



DOSSIER CHEFS PARTENAIRES

**Transmettre un geste.
Rendre une recette accessible.
Faire participer réellement.**



Première édition — rencontres avec les chefs partenaires.

Prochaine édition — Alsace — 2026

La cuisine qui relie les générations.

1

Et si votre geste devenait accessible à davantage de personnes ?

Un chef ne transmet pas seulement une recette. Il transmet un geste, un rythme, une manière de regarder le produit, un savoir-faire, une culture culinaire.

Mais un geste expert n'est pas toujours immédiatement compréhensible. Ce qui est devenu évident pour vous après des années de pratique reste souvent invisible pour celui qui regarde : la main qui corrige, le temps d'attente, la texture qu'on reconnaît sans la nommer.

Hopla Chef transforme cette transmission en une expérience plus lisible, plus concrète et plus accessible. Sans retirer l'exigence. En rendant le chemin praticable.

**Votre cuisine conserve son exigence.
Hopla Chef rend le chemin plus accessible.**

Rendre un geste visible. Rendre une recette compréhensible. Rendre la participation possible.

2

Ce qu'est Hopla Chef

Hopla Chef est un format éditorial culinaire inclusif, éprouvé et répliquable, qui transforme la cuisine en outil concret d'accessibilité, de transmission et de participation.

Le projet 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 n'a pas été de simplifier l'ambition culinaire, mais de rendre le chemin lisible : étapes ordonnées, gestes montrés, repères concrets, mesure au verre ou au pot lorsque cela est pertinent.

Ce que produit le format

- des ouvrages conçus pour être utiles avant d'être décoratifs ;
- des vidéos qui montrent clairement un geste ;
- des QR codes donnant accès à ces contenus depuis le livre ;
- des rencontres culinaires accessibles ;
- une participation réelle, et non une simple présence.

Hopla Chef réunit des chefs, des participants aux profils variés et des acteurs de la transmission autour d'un geste, d'une recette ou d'un savoir-faire rendu plus accessible.

3

Une preuve déjà établie

Hopla Chef ne part pas d'une intention. Le format a déjà été produit, diffusé, vendu et reconnu.

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

Initiative inclusive innovante

Université de Strasbourg

Le Tome 1 est disponible à la vente. Il démontre que l'accessibilité peut devenir un véritable format éditorial, reconnu et commercialisable.

Le Tome 1 a réuni 12 chefs autour d'une même exigence : rendre la cuisine plus accessible sans renoncer à l'identité de chaque chef.

4

La prochaine édition 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.

Ce que cette édition doit permettre

- organiser de nouvelles rencontres culinaires accessibles ;
- documenter des gestes et des savoir-faire ;
- rendre visibles et compréhensibles des techniques exigeantes ;
- renforcer l'autonomie et la participation des personnes présentes ;
- produire un nouvel ouvrage et les contenus qui l'accompagnent ;
- consolider un format capable d'être reproduit ailleurs, ultérieurement.

La prochaine édition ne repart pas de zéro. Elle transforme une preuve existante en un modèle plus structuré et plus répliquable.

Le calendrier, les lieux, les participants et la composition de l'équipe de chefs sont en cours de construction. Aucun élément n'est annoncé avant confirmation.

5

Qui porte le projet ?

Hopla Chef repose sur deux structures aux rôles distincts. Cette séparation protège les participants, les chefs et les soutiens du projet.

COLLECTIF ENSEMBLE

Association. Porte la mission sociale, éducative, inclusive et d'intérêt général, ainsi que la réalisation associative de la prochaine édition en Alsace. Coordonne les actions de terrain, les participants, les structures d'accueil et les soutiens philanthropiques.

SLOWO

Marque éducative internationale. Assure le développement éditorial, la production, la présentation, la commercialisation et la diffusion de Hopla Chef. Commercialise le Tome 1, puis commercialisera et diffusera le produit fini issu de la prochaine édition.

Vos échanges, votre participation et les autorisations qui l'encadrent sont organisés avec l'équipe Hopla Chef, dans le cadre défini par ces deux structures.

Aucune contribution financière et aucun partenariat ne permettent de contourner les principes de la Charte Hopla Chef.

6

Pourquoi nous contactons des chefs

Hopla Chef ne recherche pas simplement des noms connus. Une notoriété ne rend pas un geste compréhensible.

Nous cherchons des chefs qui

- savent expliquer un geste, pas seulement l'exécuter ;
- ont envie de transmettre à des personnes très différentes d'eux ;
- souhaitent valoriser leur cuisine autrement que par la performance ;
- comprennent que l'accessibilité ne réduit pas l'exigence ;
- acceptent de construire le format avec l'équipe ;
- accordent de la valeur à la participation réelle des personnes présentes.

Vous ne venez pas illustrer un projet.

Vous contribuez à construire une transmission accessible.

Un chef peut avoir une étoile, un restaurant de territoire, une maison familiale, un laboratoire, une pâtisserie ou un comptoir. Ce qui compte est son rapport au geste, à l'écoute et à la transmission.

7

Votre rôle

Votre participation est organisée avec vous, dans un cadre défini à l'avance.

- participer à un échange préparatoire avec l'équipe ;
- choisir une recette, un geste ou une création cohérente avec votre univers ;
- expliquer les étapes essentielles et ce qui fait la réussite du geste ;
- identifier les points pouvant nécessiter des repères plus concrets ;
- accueillir ou participer à une rencontre définie ensemble ;
- transmettre le geste devant les participants ;
- participer à une captation utile, centrée sur la compréhension ;
- valider les contenus et les modalités prévues avant publication.

**Hopla Chef n'attend pas une performance.
Hopla Chef attend une transmission claire, sincère et accessible.**

Vous conservez votre identité et votre liberté culinaires. L'équipe éditoriale intervient pour rendre le geste lisible, jamais pour modifier votre cuisine.

8

Ce que votre participation produit

Une participation à Hopla Chef donne lieu à des productions concrètes, définies avec vous.

- une recette, un geste ou une création documentée avec vous ;
- une adaptation éditoriale accessible de cette recette ;
- une présence dans le futur ouvrage Hopla Chef ;
- une séquence visuelle dont le format est arrêté avec la maquette retenue ;
- une vidéo montrant clairement le geste ;
- un contenu accessible depuis le livre grâce à un QR code ;
- des contenus présentant votre univers et votre savoir-faire ;
- une ressource qui prolonge la rencontre au-delà de la journée.

Le format éditorial précis, les usages, les droits et les éventuelles contreparties sont définis avec chaque chef avant confirmation.

Le nombre de pages, la place dans l'ouvrage et la durée des contenus dépendent de la maquette finale. Ils ne sont pas promis à l'avance.

9

Ce que Hopla Chef peut vous apporter

- une présence éditoriale dans un ouvrage diffusé auprès du public ;
- une valorisation de votre geste, de votre univers et de votre cuisine ;
- l'association à un projet déjà primé et reconnu ;
- une visibilité fondée sur l'utilité et la transmission, non sur la performance ;
- une expérience de coopération avec des publics variés ;
- une contribution concrète à un modèle d'accessibilité culinaire ;
- la possibilité de prolongements, définis séparément le cas échéant.

CE QUE NOUS NE PROMETTONS PAS

Hopla Chef ne promet ni volume de ventes, ni couverture médiatique, ni rémunération automatique, ni visibilité chiffrée, ni diffusion internationale, ni présence dans les éditions futures. Chaque engagement est défini avec clarté avant confirmation.

Cette exigence de clarté est volontaire. Un chef doit pouvoir décider en connaissance de cause, sans reposer sur une promesse implicite.

10

Le déroulé en cinq étapes

Chaque participation suit le même chemin. Le rythme s'adapte à vos disponibilités.

1

Échanger

Présenter le projet, répondre à vos questions et vérifier ensemble la pertinence d'une participation.

2

Choisir

Définir une recette, un geste ou une création cohérente avec votre univers culinaire.

3

Préparer

Identifier les étapes, les repères nécessaires et les conditions pratiques de la rencontre.

4

Transmettre

Organiser la rencontre et la captation dans le cadre défini ensemble à l'avance.

5

Valider

Confirmer les contenus, les usages et les modalités avant toute publication.

La durée de chaque étape dépend de votre activité et de vos contraintes. Aucun format d'échange n'est imposé.

11

Un cadre clair et respectueux

Tout ce qui concerne votre image, votre nom, votre voix et votre création est encadré par écrit avant la rencontre.

Ce qui est défini à l'avance

- les autorisations écrites nécessaires à toute captation ;
- l'usage de votre image, de votre nom et de votre voix ;
- l'usage de la recette, du geste ou de la création retenue ;
- les supports autorisés et la durée d'exploitation ;
- les usages éditoriaux et promotionnels prévus ;
- les éventuelles contreparties, définies dans un accord séparé.

Ce qui n'est jamais implicite

- aucun contenu n'est publié sans accord signé ;
- aucune exclusivité n'est supposée ;
- une participation à une édition ne vaut pas autorisation pour les éditions futures ;
- les prolongements éventuels sont définis séparément, au cas par cas.

Rien n'est implicite.

Le cadre est défini avant la participation.

12

Des chefs ont déjà participé

Le Tome 1 a réuni 12 chefs autour d'une même exigence : rendre la cuisine plus accessible sans renoncer à l'identité de chaque chef.

Parmi eux :

Olivier Nasti

Jean-Yves Schillinger

Joël Philipps



Photographies de la première édition.

Des chefs aux parcours différents ont choisi de rendre leur geste plus accessible sans renoncer à leur identité culinaire.

Leur participation portait sur la première édition. Elle ne préjuge d'aucune participation future.

13

Le profil recherché

**Nous ne cherchons pas seulement un chef célèbre.
Nous cherchons un chef qui transmet.**

Ce qui n'est pas nécessaire

- une étoile n'est pas obligatoire ;
- un type précis d'établissement n'est pas obligatoire ;
- une notoriété médiatique n'est pas un critère.

Ce qui compte réellement

Vous pouvez travailler dans un restaurant, une maison familiale, un laboratoire, une pâtisserie, un comptoir ou tout autre cadre culinaire. Ce qui compte est votre rapport au geste, à l'écoute et à la transmission.

Si votre cuisine porte un geste, une histoire ou un savoir-faire que vous souhaitez rendre accessible, votre participation peut être pertinente.

PROPOSER VOTRE PARTICIPATION

La prochaine édition de Hopla Chef est développée en Alsace. Les chefs intéressés, les établissements et les personnes souhaitant recommander un profil peuvent présenter leur proposition à l'équipe.

Vous conservez votre identité et votre liberté culinaires.

Le cadre, les usages et les droits sont définis avant la participation.

Aucun contenu n'est publié sans accord signé.

DÉCOUVRIR LE PROJET ET PROPOSER UN CHEF

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

Contact : contact@collectifensemble.org

Transmettez votre geste.
Construisons ensemble une expérience culinaire plus accessible.

