



DOSSIER DE PRÉSENTATION

QUAND LA GASTRONOMIE DEVIENT UN **LEVIER** **CONCRET D'INCLUSION**

Format éditorial culinaire inclusif, accessible et répliquable.

Collectif Ensemble · mission sociale, éducative et inclusive
SLOWO · développement éditorial et diffusion



LE PROBLÈME

ÊTRE PRÉSENT NE SIGNIFIE PAS TOUJOURS PARTICIPER

Trop de personnes sont présentes dans une activité sans pouvoir réellement y prendre part.

Les consignes peuvent être trop abstraites. Les étapes trop rapides. Les gestes restent parfois implicites. Les supports sont souvent conçus pour être regardés avant d'être compris.

LES CONSÉQUENCES

- dépendance accrue à l'adulte ;
- sentiment d'échec ;
- retrait ;
- perte de confiance ;
- difficulté à prendre une initiative ;
- participation symbolique plutôt que réelle.

L'inclusion devient concrète quand chacun peut comprendre, manipuler, contribuer et choisir.

UNE AUTRE MANIÈRE DE TRANSMETTRE LA CUISINE

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.

**Simplifier les repères,
pas les personnes.**

Hopla Chef ne réduit pas l'ambition culinaire. Le format adapte la manière de transmettre pour permettre à davantage de personnes de comprendre, observer, manipuler, contribuer et réussir.

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

UNE RENCONTRE DEVIENT UNE RESSOURCE DURABLE

1

Une rencontre culinaire réelle.

2

Un chef transmet un geste et une recette.

3

Des seniors et des jeunes participent.

4

Les gestes sont observés et documentés.

5

La recette est rendue plus lisible.

6

Une vidéo est produite.

7

Un QR code relie le livre aux ressources.

8

L'expérience devient transmissible.

CE QUE PRODUIT CHAQUE RECETTE

Chaque recette devient à la fois une expérience, une page de livre accessible, une vidéo et un support de transmission.

OBSERVER. EXPÉRIMENTER. INTÉGRER. CHOISIR.

01 Observer

Comprendre le geste, la situation et les repères.

02 Expérimenter

Manipuler, essayer et ancrer l'apprentissage.

03 Intégrer

Construire des repères, de la confiance et de la compréhension.

04 Choisir

Gagner en autonomie et prendre sa place.

L'accessibilité est pensée dès le départ,
pas ajoutée à la fin.

HOPLA CHEF NE PART PAS DE ZÉRO

+2 500

EXEMPLAIRES VENDUS

12

CHEFS MOBILISÉS
POUR LA PREMIÈRE ÉDITION

Trophées APAJH

Premier prix national.

Conseil de l'Europe

Prix du Public.

Université de Strasbourg

Reconnaissance comme
initiative inclusive innovante.

ORIGINE DU PROJET

Né en Alsace dans une classe ULIS, Hopla Chef est parti d'un besoin pédagogique réel avant de devenir un format éditorial reconnu.

**Ces résultats concernent la première phase du projet.
Ils constituent une preuve, pas un objectif.**

DISPONIBLE AUJOURD'HUI

LE TOME 1 : LA PREUVE ET LE POINT D'ENTRÉE

Le Tome 1 · Édition Alsace est disponible aujourd'hui.



La page recette : le chef, le plat, la rencontre



La même recette, rendue lisible étape par étape

IL CONSTITUE

- la preuve historique du format ;
- le premier produit commercial de Hopla Chef ;
- un ouvrage culinaire accessible ;
- un support enrichi par des contenus QR ;
- une démonstration concrète de la méthode.

DISPONIBLE À L'ACHAT

Le Tome 1 · Édition Alsace est disponible à l'achat sur SLOWO.

DÉCOUVRIR ET COMMANDER LE TOME 1

12 CHEFS. 12 RECETTES. 12 TOURNAGES.

Une nouvelle édition alsacienne construite avec des seniors, des jeunes en situation de handicap et des acteurs engagés dans la transmission.

Le format

- 12 chefs partenaires ;
- 12 recettes ;
- 12 tournages ;
- des gestes documentés ;
- des vidéos accessibles ;
- des QR codes reliant le livre aux ressources.

Trois langues dès le lancement

- français ;
- anglais ;
- espagnol.

Livre seul, 29,90 € TTC, impression à la commande, sans stock initial.

CE QUE SONT LES TOURNAGES

Les tournages ne sont pas des ateliers commerciaux. Ils sont les temps culinaires nécessaires à la création du livre et de ses ressources.

Disponible au plus tard le 1er septembre 2027.

Démarrage officiel du projet : 1er septembre 2026. Les tournages sont réalisés plus tôt dès que le financement, les chefs, les participants, les lieux et les autorisations sont sécurisés.

40 000 € POUR TRANSFORMER 12 RENCONTRES EN RESSOURCES ACCESSIBLES

POSTE	MONTANT
Production audiovisuelle, tournages, montage et documentation des gestes	24 000 €
Supports accessibles et pédagogiques	6 000 €
Accessibilité audiovisuelle et éditoriale	4 000 €
Outils numériques et hébergement	3 000 €
Déplacements et logistique locale	1 500 €
Suivi des participants et bilan	1 500 €
Total	40 000 €

30 000 €
SEUIL DE FAISABILITÉ

40 000 €
BUDGET CIBLE

SÉPARATION DES FLUX

Les dons et le mécénat financent la mission d'intérêt général. **Ils ne financent pas la commercialisation du livre**, ni la publicité de la boutique, ni les accessoires, ni les marges commerciales, ni les ventes revendeurs.

DEUX RÔLES CLAIRS. UN MÊME NIVEAU D'EXIGENCE.

Collectif Ensemble

Mission d'intérêt général

- mission sociale, éducative et inclusive ;
- dons et mécénat ;
- réalisation associative ;
- organisation des tournages ;
- suivi des participants ;
- bilan d'utilisation des financements.

SLOWO

Développement éditorial et diffusion

- développement éditorial ;
- structuration des contenus ;
- présentation de Hopla Chef ;
- commercialisation du Tome 1 ;
- préparation commerciale du produit fini ;
- précommandes ;
- diffusion et vente de la nouvelle édition.

DES CATÉGORIES QUI NE SE MÉLANGENT JAMAIS

FLUX	NATURE	PORTÉ PAR
Don	N'est pas un achat	Collectif Ensemble
Mécénat	Ne finance pas la commercialisation	Collectif Ensemble
Précommande	Vente commerciale	SLOWO
Commande revendeur	Vente professionnelle	SLOWO
Contribution solidaire	Flux défini séparément	Reversement contractuel

Les financements d'intérêt général et les ventes commerciales restent strictement séparés.

TROIS MANIÈRES DE FAIRE AVANCER HOPLA CHEF

01 Soutenir la mission d'intérêt général

Pour les fondations, entreprises, mécènes, institutions et donateurs souhaitant financer la dimension sociale, éducative et inclusive du projet.

02 Devenir chef partenaire

Pour les chefs et professionnels de la gastronomie souhaitant transmettre une recette, un geste et un savoir-faire dans le cadre de la Prochaine édition Alsace.

03 Proposer une mise en relation ou un partenariat

Pour les entreprises, institutions, réseaux, structures éducatives, acteurs territoriaux ou relais souhaitant faciliter une connexion utile.

UN SEUL POINT D'ENTRÉE

Quelle que soit la forme envisagée, l'échange commence par le même contact. Les modalités sont précisées ensuite, selon la nature de la contribution.

RENDEZ LA PARTICIPATION POSSIBLE



Soutenir Hopla Chef, c'est contribuer à transformer 12 rencontres culinaires en ressources accessibles, durables et disponibles dans trois langues.



contact@collectifensemble.org

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

SCANNER POUR SOUTENIR

Collectif Ensemble
2 rue des Seigneurs
67690 Hatten
SIRET : 931 287 320 00010