

REVUE DE PRESSE 2MHRB DE VICTORINE ALLÉNO

SEMAINE DU 26/09 AU 30/09

EDITO : Bonjour, aujourd'hui je souhaite vous parler de deux articles qui sont pour moi enrichissants et importants. Dans un premier temps je vais vous présenter l'association créée par Yannick ALLÉNO, à la suite du décès de son fils, en mai dernier. Dans un second temps je vais vous parler du nouveau meilleur pâtissier de l'année élu à tout juste 28 ans.

CRÉATION DE L'ASSOCIATION « ANTOINE ALLÉNO »

On se rappelle tous du décès du fils de Yannick ALLÉNO, Antoine, en mai dernier dans des conditions très tragiques.

Suite à cet événement dramatique, la famille ALLENO a décidé de transformer la douleur de cette perte tragique, en une force, et de créer une association en hommage à Antoine.

L'association a pour but d'aider les victimes de moins de 25 ans, et leurs familles, à traverser ces épreuves. Pour cela, elle s'est fixée trois buts majeurs :

- Accompagner : L'association veut aider les familles en leur donnant un soutien moral, administratif et financier, pour les accompagner à surmonter cette épreuve.
- Sensibiliser : l'association veut accomplir un travail pédagogique et de sensibilisation auprès du grand public.
- Mobiliser : L'association est un mouvement bénévole et de citoyens engagés voulant partager la volonté de protéger les nouvelles générations partout en France.

L'association a besoin de bénévoles et de bienfaiteurs afin de mener ces actions, si vous voulez faire partie de cette organisation et l'aider à se développer, vous pouvez devenir bénévole.

Sources : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2022-09/yannick-alleno-annonce-la-creation-de-l-association-antoine-alleno.htm>

28 ANS ET ÉLU MEILLEUR PÂTISSIER DE L'ANNÉE

Tous les ans le magazine, Le Chef, propose de récompenser les meilleurs représentants de la profession. La sélection est faite par des chefs étoilés au guide Michelin.

La compétition, qui a eu lieu la semaine dernière, a consacré, notamment le meilleur pâtissier de l'année.



Le grand gagnant se nomme Jordan GASCO, il a tout juste 28 ans, d'origine alsacienne, il exerce au Chambard à Kaysersberg dans le Haut-Rhin. Sa passion lui vient de son frère qui est lui aussi pâtissier. Grâce à cette récompense, il veut montrer aux jeunes que même si tu n'as qu'un CAP ou BAC tu peux y arriver, comme lui !!

Sources : <https://www.ouest-france.fr/le-mag/cuisine/un-alsacien-de-28-ans-elu-meilleur-patissier-de-l-annee-par-les-chefs-du-guide-michelin-9001a8e8-3b4e-11ed-b96e-96e9620a0085>