

HOPLA CHEF OUVRE UNE NOUVELLE ÉTAPE EN ALSACE

Après plus de 2 500 exemplaires vendus et plusieurs reconnaissances nationales et européennes, le format éditorial culinaire inclusif prépare sa prochaine édition sur son territoire d'origine.

Hopla Chef est né en Alsace, dans une classe ULIS, autour d'une question concrète : comment permettre à tous les élèves de participer réellement à un atelier cuisine, malgré des différences de rythme, de compréhension ou de capacités ? La réponse est devenue un format éditorial culinaire inclusif, éprouvé et répliquable. Après le succès de son premier tome, le projet ouvre une nouvelle étape : sa prochaine édition est développée en Alsace, sa dimension sociale et associative étant portée par l'association Collectif Ensemble.

Une preuve déjà établie

Plus de 2 500

exemplaires vendus

12 chefs

mobilisés lors de la première édition

Premier prix

national — Trophées APAJH

Prix du Public

Conseil de l'Europe

Reconnaissance à l'Université de Strasbourg comme initiative inclusive innovante.

Le Tome 1 a démontré qu'un format né sur le terrain pouvait devenir un outil éditorial accessible, commercialisable et reconnu.

Un format conçu pour rendre la participation possible

Dans certains ateliers culinaires, les obstacles peuvent être très concrets : consignes trop abstraites, étapes trop rapides, gestes insuffisamment montrés ou unités de mesure difficiles à se représenter. Des participants sont présents, sans pouvoir réellement contribuer.

Hopla Chef traite chacun de ces obstacles dès la conception : étapes lisibles, gestes visibles, repères concrets, mesure au verre ou au pot lorsque cela est pertinent, QR codes et vidéos réellement utiles, supports pensés pour être accessibles avant d'être esthétiques. L'objectif n'est pas d'assister, mais de permettre à chacun d'observer, d'essayer, de contribuer, de choisir ou de transmettre.

Hopla Chef ne simplifie pas les personnes.

Hopla Chef simplifie les repères qui permettent de participer.

Le Tome 1 est disponible à la vente et constitue aujourd'hui le démonstrateur concret de la méthode Hopla Chef.

Une prochaine édition développée en Alsace

La prochaine édition de Hopla Chef est développée en Alsace, dans la continuité du territoire qui a vu naître le projet. Elle a vocation à réunir une nouvelle sélection de chefs, des participants aux profils variés et des acteurs engagés dans une dynamique de transmission culinaire accessible.

Cette édition doit permettre de :

- créer de nouvelles rencontres culinaires accessibles ;
- rendre visibles et compréhensibles de nouveaux gestes ;
- documenter des recettes et des savoir-faire ;
- renforcer l'autonomie et la participation ;
- produire un nouvel ouvrage et des contenus complémentaires ;
- consolider un format reproductible dans d'autres territoires ou langues.

Ces développements futurs constituent une capacité du modèle. Ils ne sont pas présentés comme des déploiements déjà confirmés.

Une architecture claire

Collectif Ensemble

Porte la mission sociale, éducative, inclusive et d'intérêt général, ainsi que la réalisation associative de la prochaine édition en Alsace. Reçoit les dons et les soutiens philanthropiques.

SLOWO

Assure le développement éditorial, la présentation, la commercialisation et la diffusion de Hopla Chef. SLOWO commercialise le Tome 1 disponible aujourd'hui, puis commercialisera et diffusera le produit fini issu de la prochaine édition.

Pourquoi Hopla Chef compte aujourd'hui

Trop de personnes restent présentes dans une activité sans pouvoir réellement comprendre, manipuler, contribuer ou choisir. Hopla Chef répond à ce problème autour de quatre piliers : accessibilité dès la conception, dignité des participants, participation réelle, transmission et coopération.

**Hopla Chef ne parle pas seulement d'inclusion.
Hopla Chef rend la participation possible.**

À propos de Hopla Chef

Hopla Chef est un format éditorial culinaire inclusif né en Alsace, dans une classe ULIS. Le projet transforme les recettes, les gestes et les savoir-faire culinaires en expériences plus lisibles et plus accessibles. Son premier ouvrage, réalisé avec 12 chefs, s'est vendu à plus de 2 500 exemplaires et a reçu plusieurs distinctions nationales et européennes. La prochaine édition est développée en Alsace et portée dans sa dimension sociale et associative par Collectif Ensemble.

CONTACT PRESSE ET PROJET

contact@collectifensemble.org

<https://www.collectifensemble.org/hopla-chef/soutenir>

DÉCOUVRIR ET SOUTENIR