

"Les Bouffons" remettent le couvert



Publié le 26/11/2019 à 05:06

[Solidarité, Lot-et-Garonne](#)

"Le Bouffon de la cuisine est avant tout une personne de cœur. Il ne peut ignorer les victimes de la solitude, de la faim, de l'oubli... Sa conscience : le partage, la solidarité, la protection de la nature. Ce qui l'anime : être utile à ceux qui ont besoin d'être aimés. Nous avons tous une responsabilité collective. Osons la prendre". La citation est de Michel Trama, chef doublement étoilé, qui a fondé au mois de septembre 2017, l'association des chefs qui ont du cœur "Les Bouffons de la cuisine", et dont le siège social est basé à Puymirol.

Depuis, sa passion, sa fibre humaniste et sa conviction ont remporté des adhésions et cette action de solidarité a essaimé à travers l'hexagone.

Cette association impliquée dans des actions sociales, organise depuis 3 ans "Les Tables de Noël". Il s'agit d'un moment convivial et festif autour de repas de fête signés par de grands chefs et autres chefs, avec tout leur amour, leur talent et leur expérience, accompagnés de leurs équipes, des bénévoles des Bouffons de la cuisine et d'autres associations pour les servir.

Ces tables sont dressées pour des personnes que la vie malmène, des oubliés, des isolés, n'ayant ni les moyens, ni l'occasion de fêter Noël, cette période pourtant si spéciale de l'année.

Déjà plus de 5 000 repas ont été servis par 200 étoilés Michelin pour accueillir ces hôtes et tout autant de bénévoles.

Aux quatre coins de France, des centaines de repas festifs sont offerts à des personnes isolées, fragiles avec l'objectif de rompre l'isolement le temps d'un déjeuner ou d'un dîner. L'idée n'est pas seulement de se restaurer, mais aussi de faire de nouvelles rencontres car le repas est

un moment privilégié pour engager la discussion dans le respect et les missions des Bouffons de la cuisine. En 2018, 3 300 repas ont été servis en France avec le soutien d'enseignes nationales et de partenaires.

Une action de partage a lieu à chaque repas, en priorité et dans la mesure du possible le "partage du pain".

"L'association est une chaîne dont chacun est un maillon. Le but de ces actions est de faire ressentir l'unité et l'amitié à chacun".

"Les Bouffons de la cuisine", sous la houlette de Michel Trama, remettent le couvert mercredi 27 novembre à la salle du Palay à Pujols, où se tiendra à midi une nouvelle édition des Tables de Noël. Nouveauté 2019, la Maison familiale rurale de Pujols participe avec enthousiasme à l'opération qui s'intègre ainsi dans un projet d'établissement : le service aux personnes, l'accueil, les travaux pratiques, l'hygiène alimentaire, la technologie culinaire et la connaissance des produits du terroir qui composent ces repas de fête. "La Table de Noël" est ainsi partie prenante des apprentissages et donne l'occasion aux élèves d'être les acteurs principaux, depuis sa conception jusqu'à sa réalisation. Permettre à chacun de se réaliser est une humble ambition des Bouffons de la cuisine, à laquelle se rajoute le respect des traditions culturelles, l'art culinaire d'un terroir et des valeurs humaines et solidaires qui restent le socle de ces retrouvailles chaque année. Ainsi une belle table sera dressée par les élèves et leurs formateurs le 27 novembre. Ce premier déjeuner du Villeneuvois lancera les tables de Noël 2019 dans 25 villes de France. Les bénéficiaires de ces repas sont invités par le biais des acteurs sociaux.

Pujols, Agen, Boé, Sainte-Bazille

Ces "Tables" prendront ensuite la direction d'Agen le 3 décembre à "L'Escale au Maroc" sous la houlette du patron Hassan et de Michel Trama, de Boé le 9 décembre à "L'Impérial Buffet" table dirigée par Khiev Tong Ung, assisté par Adrien Pedrazzi du restaurant "Pronto Al Gusto" et Pascal Sagot "Lagrangette traiteur" à Saint-Salvy et enfin le 12 décembre à Sainte-Bazille avec une table placée sous la responsabilité de Jean-François Blanchet, chef de "L'Hostellerie des Ducs" à Duras.