

**COMMUNIQUE DE PRESSE****Grundig et Food for Soul s'associent de nouveau pour l'ouverture d'un nouveau Refettorio au cœur de Paris.**

**Paris, 15 mars 2018 - La collaboration entre Grundig et Food for Soul, l'organisation à but non lucratif créée par le chef Massimo Bottura, se poursuit avec succès pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, dans le but de développer le concept des Refettorios et, plus globalement, de lutter contre le gaspillage alimentaire. Après Milan, Rio de Janeiro et Londres, ils s'associent cette fois-ci pour lutter contre le gaspillage alimentaire à Paris.**

Le restaurant solidaire ouvre ses portes aujourd'hui, le 15 mars, en collaboration avec le restaurant du Foyer de la Madeleine, situé dans les cryptes de l'Église de la Madeleine. Ce concept est inspiré des célèbres refettorios de Food for Soul de Milan, Londres, et Rio de Janeiro ouvert pendant les Jeux Olympiques de 2016.

Le *Refettorio Paris* offrira un chaleureux service de restauration du soir aux personnes les plus vulnérables, en transformant des ingrédients provenant de surplus alimentaires – aliments sinon jetés – en de délicieux repas. Le *Refettorio Paris* a pour but de servir 100 couverts par jour en utilisant environ 130kg de nourriture récoltée quotidiennement. Le Refettorio de la Madeleine sera équipé des appareils électroménagers Grundig innovants, qui aideront à lutter contre le gaspillage alimentaire en préservant les aliments plus longtemps, tout en consommant moins d'énergie.

Grundig, de par son initiative « Respect food », est particulièrement impliqué dans la protection des ressources en diminution dans le monde. En adoptant la philosophie « Le gaspillage alimentaire, c'est gaspiller la vie », Grundig encourage chacun à lutter contre le gaspillage en commençant par apprendre à réduire la quantité d'aliments jetés en cuisine. Ainsi, liés par cette philosophie commune, Grundig et Food for Soul unissent

leurs forces pour sensibiliser la population à cette cause mondiale et attirer l'attention sur les bonnes pratiques à mettre en place.

Rien qu'en 2016, grâce au soutien de ce partenariat, 25 tonnes de nourriture ont pu être récupérées, quatre cuisines communautaires ont été ouvertes et 48 300 plats ont été servis.

Food for Soul collabore avec Les Voyageurs du Monde et Le Foyer de la Madeleine, un restaurant associatif servant des repas à prix très abordables au déjeuner, pour l'ouverture de ce troisième grand projet international.

*Le Refettorio Paris* n'est pas seulement un projet caritatif mais une démarche culturelle. L'art a toujours été profondément ancré dans la culture de Paris et Food for Soul poursuit son principe fondateur de considérer éthique et esthétique comme un seul et même concept. C'est dans cet objectif que des artistes, architectes et designers ont travaillé ensemble, transformant le restaurant du Foyer de la Madeleine en un espace encore plus accueillant, inspirant et stimulant. Les artistes français JR et Prune Nourry, internationalement reconnus pour des installations pluridisciplinaires dans les espaces publics du monde entier, ont collaboré avec l'architecte Nicola Delon, co-fondateur du collectif Encore Heureux, et avec le designer Ramy Fischler, fondateur de l'agence RF Studio, tous deux reconnus pour leurs projets autour du recyclage des matériaux, qu'ils ont mis en œuvre au *Refettorio*.

Des chefs venant de Paris et du monde entier ont été invités par Massimo Bottura pour préparer des repas complets et équilibrés à base d'ingrédients provenant de surplus alimentaires de la Banque Alimentaire et l'organisation Phénix, qui aide les entreprises à réduire le gaspillage.

Outre la lutte contre le gaspillage alimentaire, le projet veut sensibiliser autour du problème grandissant de l'isolement social. *Refettorio Paris* accueillera et stimulera les sens des hôtes grâce à des repas chauds et des sourires bienveillants, mais aussi grâce à l'hospitalité et la beauté du lieu, dans une approche holistique : de la nourriture pour le corps et l'esprit.

Après son ouverture, le *Refettorio Paris* maintiendra son activité avec le soutien de Food for Soul et du Foyer de la Madeleine, impliquant des chefs et des étudiants en cuisine dans la préparation quotidienne de repas. Au-delà de l'aide alimentaire, le *Refettorio Paris* accueillera des événements, des workshops et des programmes de formation voire d'insertion professionnelle, afin d'impliquer toute la communauté parisienne autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'isolement social.

### **A propos de “Respect Food” – Grundig**

Chez Grundig, nous estimons qu'il nous appartient de mener la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous devons rappeler à chacun de ne pas prendre les ressources alimentaires comme acquises, mais d'en prendre soin. Respecter la nourriture est le seul moyen de faire de la Terre un foyer idéal.

En tant que marque internationale soucieuse de l'environnement, nous défendons la cause visant à réduire le gaspillage alimentaire en adoptant l'initiative Respect Food. Notre initiative « Respect Food » a pour but d'encourager la population à lutter contre le gaspillage en commençant par apprendre à réduire le nombre de produits jetés dans la cuisine de chacun grâce à des produits innovants. Grundig veut sensibiliser et éduquer la population au gaspillage alimentaire, pour créer un monde dans lequel les ressources sont utilisées avec respect et soin.

Respect Food soutient et développe plusieurs projets axés sur le développement durable, et s'engage à l'échelle internationale pour accroître la prise de conscience et lutter contre le gaspillage alimentaire. C'est pourquoi Grundig est l'une des premières entreprises à soutenir Food for Soul depuis sa création.

Chacun doit respecter les ressources alimentaires disponibles pour pouvoir en profiter de manière responsable : c'est la raison pour laquelle Grundig s'engage à concevoir des produits dotés de technologies novatrices qui garantissent des aliments frais et sains plus longtemps, tout en consommant moins d'énergie.

[www.respectfood.com/fr-fr/](http://www.respectfood.com/fr-fr/)

### **A propos de Food for Soul**

Food for Soul est une association à but non lucrative, fondée par le chef italien Massimo Bottura. Elle a pour mission de sensibiliser et de permettre aux communautés locales d'agir contre le gaspillage alimentaire, comme sport pour l'inclusion sociale et le bien-être individuel. L'organisation est née avec le Refettorio Ambrosiano à Milan, Italie, pendant l'Expo2015, et s'est développée ultérieurement avec des projets à Rio de Janeiro, Brésil, (Refettorio Gastromotiva) et Londres, Royaume-Uni (Refettorio Felix à St Cuthbert's) ainsi qu'à Modène (Social Tables Ghirlandina) et Bologne (Social Tables Antoniano) en Italie. Chaque projet est unique mais tous partagent un thème et des valeurs communes : utiliser des aliments provenant de surplus alimentaires, travailler en collaboration avec des artistes pour créer des espaces de restauration accueillants et inspirants, et servir des repas aux membres les plus vulnérables des communautés locales.

[www.foodforsoul.it](http://www.foodforsoul.it)

## **A propos de Grundig**

Grundig s'impose aujourd'hui comme l'une des marques leader de l'électronique grand public et du petit & gros électroménager. Avec un portefeuille de plus de 500 produits, allant des TV Ultra HD, aux appareils audio nomades, en passant par le petit électroménager, et les appareils de gros électroménager, la marque Grundig a pour objectif d'offrir des appareils de qualité qui facilitent la vie. Aujourd'hui, Grundig est l'une des seules marques européennes à couvrir tous les segments de l'électrodomestique en apportant des solutions pour chaque pièce de la maison. Grundig ne cesse de définir de nouveaux standards en termes de design, d'innovation et de performances. La marque est régulièrement récompensée par des prix internationaux de design parmi les plus reconnus comme Product Design Awards, Red Dot Design Awards et Plus X Awards. L'institut Stiftung Warentest (StiWa), l'association de consommateurs allemande, et Trusted Reviews, un autre organisme indépendant de test au Royaume-Uni, ont approuvé que les appareils Grundig testés répondent aux exigences les plus élevées. Grundig connaît un développement rapide et est dorénavant disponible dans 65 pays à travers le monde.

Pour plus d'informations rendez-vous sur [www.grundig.fr](http://www.grundig.fr)

## **Plus d'informations**

Contacts presse : L'Agence Marie-Antoinette

Marion Revault • [marion@marie-antoinette.fr](mailto:marion@marie-antoinette.fr)

Charlotte Sarboraria • [charlotte@marie-antoinette.fr](mailto:charlotte@marie-antoinette.fr)

01 55 04 86 45

**Instagram & Twitter:** @grundig, @foodfoursoul\_it

**Facebook:** Grundig, foodfoursoul.it

**Hashtags:** #respectfood #foodfoursoul #refettorioparis #nomoreexcuses