cresson avec une Masterclasse sur les produits du terroir français.
- Évènement à l'hôtel Marriott - salon des produits du terroir.
- Soirée gastronomique des spécialités des chefs.
- Gala France - Italie à l'EPMT.
- Action humanitaire à l'orphelinat Atlas Kinder - atelier culinaire avec les enfants, action soin dentaire pour tous les enfants de l'orphelinat.



Dîner de Gala franco-italien à l'EPMT

Des personnalités qui nous soutiennent

Dîner de Gala à l'Ambassade
de France à Rabat, en
présence de son Excellence
l'Ambassadeur Christophe
Lecourtier



Son Excellence l'Ambassadeur de
France au Maroc

La Présidente avec Noëlle
Bouayad, marraine de l'association



Des personnalités qui nous soutiennent

La soirée d'intronisation des nouveaux chefs du coeur s'est tenue à l'Assemblée nationale avec le soutien de la députée Sophie Panonacle



Stéphane Layani, Président du
Marché International de Rungis

Le parrain Guy Martin et la
Présidente accompagnés de la
députée Sophie Panonacle





2025, une année riche en émotions...

Retour en images sur la soirée d'intronisation des nouveaux chefs du cœur le 23 juin à l'Assemblée nationale où nous avons pu consolider nos liens avec ces 21 chefs talentueux et engagés.





2025, une année riche en émotions...



Du Maroc à Arcachon, nos chefs se sont engagés pour des missions humanitaires en partageant leur savoir-faire pour rassembler, former et transmettre aux générations futures.

Les chefs qui nous ont rejoins...

A nos côtés, de fabuleux et fabuleuses chefs nous soutiennent dans nos engagements et font briller par leur cuisine du coeur, nos valeurs de générosité et de partage.



David LY

Chef des deux restaurants KGB, fondateur et franchiseur de la chaîne GOMU



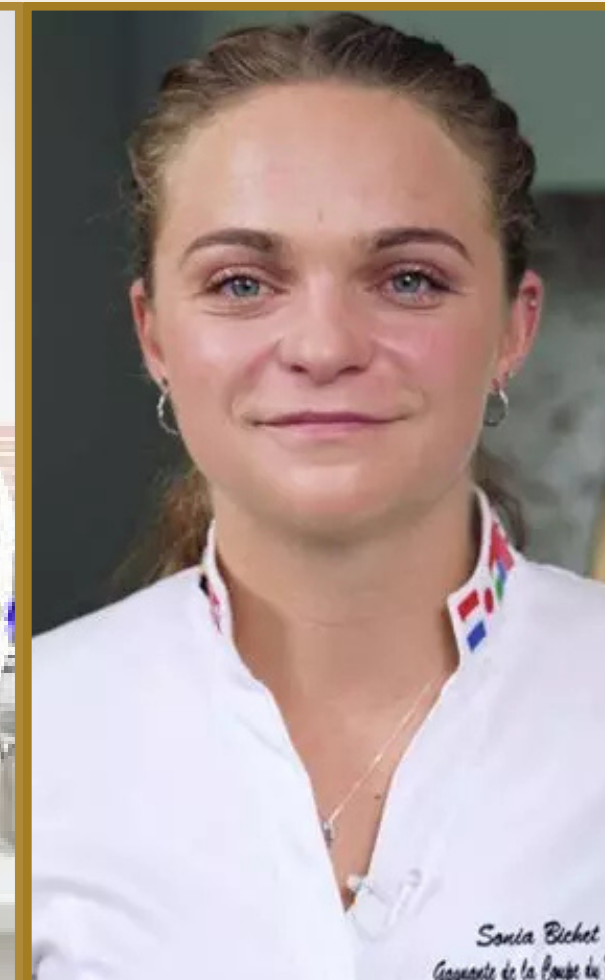
Mohamed KOUBIS

Chef cuisinier au café Louis Vuitton Paris, Co détenteur du Guinness World Record du plus grand fraisier 2025



Julien CHAUVENET

Cofondateur de la chaîne de restauration Foodies, Vainqueur du titre au World Burger Contest



Sonia BICHET

Meilleure Ouvrière de France en poissonnerie-écaillerie 2023 et championne du monde en 2020



Gaëtan Le Bellis

Artisan chef boulanger pâtissier, Membre de clubs gastronomiques comme « Prosper Montagné » ou encore « Euro-toques ».

Les chefs qui nous ont rejoins...

A nos côtés, de fabuleux et fabuleuses chefs nous soutiennent dans nos engagements et font briller par leur cuisine du coeur, nos valeurs de générosité et de partage.



Julien SERRI

fondateur et ancien propriétaire du concept de street food napolitaine Magnà élu meilleur concept de restauration rapide 2019



Nabil BARINA

Champion du Monde 2021 du meilleur tiramisu, Champion du Monde de la Pâtisserie 2023



David RATHGERBER

Chef du Restaurant l'Assiette à Paris



Atef BARBOUCHE

Président La Ferme de Longchamp, Co-Fondateur de Biogalta



Gabi Shafir

Maître Cuisinier de France 2025, Disciples d'Escoffier 2020

Les chefs qui nous ont rejoins...

A nos côtés, de fabuleux et fabuleuses chefs nous soutiennent dans nos engagements et font briller par leur cuisine du coeur, nos valeurs de générosité et de partage.



Abdelilah ENNIRRI

Vainqueur de la Coupe d'Afrique de Pâtisserie, Finaliste de la Coupe du Monde de Glace



Youssef EL GATOU

Chef de la boulangerie-pâtisserie Maison Héloïse, Vainqueur du Guinness Record du plus grand fraisier



Nabil ZEMMOURI

chef cuisinier à la tête du compte Chef N Zem, auteur de *Extraordinaires*



Thierry COUCHOT

Chef de cuisine au Pavillon Henri IV et au Grand Hôtel Intercontinental, Membre de l'Académie Culinaire de France



Alain CADDY

Chef de cuisine au Restaurant La Rose des Vents, Membre de l'Académie Culinaire de France

Les chefs qui nous ont rejoins...

A nos côtés, de fabuleux et fabuleuses chefs nous soutiennent dans nos engagements et font briller par leur cuisine du coeur, nos valeurs de générosité et de partage.



Romain LEYDIER

Chef de cuisine de la table du président du groupe BPCE



Kasymoun Touré

Chef exécutif au Renaissance Paris La Défense



Mohamed BELKASSAM

Fondateur et chef du Restaurant-pâtisserie Food Art, Vainqueur du concours du Meilleur pâtissier saison 10



David BAROCHE

4em prix du Champion du Monde de Pâté en Croûte, chef de la Baroque inscrite au Collège Culinaire de France



Lydia BANGOU

Cheffe exerçant en freelance en France et à l'international, Médaillée des Toques françaises

Les chefs qui nous ont rejoins...

A nos côtés, de fabuleux et fabuleuses chefs nous soutiennent dans nos engagements et font briller par leur cuisine du coeur, nos valeurs de générosité et de partage.



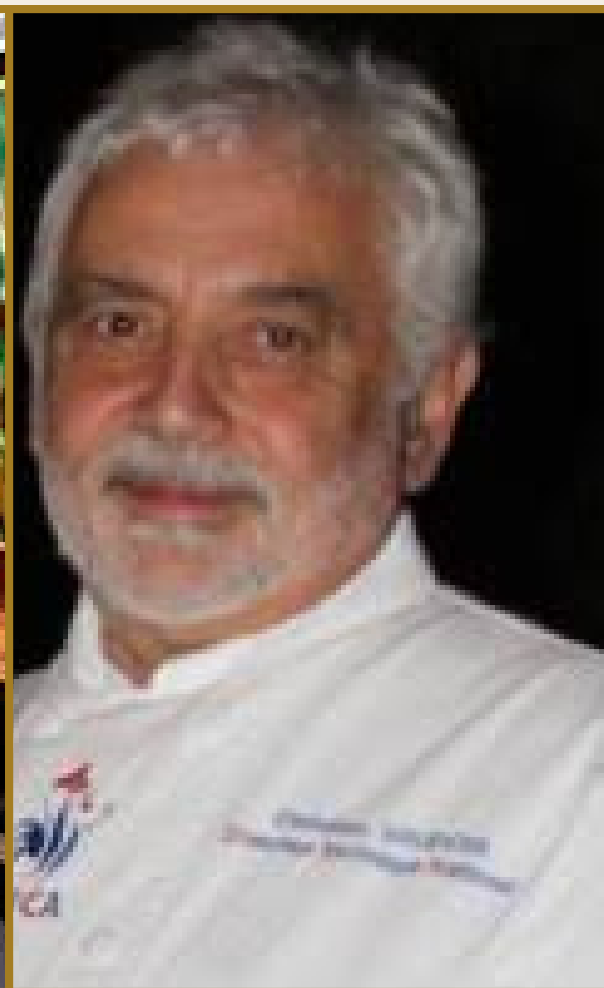
Ahlem Nguili

membre des Toques françaises, qui exerce chez Potel & Chabot à Paris



Samira CHERFAOUI

Cheffe consultante à l'international dans plus de 10 restaurants, Finaliste Master chef 2022



Christian VAUDOIS

Chef émérite et directeur technique de la Fédération française des cuisiniers amateurs



Stéphane CORAILLER

Membre de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France



Abdel Alaoui

Chef des Restaurants Yemma et Choukran

Les chefs qui nous ont rejoins...

A nos côtés, de fabuleux et fabuleuses chefs nous soutiennent dans nos engagements et font briller par leur cuisine du coeur, nos valeurs de générosité et de partage.



Asmaa El Rherbi

cheffe à domicile, traiteur et consultante culinaire, à la tête de La Table d'Asmâa



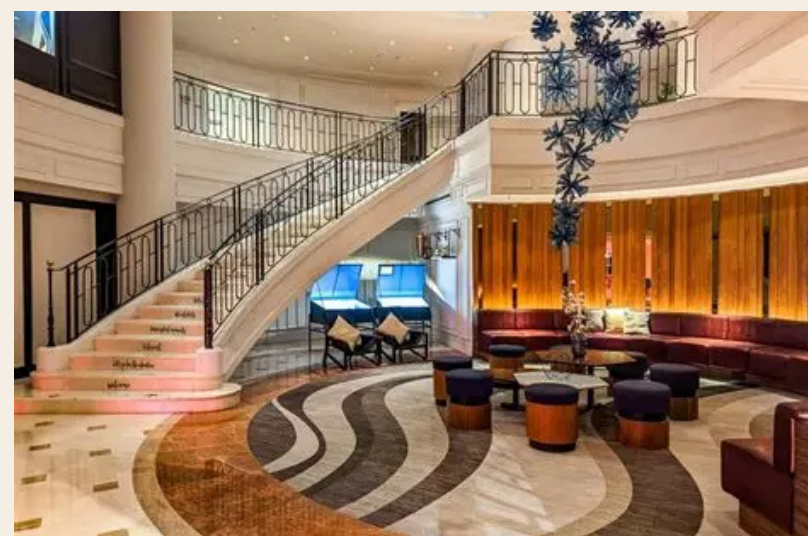
Quelques partenaires officiels...



L'ÉCOLE DE PARIS DES
MÉTIER DE LA TABLE



MARCHE RUNGIS



HÔTEL RENAISSANCE
MARIOTTES LA DEFENSE



LE RESTAURANT GRAND VEFOUR

Votre participation

Que vous soyez acteur/ actrice du domaine culinaire et hôtelier ou une personnalité publique, nous serions ravis de vous compter prochainement parmi nos partenaires.

Si vous souhaitez devenir sponsors, partenaires, exposants, animateurs, guests, contactez-nous !

rencontresdiplomatieculinaire@gmail.com

[Read More](#)





Un grand merci à nos partenaires qui nous permettent de donner vie à nos engagements !

