

REVUE DE PRESSE

LA VAISSELLE DES CHEFS

Première édition à Paris

NOUVEAU



LA VAISSELLE
DES CHEFS

Vente de vaisselle de seconde main

Février 2025

samedi 8
de 10h à 19h

dimanche 9
de 10h à 17h

Césure
13 rue Santeuil
PARIS 5

M7 Censier/Daubenton
M5 Campo/Formio



Réservez
votre entrée
sur
Yurplan
ypl.me/zwo

IDÉES
EN
BULLES

CÉS
URE

APPRENTIS
D'AUTEUIL

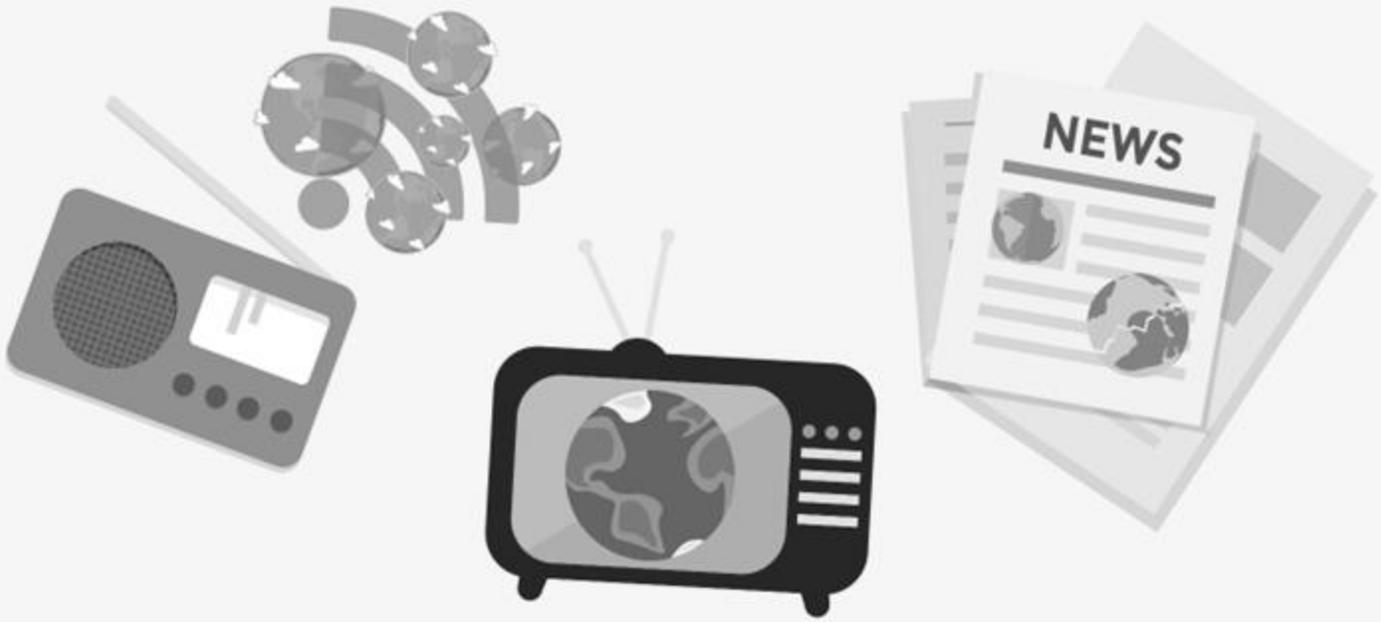
RFM
LE MEILLEUR DE LA MUSIQUE

FÉVRIER 2025

thedesk

COMMUNICATION D'INFLUENCE

1. TV



https://www.m6.fr/le-1245-p_1056/le-1245-du-09-02-2025-c_13111498



<https://www.tf1.fr/tf1/jt-20h/videos/la-vaisselle-des-palaces-a-prix-casses-51088820.html>

TF1 – JT 20H WEEK-END - Par Anne-Claire Coudray



<https://www.france.tv/france-2/telematin/6880318-emission-du-vendredi-7-fevrier-2025.html>



LA VAISSELLE DES CHEFS
Marché de vaisselle de 500 pièces main

Février 2025
samedi 8 de 10h à 19h | dimanche 9 de 10h à 17h

Cénacle
13 rue Saint-Jacques
PARIS 5
10 Concept/Collection
10 Campofornio

Réservez
en ligne
sur
Télématin
@France2

CES LIRE **CLUB** **RFM**

tm Immanquables S'offrir la vaisselle des grands chefs



<https://video.lefigaro.fr/figaro/video/bienvenue-en-ile-de-france-du-5-fevrier-2025/>



Replay : https://www.bfmtv.com/economie/replay-emissions/iconic-business/iconic-business-vendredi-31-janvier_VN-202501311029.html

BFM BUSINESS 21.00

EN DIRECT 100.8 FM GRENOBLE

ICONIC BUSINESS

PODCAST À LA UNE **LES PIONNIERS CHEZ FRED MAZZELLA**
avec Gad Elmaleh, humoriste et acteur

SAFRAN CAC 40 7 950,17 pts +0,11%
239,90 € +0,63%

LUNDI 9.20 **good morning**
avec **BENJAMIN NETTER**
Fondateur de Nest

BFM BUSINESS 21.17

LES DÉSIRABLES DE LA SEMAINE

LA VAISSELLE DES CHEFS

PODCAST À LA UNE **LES EXPERTS**
Economie à l'arrêt, les patrons excédés

SCHNEIDER ELECTRIC CAC 40 7 950,17 pts +0,11%
245,35 € +1,80%

NEWSLETTER INTERNATIONALE
l'envers du globe
avec MARC FICENTINO

BFM BUSINESS 21.17

LES DÉSIRABLES DE LA SEMAINE

LA VAISSELLE DES CHEFS

PODCAST À LA UNE **LES EXPERTS DE L'IMMO**
Rénovation, le point sur les financements

RENAULT CAC 40 7 950,17 pts +0,11%
49,65 € -0,22%

POSEZ VOS QUESTIONS
À MARC FICENTINO
marc@bfbusiness.fr

<https://www.france.tv/france-3/paris-ile-de-france/ici-matin-paris/6886048-emission-du-vendredi-7-fevrier-2025.html>



https://www.bfmtv.com/paris/replay-emissions/planete-locale/planete-locale-du-mercredi-5-fevrier-sevenlie-des-vetements-eco-responsables_VN-202502050834.html



BFM ÎLE-DE-FRANCE
18.53 | DIRECT

Cergy 4°

L'ÉVÈNEMENT VERT

LA VAISSELLE DE GRANDS RESTAURANTS SE RECYCLE

Yvelines Une nonagénaire atteinte d'Alzheimer a disparu d'un hôpital de Chesnay-Rocquencourt mercredi, un appel à témoins a été lancé (Police)

BONS AIR
L'Île-de-France



BFM ÎLE-DE-FRANCE
18.53

Montesson 4°

L'ÉVÈNEMENT VERT

LA VAISSELLE DE GRANDS RESTAURANTS SE RECYCLE

Paris Deux policiers mis en examen ce mardi pour avoir frappé en avril 2024 un manifestant, amputé ensuite d'un testicule (parquet/confirment Libération)

BONS AIR
L'Île-de-France



BFM PARIS
18.54

Coulommiers 4°

CESURE

- 13 rue de Santeuil, 75005
- Samedi 8 février 10h - 19h
- Dimanche 9 février 10h - 17h

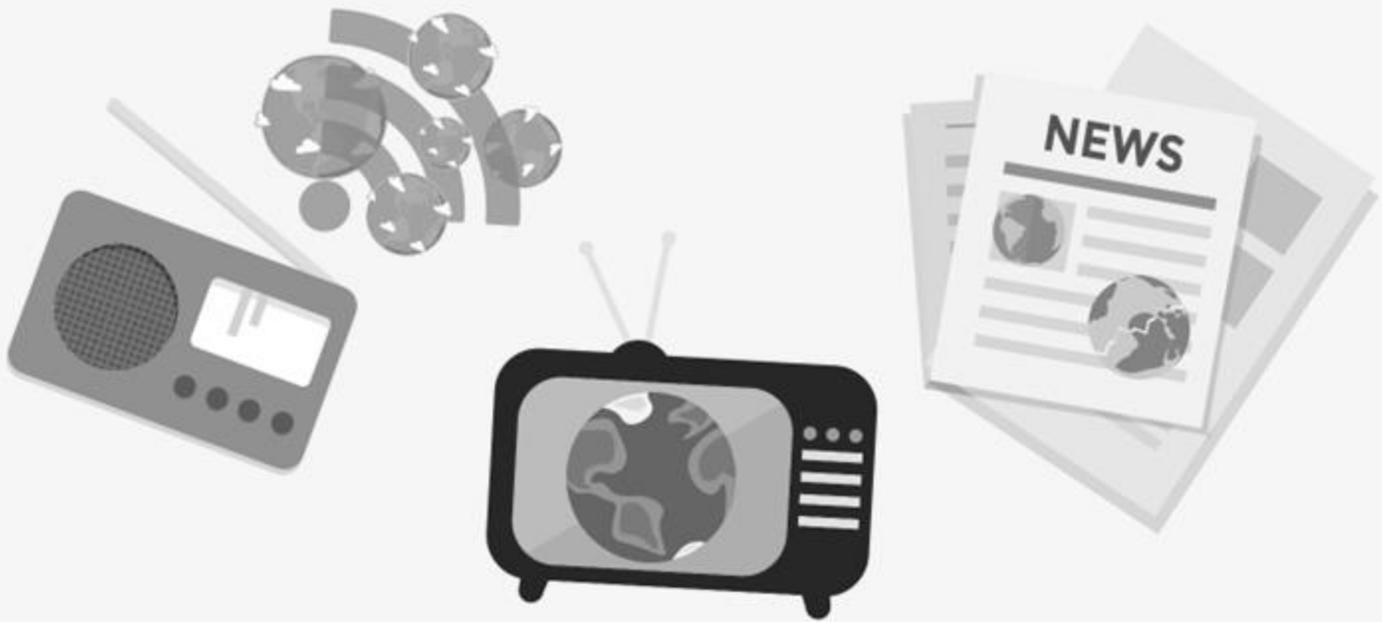
L'ÉVÈNEMENT VERT

LA VAISSELLE DE GRANDS RESTAURANTS SE RECYCLE

Paris Un homme a tenté ce mardi de prendre l'arme d'un policier devant la préfecture de police, cinq agents légèrement blessés (source policière)

BONS AIR
L'Île-de-France

2. RADIO



RTL SOIR - Par VINCENT PARIZOT

Replay non disponible



On vous en parlait ce matin, cette opération éco-solidaire concoctée par de grands chefs parisiens. Son nom? La vaisselle des chefs. Près de 10 000 assiettes couverts, argenterie issus de belles tables, de grands palaces mis en vente à Paris. C'est ce week-end au centre culturel Césure. Un reportage de Lou Momège.

Replay non disponible

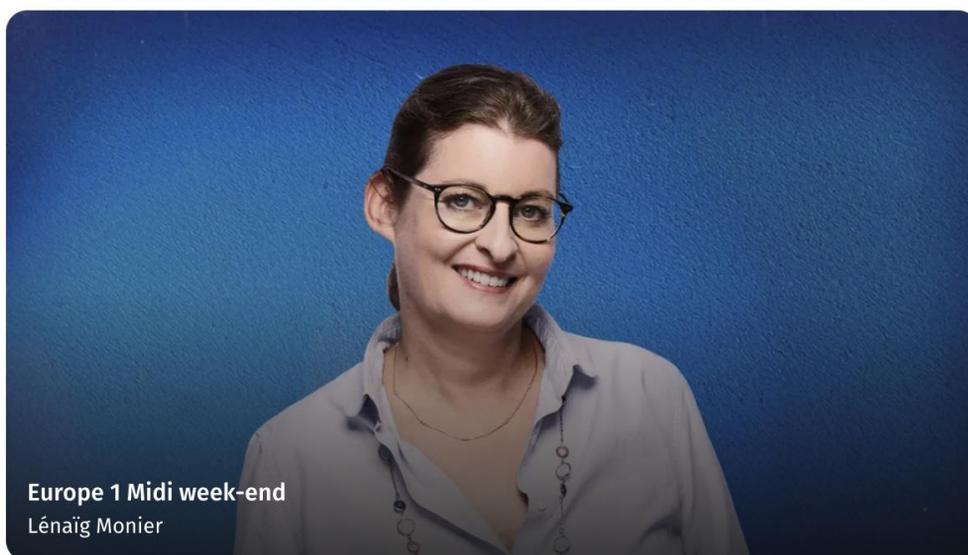
09h00 ▶ Franceinfo matin

voir plus ▼

10h00 ▶ Le 10/12

voir plus ▼

Offrez-vous la vaisselle de grands chefs

Reportage – Journaux d'informations du week-end**Replay non disponible**

On retrouve Alexis de la Fléchière en direct de la première édition de *La Vaisselle des Chefs* à Paris, un événement éco-solidaire où de grands chefs mettent en vente leur vaisselle au profit des jeunes en formation à la Fondation Apprentis d'Auteuil. Une belle occasion pour les passionnés d'art de la table d'acquérir des pièces uniques tout en soutenant une bonne cause. Ambiance gourmande et engagée ici, avec des visiteurs venus nombreux pour cette grande première.

08h00



Le journal de 8h

Florence Paracuellos

Le journal de 08h00 du vendredi 07 février 2025



De la vaisselle d'exception ! Vous rêvez d'une petite cuillère en argent du Plaza Athénée ou d'un bol signé Hélène Darroze ? Ne manquez pas **La Vaisselle des Chefs** : 15 000 pièces issues des plus grandes tables seront mises en vente ce week-end à Paris.
Interview de Florence Daveau et Marina Bonnamour, co-organisatrices de l'événement.

Replay non disponible

RTL MATIN – Par Stéphane Carpentier et Valérie Quintin

06h00 - 09h15



RTL Matin

Stéphane Carpentier & Valérie Quintin

Et si vous pouviez repartir avec une assiette signée d'un grand chef tout en soutenant une belle cause ? C'est le concept de *La Vaisselle des Chefs*, une vente solidaire et écoresponsable qui se tient ce week-end au Césure à Paris.

<https://www.francebleu.fr/emissions/la-matinale-filmee-de-france-bleu-paris/107-1>



La chronique "**Bons Plans**" de David Kolski dans la matinale filmée de **France Bleu**, diffusée en simultané sur **France 3 Paris Île-de-France**, annonce **La Vaisselle des Chefs**, une vente de seconde main de pièces issues des tables de grands chefs parisiens, qui se tient **ce week-end à Césure (Paris 5e)**.

<https://www.francebleu.fr/emissions/france-bleu-paris-bienvenue-chez-vous/107-1>



Bienvenue chez vous, saveurs et découvertes, ici Paris Île-de-France

DERNIER REPLAY

Bienvenue chez vous - Côté saveurs

Le 6 février 2025



17 min

De [Corentine Feltz](#) , [David Kolski](#)

Du lundi au vendredi à 10h

Par [ici Paris Île-de-France](#)



Toute l'année, "ici Paris Île-de-France" vient à votre rencontre dans toute l'Île-de-France à la recherche des bonnes adresses et des bons plans à partager près de chez vous.

Votre radio "ici Paris Île-de-France" repart sur les routes de l'Île-de-France à vos côtés ! Chaque jour, on vous emmène à la découverte d'une bonne adresse culinaire mais aussi de **tous les petits coins secrets de nature ou de patrimoine** qui font le charme de notre région.

Fierté locale 100% francilienne au rendez-vous !



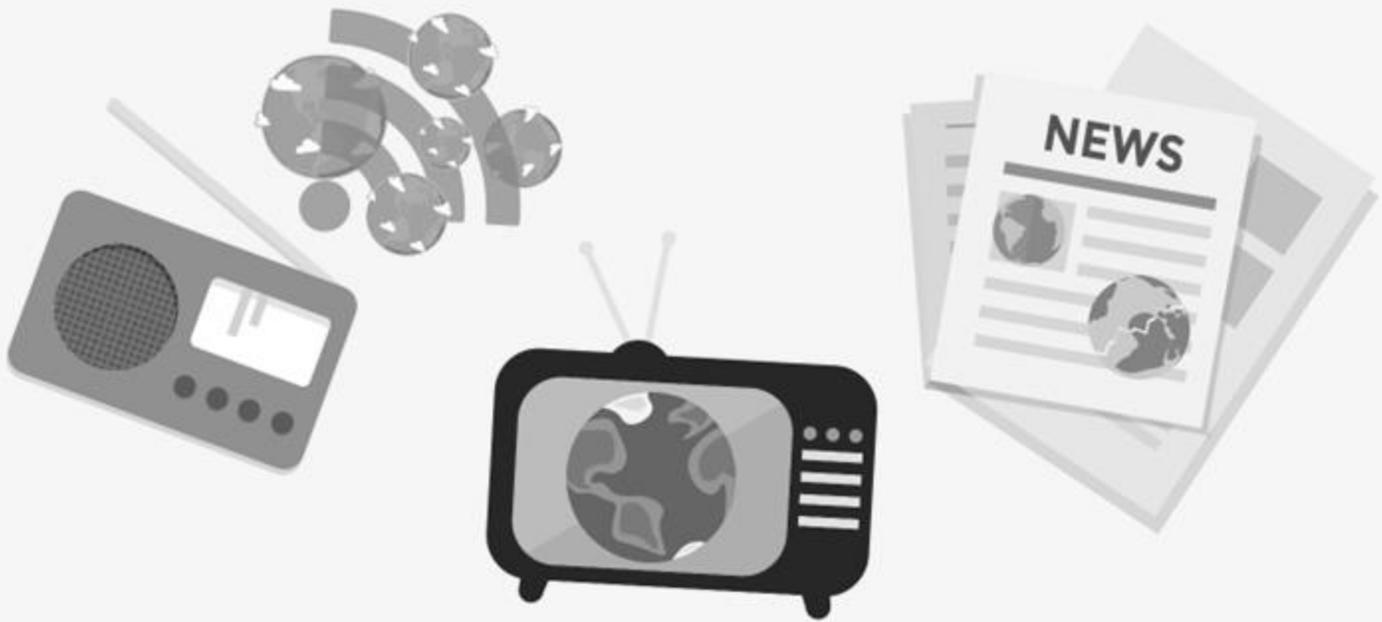
**Réveillez-vous avec Christophe tous les matins de 7h à 9h30. Des invités, la météo, l'actu' locale, la...
En savoir plus**



Interview de Marina Bonnamour

 [ITW La vaisselle des chefs BON.mp3](#)

3. PRESSE ÉCRITE



LE FIGARO
et vous



MODE
LE STYLE EST-IL
DANS LE SAC
DE LUXE ? PAGE 31
Monogram Paris



ARTS
À CANNES, LA MALMAISON ENTEND
DEVENIR UNE ADRESSE
INCONTOURNABLE DE L'ART MODERNE
ET CONTEMPORAIN PAGE 32

Quand les chefs
vendent leur vaisselle

Ce week-end, à Paris, chacun pourra s'offrir quelques-unes des 15 000 pièces du Plaza Athénée, du Meurice, de Ladurée et autres prestigieux établissements de la capitale. PAGE 28



Clémentine Bouchon, chef du restaurant Le Dal à l'hôtel Le Meurice, est la marraine de la première édition parisienne de « La vaisselle des chefs ».

MONOGRAM PARIS - REDUXE/LEPROVOST/MARIE DE CANNES PARCOURS BOUCHON/LE FIGARO



Thierry Malandain,
une dernière année
au Ballet de Biarritz

PAGE 33

Mikaël Chirinian à la poursuite de Mengele

Anthony Palou

Adaptée du roman d'Olivier Guez, la pièce conte la traque du médecin SS réfugié en Amérique du Sud. Un spectacle fascinant.

On en ritait presque de cette histoire si elle n'était pas atroce-ment vraie. La cavale, en Amérique du Sud - sanctuaire d'anciens nazis pas repentis - d'une des pires ordures que la terre ait jamais portées : Josef Mengele. Il faut vraiment voir Mikaël Chirinian raconter la traque rocambolesque de ce triste-ment célèbre médecin SS, sujet du roman d'Olivier Guez, *La Disparition de Josef Mengele*, Prix Renaudot 2017. Adapté par le co-

médien susnommé et mis en scène par Benoît Giros, ce seul-en-scène d'une heure vous laissera sur le flanc tant l'exercice semblait périlleux. Mikaël Chirinian, boule à zéro et moustache, habillé vintage années 1970, chemise grisâtre et pantalon sombre, se dresse devant les spectateurs après une courte introduction. Début de la danse macabre. Chirinian ne prendra pas de gants pour raconter cette lamentable histoire. Il fait dans le haut débit qui don-

ne des sueurs froides. Nazisme vertigo. Alors l'acteur-narrateur, époustouflant, attaque sec : « Le 22 juin 1949, un paquebot, le North King, arrive à Buenos Aires après trois semaines de traversée. À son bord, Helmut Gregor. Helmut Gregor, 1m74, couleurs des yeux brun-vert, né le 6 août 1911 à Terneno (commune du Sud-Tyrol), citoyen allemand de nationalité italienne, catholique, profession : mécanicien. » Helmut Gregor est un des multiples pseudonymes de Josef

Mengele qui mourra en janvier 1979 à Sao Paulo avant que le Mossad lui mette le grappin dessus. Entre la fin de la guerre et ce début de l'année 1979, la vie du médecin SS fut celle d'un misérable rat et c'est cette existence, sans remords aucun, que nous raconte le narrateur de *La Disparition de Josef Mengele* dans un décor constitué d'un mur blanc sur lequel sont suspendues des photos d'anciens nazis, d'une villa avec piscine, une affiche de *Marathon Man*, la une de *Libéra-*

tion (« *Le SS Mengele ne crâne plus* »)... *La Disparition de Josef Mengele* est un cours d'histoire et de géographie en abrégé. L'Argentine faisandée, le Paraguay, le Brésil, un petit aller-retour en Suisse pour voir son fils Roif qui pense que ce type est son oncle sympathique d'Amérique du Sud. Ne parlons pas de son remariage folklorique avec Martha - sa belle-sœur! -, une nazie convaincue. En guise de fond sonore, des

crissements de tôle et d'acier, ceux de l'entreprise Mengele, valse stridente qui rappelle que les moissonneuses-batteuses familiales avaient leur petit succès du côté du Paraguay. Ce pantin sanguinaire qui fut « l'employé modèle des usines de la mort », qui torturait des enfants en sifflant des airs d'opéra est le visage de ce qu'on pourrait appeler une « horreur sans nom ». ■ *La Disparition de Josef Mengele*, au Théâtre de la Pépinière, Paris (2e).



ESPRIT WEEK-END

L'AGENDA DES SORTIES



Di-contre:
une de
l'exposition
«Jaume Plensa,
Être là»,
à Valence.
De bas à droite:
les sphinx
égyptiens,
dans la Galerie
du temps,
au Louvre-Lens.

LÉGITIME DÉFENSE

Villa M, Paris

Les cours de self-défense sont à la mode! Mais pour apprendre les bases de la protection dans les situations à risque, mieux vaut suivre les conseils d'un coach certifié. C'est la nouveauté à la Villa M, dans le XV^e arrondissement. Ce lieu hybride dédié au mieux-être (avec centre de soins, espace de prévention, club de sport et fitness) a ajouté à son éventail de services un cours en petit groupe encadré par un professionnel diplômé en sports de combat. Au programme: confiance en soi et agilité. villa-m.fr

NOUVELLE GALERIE DU TEMPS

Le Louvre-Lens

Dès l'ouverture du Louvre-Lens en 2012, la Galerie du temps s'est imposée comme un projet novateur visant à présenter cinq mille ans d'histoire de l'humanité via des œuvres d'art issues de toutes les civilisations. Puisant dans les riches collections du musée parisien, cet espace de 3000 m² renouvelle totalement les 250 chefs-d'œuvre exposés. Une allée de sphinx égyptiens, le marbre *Amour et Psyché* d'Antonio Canova, *Vincent et l'Amour* de Rembrandt, une statuette d'homme-oiseau de l'île de Pâques ou encore les célèbres peintures des «Quatre Saisons» de Giuseppe Arcimboldo sont désormais à découvrir dans cette galerie unique, d'accès gratuit. louvre-lens.fr

JAUME PLENSA, LE RETOUR

Musée d'Art et d'Archéologie, Valence

En 1994, le Catalan Jaume Plensa marque les esprits en disséminant 21 portes en fonte monumentales dans les rues de Valence. Trente ans plus tard, devenu une figure majeure de la sculpture contemporaine, il est de retour avec *Le Messager*. Cette immense silhouette

composée d'alphabets du monde entier, installée face au musée d'Art depuis quelques mois, invite à découvrir la rétrospective qui lui est consacrée. On y découvre des visages sculptés dans l'albâtre ou coulés en bronze, des dessins, un réseau de poèmes en acier et quelques-unes des fameuses portes. «Jaume Plensa. Être là», jusqu'au 4 mai. museeavalence.fr



DU 9 AU
18 MARS



IL EST TEMPS DE RÉSERVER DIX ANS DE FILMS DE MONTAGNE EN TOURNÉE

En 2025, le Festival du film de montagne de Banff fête les 10 ans de sa tournée française. Ce festival, référence dans sa catégorie, projette une sélection de ces meilleurs films dans une trentaine de villes françaises, du 9 au 28 mars. L'occasion pour les passionnés d'aventure à ski, à pied, en kayak ou en croisière de voyager du Colorado au fin fond de l'Alaska, du pied du Mont-Blanc à la Sunshine Coast australienne en compagnie de l'ultra-traillouée Courtney Dowdall, du vététiste Kilian Bron ou des skieurs et alpinistes Auroi Landy et Hélios Milfontoux... banff.fr

PARIS
FOCUS



Laurence Laignot - Adèle Miller - Vincent Tribard

KAREN SWAMI

COUP DOUBLE

La céramiste vient de transformer sa galerie du 14^e arrondissement en école. Les Ateliers de Karen, et ouvre simultanément une nouvelle adresse à deux pas du jardin du Luxembourg.



Tombée dans la céramique dès son plus jeune âge, Karen Swami suit pourtant un parcours académique et devient praticienne de cinéma. Peu à peu, sa passion l'emporte et, pendant cinq ans, elle jongle entre ses deux activités, avant de se consacrer définitivement au travail de la terre cuite, encouragée par un tourneur de Vallauris qui la trouve talentueuse. Le décorateur Christian Laignot ne s'y trompe pas non plus et lui offre ses premières pièces. « Il y a une quinzaine d'années, la céramique n'était plus tellement attractive, mais en découvrant mes vases, le décorateur les a tous achetés, comme s'ils. S'en suit une collaboration avec la Maison Laignot,

toujours d'actualité, qui s'est étendue à des pièces de mobilier, puis d'autres avec des maisons de luxe (Dior Maison, Guerlain...), des architectes (Bruno Moirand, Alberto Pinto...) et le chef étoilé Yannick Alléno. Explorant de nouvelles techniques et désireux de partager son savoir-faire, Karen Swami a transformé sa première adresse en école⁽¹⁾, où elle invite d'autres professionnelles à enseigner leur spécialité (terres mêlées, laque, kintsugi...) et à investir un nouvel espace pour développer ses créations au plus grand nombre⁽²⁾ ■

(1) 6, rue Victor-Schoelcher, Paris 14^e.

lesateliersdekaren.fr

(2) 32, rue Monsieur-le-Prince, 6^e, swami.fr

1. In situ

Karen Swami présente "Cantelation", une pièce en grès émaillé, dorée à l'or fin.

2. Unique

Avec la technique de fushiki et du kintsugi, l'artiste s'enrichit certaines pièces. Souvent créés à l'enfance.

3. Faux semblant

Miroir "Uta" en grès émaillé évoquant le galuchot réalisé pour l'architecte d'intérieur Emma Donnenberg.

ET AUSSI / ENVIE D'UNE TABLE DE BISTROT DE LA BRASSERIE DES DEUX MAGOTS ? D'UN SERVICE DE TABLE SIGNÉ JARS CÉRAMISTES POUR LA CHEFFE ANNE-SOPHIE PIC ? LA VAISSELLE DES CHEFS INAUGURE SA PREMIÈRE ÉDITION PARISIENNE ET PROPOSE À L'ACQUISITION ENVIRON 10 000 PIÈCES – ARTS DE LA TABLE, ACCESSOIRES ET MOBILIER – ISSUES DE MAISONS PRESTIGIEUSES. UNE PARTIE DES FONDIS SERA REVERSÉE À LA FONDATION APPRENTIS D'AUTEUIL. LES 8 ET 9 FÉVRIER AU CÉSURE (13, RUE SANTEUIL, PARIS-5^e). LAVAISSELLEDESCHEFS.COM



La « Vaisselle des chefs » casse les prix

Cyril PETIT.

Verres, couverts, assiettes...

15 000 pièces de grands chefs ou de maisons prestigieuses sont vendues ce week-end à Paris.

Moulin à poivre du Meurice à 10 € ; cuillère à soupe du Grand Café Capucines à 6 € ; soupière Ladurée à 50 €... Pendant deux jours à Paris, 15 000 pièces venues de palaces, brasseries ou maisons prestigieuses sont en vente. C'est la Vaisselle des chefs : lancé à Lyon (Rhône) en 2008, l'événement s'installe pour la première fois dans la capitale. Il aimerait s'exporter sur la Côte d'Azur, à Lille (Nord), et pourquoi pas dans le Grand Ouest.

Une action solidaire

L'objectif de ces ventes à « moitié prix, voire beaucoup moins », précise Florence Daveau, coresponsable de la Vaisselle des chefs : « Promouvoir l'économie circulaire et participer à une action solidaire. Une partie des fonds récoltés (10 à 30 % du prix) est reversée aux Apprentis d'Auteuil, qui soutient la formation en restauration des jeunes en difficulté. »

Certains restaurants cèdent même l'intégralité de leur recette. Pour eux, c'est aussi l'occasion de vider les réserves. « Si on a six assiettes d'un modèle et qu'il en manque une, on est obligé de remiser tout le service », illustre Clémentine Bouchon, cheffe des cuisines du restaurant Le Dalí et marraine de l'événement.

Les assiettes (entre 10 et 20 €) sont

d'ailleurs les plus prisées. Venue dès l'ouverture (8 000 billets à 3 ou 4 € ont été vendus), Sophie a craqué pour quinze assiettes en porcelaine KFH La Maison, à 15 € chacune.

« Ça reste un budget mais c'est une très bonne affaire », justifie cette habitante de Maisons-Alfort (Val-de-Marne).

Laurent a, lui, jeté son dévolu sur un vieux shaker à cocktails du Plaza Athénée à 25 € : « Il y a un risque qu'il fuie vu son âge, mais j'imagine toutes les histoires qu'il a pu entendre au bar. » Samedi matin, malgré une affluence impressionnante, aucun fatras, ni crac. Les prix ont été cassés, pas la vaisselle.



Plus de 8 000 personnes ont réservé un créneau pour venir.

■

**BON PLAN****RESTOS ET CAFÉS
BRADENT VAISSELLE
ET MOBILIER**

Guéridons du café les Deux Magots, verres du palace le Maurice ou assiettes de chez Hélène Darroze : dix mille pièces de vaisselle, verrerie, argenterie et mobilier vont être mises en vente ce week-end. Toutes sont issues de restaurants historiques, brasseries emblématiques ou adresses de chefs. Une façon de leur éviter la casse et de leur redonner une nouvelle vie

sur nos tables, à prix doux. L'occasion, aussi, de découvrir le tiers-lieu Césure, dans le quartier Censier-Daubenton, qui accueille l'événement. Traditionnellement organisé à Lyon depuis des années, il se tient pour la première fois dans la capitale. Bon à savoir : une partie de la vente soutient les Apprentis d'Auteuil. — **E.Pa.**
| « La vaisselle des chefs »
| Césure, 13, rue de Santeuil, 5^e | Sam, 10h-19h, dim, 10h-17h | 3-4 € |
Créneau horaires à rés. :
lavaisselle deschefs.com.



Hasselback à la feta et à la grenade

🍴 4 🕒 15 MN 🕒 45 MN

■ 8 petites pommes de terre bio à chair ferme ■ 1 grenade ■ 100 g de feta ■ 5 brins de thym ■ 3 brins de persil ■ 50 g de beurre ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 180 °C.

Brossez les pommes de terre sous l'eau courante et séchez-les. Entaillez-les en fines lamelles en veillant à ne pas trancher la base. Nettoyez le thym, puis effeuillez-en 3 brins.

Faites fondre le beurre dans une casserole.

Incorporez-y le thym effeuillé, salez et poivrez.

Déposez les pommes de terre dans un plat et dressez-les du beurre fondu.

Parsemez du thym restant. Couvrez de papier aluminium puis enfournez 20 min. Ôtez le papier et poursuivez la cuisson 15 à 20 min selon leur grosseur.

Ouvrez la grenade puis égrainez-la.

Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Émiettez la feta. Parsemez le tout sur les pommes de terre et servez.

Et le meilleur est...

Selon La Liste, index culinaire très réputé, l'un des meilleurs restaurants du monde se trouve à Saint-Tropez. Il s'agit de La Vague d'Or, tenu par le chef Arnaud Bréche, trois étoiles au Michelin. Source : Nice-Press

**ÉVÉNEMENT PREMIÈRE ÉDITION
PARISIENNE DE LA VAISSELLE
DES CHEFS**

Pour sa première édition à Paris, la Vaisselle des Chefs, événement permettant au grand public d'acquérir des pièces d'exception provenant des plus

grandes tables de la capitale, va investir un espace de plus de 1 000 m² au sein du tiers lieu Césurè, situé dans le 5^e arrondissement.

Les 8 et 9 février 2025, plus de 10 000 pièces seront proposées aux visiteurs. Cet événement exceptionnel a vu le jour avec l'ambition de concilier engagement solidaire et respect de l'environnement, tout en célébrant le raffinement français des arts de la table. En outre, des établissements comme Masan (Paris 6^e) de la cheffe Hélène Darroze ou encore le Maurice d'Alain Ducasse (Paris 1^{er}) seront partenaires.

À ce jour, près d'une centaine de chefs ont déjà participé à l'événement lors de ventes organisées à Lyon ou encore à Bordeaux.



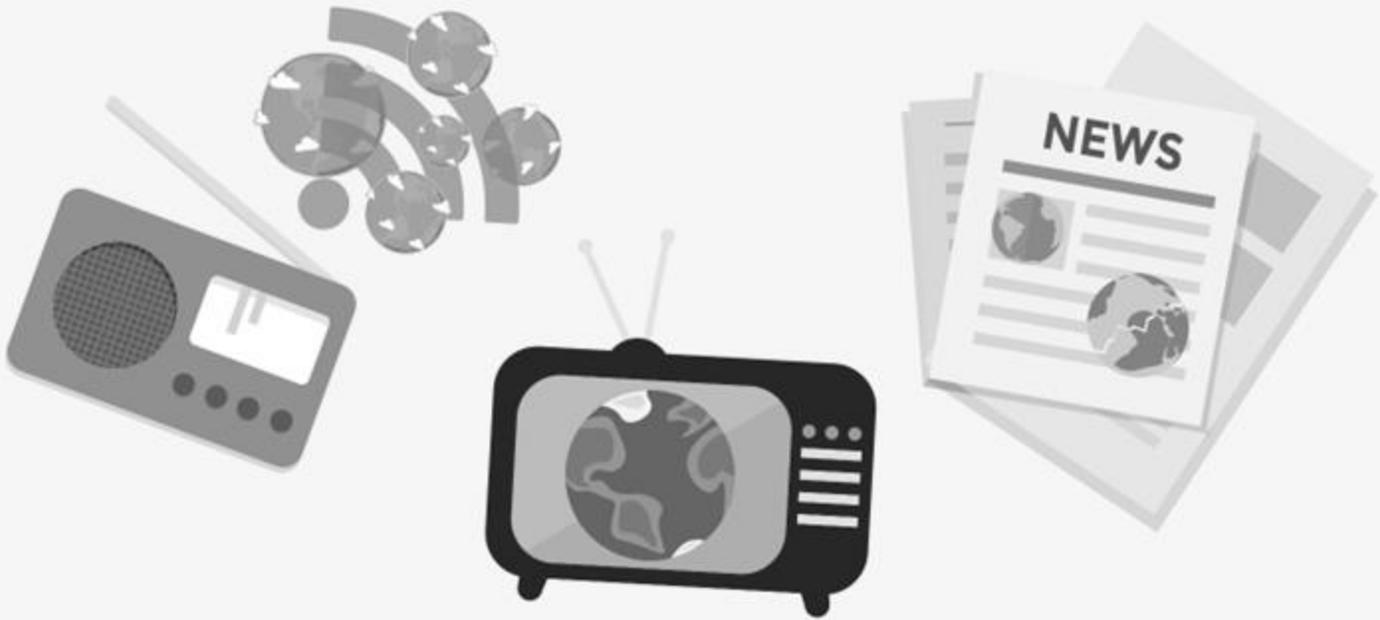
Agenda

Vous préparez un événement, un salon, un congrès, un concours, une journée « partenaires »... et vous souhaitez le faire savoir ? Prévenez-nous !

contact-resto@zepsros.fr

LIENS	DATES	BIENÊTES VOUS
Dans vos régions		
51 Paris	du 15 au 15 déc.	Habits de Lorient
33 Bordeaux	14 et 15 déc.	Bordeaux Tasting
93 Villepinte	du 16 au 20 janvier 2025	Maison&Objet
69 Lyon	du 23 au 27 janv.	Saha Lyon
34 Montpellier	du 27 au 29 janv.	Milésime Bio
35 Vannes	29 et 30 janvier	Salon Lode
29 Brest	2 et 3 février	Salon Rest'Hotel & Métiers de bouche
75 Paris	8 et 9 février	La Vaiselle des chefs
75 Paris	9 février	Salon Degré zero au 11000 Rignier (TV)
34 Montpellier	du 10 au 12 fév.	Sigra
75 Paris	du 12 au 14 fév.	Mondial du rhum
69 Lyon	du 16 au 16 fév.	Salon du chocolat Lyon
33 La Teste-de-Buch	16 et 17 février	Salon Rest'Hotel & Métiers de bouche
75 Paris	du 22 fév. au 2 mars	Salon International de Taprootures
57 Metz	23 et 24 février	Salon Rest'Hotel & Métiers de bouche
06 Cannes	du 28 février au 4 mars	Mondial du séké 2025
89 Brive-la-Gallande	du 7 au 9 mars	Epicurium
37 Tours	16 et 17 mars	Salon Rest'Hotel & Métiers de bouche
75 Paris	16 et 17 mars	Foodorama 2025
75 Paris	19 et 20 mars	Food Hotel Tech
64 Biarritz	du 23 au 25 mars	Foresta Biarritz, à la Hôte d'oroty
68 Colmar	du 23 au 25 mars	Châli Pro Expo
75 Paris	30 et 31 mars	Congrès Euro-Topiques France
75 Paris	2 et 3 avril	Snack Show
75 Paris	2 et 3 avril	Coupe de France du burger/Pro/Étudiants et Masters
39 Dole	du 2 au 4 avril	39 Financ Agnes
86 Poitiers	7 et 8 avril	1 ^{re} édition de Vinexpo
75 Paris	du 12 au 14 avril	Paris Café Festival
75 Paris	26 et 27 mai	Reuse Economy Expo
Ensemble du territoire	du 6 au 9 juin	Journées nationales de Taprootures
75 Paris	8 juin	Salon Pindou Co
75 Paris	8 et 12 juin	Salon International des espaces communaux (SIC)
Ensemble du territoire	du 3 au 23 nov.	Dance and Wine Week
33 Bordeaux	du 23 au 25 nov.	Exp'Hotel Bordeaux
Vos salons et événements internationaux		
ES Madrid	du 7 au 10 avril	Salon Gourmets
IT Milan	du 5 au 8 mai	Tutto Food Milano
RU Londres	du 15 au 18 mai	The London Coffee festival
IT Milan	du 17 au 25 oct.	World Barista Championship

4. PUBLICATIONS WEB



Plaza Athénée, Bristol, Ladurée... A Paris, offrez-vous de la vaisselle vintage de grands restaurants

La Vaisselle des Chefs débarque à Paris ! Les 8 et 9 février prochains, amateurs des arts de la table, collectionneurs passionnés de gastronomie et simples curieux pourront s'offrir de la vaisselle de seconde main ayant appartenu aux plus grandes tables parisiennes. Mais déjà, les places se font rares et il est temps de réserver.

Plus de 10 000 pièces seront mises en vente au Césure, un tiers lieu de plus 1 000 m2 aménagé dans l'ancienne bibliothèque de l'université Sorbonne nouvelle, situé 13, rue de Santeuil (Ve). Ces objets proviennent de tables prestigieuses, comme Cheval Blanc, Le Meurice, le Plaza Athénée, Lucas Carton ou Joïa d'Hélène Darroze. Mais aussi de célèbres brasseries comme le Pied de cochon, Les Deux Magots. Ou bien encore de la maison Ladurée.

« Il y aura notamment de très jolies assiettes en porcelaine, d'autres au décor stylisé, mais aussi des couverts, des théières, des tasses à café et à thé et même du petit mobilier comme des tables bistrot, des chaises et des guéridons », détaille Florence Daveau, d'Idées en Bulles, une agence événementielle lyonnaise chargée d'organiser l'opération.

Ces objets fabriqués par les grands noms des arts de la table et ayant été utilisés par de grands chefs étoilés seront mis en vente à des prix relativement abordables. L'occasion de donner une seconde vie à des trésors qui dormaient dans les placards et les arrière-cuisines de prestigieux restaurants parisiens et d'emporter chez soi un petit bout de leur histoire.

La « Vaisselle des Chefs » est née il y a une quinzaine d'années à Lyon, capitale mondiale de la gastronomie où elle attire jusqu'à 10 000 visiteurs. Elle se déroule aussi à Bordeaux et à Gerstheim (en Alsace). Pour la première édition parisienne placée sous le parrainage de Clémentine Bouchon, cheffe du restaurant Le Dali au Meurice, les organisateurs attendent 5 000 visiteurs. « Ce concept rencontre un fort succès car les arts de la table font leur retour, la vaisselle dépareillée est à la mode et la seconde main est tendance », explique la coorganisatrice.

L'événement s'inscrit aussi dans une démarche solidaire puisqu'une partie des fonds seront reversés aux Apprentis d'Auteuil, une association qui forme des jeunes en difficulté aux métiers de la restauration.

Samedi 8 février, de 10 heures à 19 heures le samedi, 3 euros le dimanche matin et

La vaisselle des chefs Paris 2025.



10 000 pièces de seconde main venant des grandes tables parisiennes seront en vente les samedi 8 et dimanche 9 février. DR/Hugo Tyfany

Cheval Blanc, les Deux Magots, le Plaza Athénée... Les plus grands restaurants parisiens vendent leur vaisselle

Par Alexandra Marchand

Publié le 15 janvier à 14h15

art art de vivre table ventes

[Copier le lien](#)



Écouter cet article

00:00/01:47



La première édition parisienne de «La Vaisselle des Chefs» prend ses quartiers dans le Ve arrondissement les 8 et 9 février 2025. *Hugo_Tyfany*

Avis aux collectionneurs, férus de belle vaisselle et épicuriens : les grandes tables parisiennes cèdent leur vaisselle aux particuliers, les 8 et 9 février à Paris.

Elle a été sélectionnée avec la plus grande attention, est passée par les mains des plus grands chefs, sous le nez des clients les plus exigeants puis, éventuellement, a fini dans un grenier ou un entrepôt. La vaisselle d'un grand restaurant connaît une vie palpitante, mais souvent bien trop courte. Entre alors en scène «La vaisselle des chefs». Après Lyon, Bordeaux et l'Alsace, l'événement, qui permet au grand public de racheter assiettes et plats de seconde main provenant des plus beaux établissements français, prend ses quartiers à Paris pour une vente exclusive, les 8 et 9 février 2025.

Un morceau de l'histoire de la gastronomie



Vaisselle, couverts et argenterie de grands restaurants sont à chiner. Hugo_Tyfany

Verrerie, couverts, argenterie, accessoires, mais aussi tables de bistrot, guéridons et chaises... Ce ne sont pas moins de 10.000 pièces qui seront exposées à Césure, ce vaste tiers-lieu dédié à la culture, sis dans le Ve arrondissement de Paris. Des objets porteurs de l'histoire de la gastronomie française, provenant de brasseries emblématiques parisiennes telles qu'Au pied de Cochon, Les Deux Magots, Le Café des Capucines, Quai Ouest, mais aussi de tables étoilées, à l'instar du Marsan et de Joia de la cheffe Hélène Darroze, sans compter Le Meurice, Le Plaza Athénée, Cheval Blanc ou encore Lucas Carton.



Cette initiative, née de l'ambition de «promouvoir l'économie circulaire en redonnant vie à des pièces rares et souvent méconnues», reversera une partie des fonds de la vente aux Apprentis d'Auteuil, cette organisation soutenant la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration. Il n'y a plus qu'à réserver une place avant qu'il ne soit trop tard, et chiner.

Marie Claire > Marie Claire Maison > Actu&Tendances > Actu déco

Voici l'événement seconde main que les amateurs de belle vaisselle ne manqueront pas !

PAR SEPHORA BENAZOUZ MIS À JOUR LE 30/01/2025 À 14:22



Les 8 et 9 février prochains, collectionneurs et amateurs d'art de la table pourront acquérir la vaisselle de restaurants auréolés d'étoiles lors d'une vente exceptionnelle organisée par La Vaisselle des Chefs.

S'offrir la vaisselle des restaurants les plus prestigieux à prix doux, voici le merveilleux qui se joue derrière la vente exceptionnelle organisée par **La Vaisselle des Chefs**. Ancré dans une démarche éco-responsable et solidaire, cet événement lance sa première édition parisienne les 8 et 9 février 2025 entre les murs du tiers-lieu CÉSURE situé dans le 5^{ème} arrondissement. L'occasion pour le grand public d'acquérir verrerie, couverts, argenterie, accessoires ayant paradé sur les tables auréolées d'étoiles comme **Le Marsan**, **Le Meurice** ou **Le Plaza Athénée** et de pièces de mobilier ayant habité quelques-unes des institutions les plus mythiques de la capitale.

Si en 15 ans d'existence, **La Vaisselle des Chefs** a déjà fait ses preuves à Lyon, Bordeaux et en Alsace en conviant près de 100 chefs à participer à ses différents rendez-vous, cette vente exceptionnelle se tient pour la première fois à Paris. C'est dans un espace de plus de 1 000 m² au sein du CÉSURE, un tiers-lieu dédié à la transmission, installé dans l'ancien campus Censier de l'Université Sorbonne-Nouvelle, que collectionneurs et simples amateurs de **belle vaisselle** pourront s'offrir un bout d'histoire de la gastronomie française à prix tout doux.

10 000 PIÈCES À S'OFFRIR



En ligne de mire : 10 000 pièces (vaisselle, accessoires et même n passées entre les mains des Cheffes [Hélène Darroze](#) et [Anne-Sop les cuisines des brasseries de légende \(Au Pied de Cochon, Bofin Deux Magots\). Le plus ? La \[Maison Ladurée\]\(#\) mettra en vente une : **vaisselle Bernardaud**, des éléments décoratifs et du petit mobili issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la rue Royale. Si pièces singulières, baignées d'histoire, à se procurer.](#)

Avec la seconde main comme fil conducteur et l'esprit solidaire comme engagement, cette initiative compte offrir une seconde vie à des stocks dormants tout en reversant une partie de ses bénéfices aux Apprentis d'Auteuil (œuvre sociale qui se consacre à la formation des jeunes en difficulté aux métiers de l'hôtellerie-restauration).

Choisie pour être la marraine de cette première édition parisienne de La Vaisselle des Chefs, **Clémentine Bouchon**, passée par les cuisines du George V, du Ritz ou encore du Bristol, pilote aujourd'hui Le Dalí, le restaurant du Meurice. La cheffe de 34 ans dit partager les valeurs de l'évènement avant d'affirmer dans un communiqué : "C'est une belle opportunité de redonner vie à des objets chargés d'histoire et de saveurs, tout en s'engageant pour une cause qui fait sens." Le rendez-vous est pris.

Informations pratiques :

Les 8 et 9 février 2025

Césure - 13 rue de Santeuil, 75005 Paris

Samedi de 10h à 19h / Dimanche de 10h à 17h

Tarifs : 4 euros (gratuit pour les moins de 18 ans accompagnés) – 3 euros le dimanche matin et gratuit pour tous le dimanche après-midi

Billetterie (réservation fortement conseillée) : [ici](#)

Offrez-vous la vaisselle de grands chefs pour quelques euros

Les 8 et 9 février, vous pourrez acquérir la prestigieuse vaisselle dans laquelle Hélène Darroze ou Anne-Sophie Pic ont servi leurs plats emblématiques.

Le restaurant du Meurice.

Dorchester Collection

Dans une démarche à la fois éco-responsable et solidaire, La Vaisselle des Chefs lance sa première édition parisienne les 8 et 9 février prochains. L'événement donnera l'occasion unique au grand public d'accéder à des pièces d'art de la table exceptionnelles : vaisselle, verrerie, argenterie... ayant vécu une première vie auprès de grands chefs étoilés comme Hélène Darroze, Anne-Sophie Pic, Lucas Carton ; mais aussi au sein d'établissements parisiens iconiques à l'instar du Pied de Cochon, de la brasserie Bofinger et des Deux Magots

Si La Vaisselle des Chefs existe depuis 15 ans dans d'autres villes comme Lyon et Bordeaux (avec plus de 100 chefs partenaires), c'est bien la première fois que la vente s'organise à Paris. Pour accueillir cet événement à vocation sociale et solidaire, le tiers-lieu CÉSURE, logé dans l'ancienne Sorbonne Nouvelle au cœur du quartier latin, ouvrira ses portes au public. Pour la modique somme de 4 euros, il sera possible d'accéder aux 10 000 qui constitueront cette vente rare d'art de la table : vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier. Les pièces seront vendues à des prix abordables, s'adressant ainsi aussi bien aux collectionneurs qu'aux amateurs de vaisselle non professionnels.

Aux côtés de prestigieux restaurants (Le Marsan, Le Meurice, le Plaza Athénée...) et de brasseries parisiennes légendaires (Le Grand Café des Capucines, le Pied de Cochon, Bofinger...), la maison Ladurée mettra à la vente de la vaisselle Bernardaud, des éléments décoratifs et du petit mobilier provenant de ses boutiques des Champs Élysées et de la rue Royale.

Pour soutenir cette première édition parisienne de La Vaisselle des Chefs, Clémentine Bouchon a été choisie comme marraine. Formée dans des palaces comme le Ritz et le George V, la jeune cheffe de 34 ans officie désormais au Dali, le restaurant du Meurice. « C'est avec plaisir que j'ai accepté d'être marraine de cette première édition parisienne de la Vaisselle des Chefs, avec laquelle je partage des valeurs fortes. C'est une belle opportunité de redonner vie à des objets chargés d'histoire et de saveurs, tout en s'engageant pour une cause qui fait sens », exprime-t-elle.

L'ambition de cette première version parisienne de La Vaisselle des Chefs : remporter un succès digne de l'engouement des consommateurs français pour la seconde main — en 2023, environ 7 Français sur 10 ont acheté au moins un article de seconde main, selon une étude de l'Observatoire de la consommation responsable — et contribuer à lutter, de fait, contre le gaspillage. Cette vente porte aussi une vocation solidaire, en reversant une partie de ses fonds aux Apprentis d'Auteuil, qui soutiennent la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration.

La Vaisselle des Chefs, les 8 et 9 février 2025 à CÉSURE, 13, rue de Santeuil, 75005 Paris. 4 € pour les adultes, gratuit pour les enfants et gratuit pour tous le dimanche après-midi. Réservation conseillée. lavoisselledeschefs.com

La vaisselle de restaurants étoilés en vente à prix cassés : voici comment en profiter

PAR MARGOT IODICE | LE VENDREDI 3 JANVIER 2025



© Shutterstock

Vous craquez pour la vaisselle des grands restaurants ? Bonne nouvelle : il est désormais possible de l'acquérir. Voici où et comment vous en procurer à prix doux.

EN BREF

- 📺 En 2024, cette astuce vous permet de récupérer de la vaisselle de grands restaurants à moindre coût.
- 🏠 Des milliers de pièces de vaisselle de restaurants étoilés ont été vendues à des prix très abordables.
- 💖 Cet événement a été organisé pour la bonne cause.

Vous rêvez de dresser votre table avec la même vaisselle que celle des plus **grands restaurants** ? Jusqu'ici, ces pièces étaient soit inaccessibles, soit hors de prix. Mais il existe une solution pour vous offrir ces trésors sans vous ruiner : une vente éphémère, organisée chaque année, permet au grand public d'acquérir assiettes, verres, plats, et autres accessoires de table directement issus de grands restaurants, et ce, à des tarifs très avantageux. Une occasion unique de renouveler votre vaisselle tout en réalisant de belles affaires !

Un événement incontournable pour dénicher de la vaisselle de grands restaurants à prix cassés

L'événement "La vaisselle des chefs" s'est imposé comme un **rendez-vous incontournable** pour les passionnés d'art de la table. En 2024, il s'est tenu à Lyon, proposant plus de 10 000 pièces issues de restaurants de renom. Les visiteurs ont pu chiner parmi une **sélection d'assiettes, verres, couverts et ustensiles professionnels**. En prime, certains chefs étaient présents pour raconter l'histoire unique des objets mis en vente. Une immersion fascinante dans l'univers de la haute gastronomie, à portée de main.

Cette année, c'est plus de 7000 personnes qui se sont déplacées à l'**hôtel de ville de Lyon**. En quête d'une pièce unique ou d'un ensemble complet, ces derniers ont pu trouver des produits issus de restaurants étoilés et de grandes maisons, le tout dans un cadre convivial et accessible. « *Il y a des passionnés de gastronomie qui viennent découvrir des univers, on vient dénicher une assiette, un objet* », a expliqué l'une des organisatrices auprès de nos confrères de *France 3 Auvergne-Rhône-Alpes*.

Quels sont les prix pour acquérir la vaisselle des grands restaurants ?

Au sein de cette vente éphémère, les prix sont divers mais surtout très abordables par rapport au véritable montant des pièces vendues tout au long de l'événement. Ces derniers ne dépassent pas quelques centaines d'euros. Par exemple, une assiette en porcelaine ayant servi dans un **restaurant étoilé** peut être acquise pour quelques euros seulement, tandis que les ensembles sont disponibles à **des prix défiant toute concurrence**.

Lors de l'événement "La vaisselle des chefs", les objets ont tous trouvé un acquéreur. « *Il fallait compter **entre 8 et 60 euros** pour une assiette, **plusieurs centaines d'euros** pour des ustensiles professionnels* », précise nos confrères. De quoi transformer son intérieur avec style, sans pour autant se ruiner.

Où vont les bénéfices de cette vente exceptionnelle ?

En plus de vous aider à remplir **les placards de votre cuisine**, cette vente éphémère permet aussi de subvenir aux besoins de diverses associations. Cette année, ce sont **des associations** comme Kiwanis, pour la fondation des maladies rares ou Habitat Saint-Roch qui aide des familles en précarité de logement, qui ont pu profiter d'une partie des bénéfices de "La vaisselle des chefs".

En effet, ces organismes n'ont pas reçu tous les profits de cette vente, mais une bonne partie. Ces derniers ont pu ainsi recevoir **plus de 10 000 euros** grâce aux recettes réalisées.



La Vaisselle des Chefs: l'évènement qui permet au grand public d'acquérir des pièces issues de restaurants étoilés

Les 8 et 9 février 2025, Paris accueillera une véritable immersion dans l'univers de la haute gastronomie et du design d'intérieur avec l'évènement La Vaisselle des Chefs. Au programme? une vente au public qui permettra aux passionnés d'acquérir des pièces exceptionnelles en provenance des grandes...



Les 8 et 9 février 2025, Paris accueillera une véritable immersion dans l'univers de la haute gastronomie et du design d'intérieur avec l'évènement La Vaisselle des Chefs. Au programme? une vente au public qui permettra aux passionnés d'acquérir des pièces exceptionnelles en provenance des grandes tables de la capitale. Entre vaisselle fine, verrerie, couverts, argenterie, issus des plus grands restaurants étoilés, des hôtels de luxe et des brasseries emblématiques de la capitale, cet évènement est une occasion rare de posséder une pièce de l'histoire de la gastronomie.

Si vous avez toujours rêvé de vous offrir de la vaisselle griffée ou encore du mobilier cinq étoiles, la Vaisselle des Chefs est l'évènement qu'il vous faut. En effet, les 8 et 9 février 2025, cette vente éco-solidaire, qui aura lieu dans le 5^{ème} arrondissement de Paris, offrira au grand public l'opportunité d'acquérir des objets directement issus des plus grandes tables parisiennes.

S'offrir de la vaisselle fine, des couverts, de l'argenterie et même du mobilier

Envie de mettre les petits plats dans les grands? Cela tombe bien, la première édition parisienne de La Vaisselle des Chefs aura lieu au Césure, un lieu innovant dédié à la transmission et à la culture, situé dans le 5^{ème} arrondissement de Paris. Avec une surface de plus de 1.000 m², cet espace accueillera plus de 10.000 pièces de vaisselle, mobilier et objets décoratifs, provenant des établissements les plus prestigieux de la scène gastronomique parisienne.

Parmi les nombreux participants à cette vente, on retrouve des noms prestigieux comme Le Marsan, le restaurant étoilé de la cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Le Plaza Athénée, ou encore la maison Ladurée. Ces maisons légendaires proposeront des objets rares et uniques: vaisselle fine, verrerie, couverts, argenterie, ainsi que des éléments de décoration et même du mobilier provenant de leurs établissements.

Les visiteurs auront également l'opportunité d'acquérir des pièces provenant de brasseries parisiennes emblématiques telles que Au Pied de Cochon, Bofinger, Quai Ouest, Le Grand Café des



Capucines ou encore Les Deux Magots, qui mettront en vente des tables de bistrot, des guéridons et des chaises aux designs intemporels.

Une vente inédite, historique et solidaire

Au-delà de l'aspect esthétique et historique, la vente La Vaisselle des Chefs se distingue également par son engagement éco-responsable. En effet, l'événement vise à donner une seconde vie à des pièces souvent inutilisées ou stockées en excédent dans les établissements, et une partie des profits générés sera reversée à Apprentis d'Auteuil, une organisation qui œuvre pour la formation de jeunes en difficulté dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Alors, que vous soyez collectionneur averti, un amateur de belle vaisselle ou simplement en quête d'un objet unique, La Vaisselle des Chefs offre une occasion rare de plonger dans l'univers de la haute cuisine et de s'octroyer un fragment d'histoire.

A lire aussi

Suelo: l'Espagne s'invite à Paris avec une nouvelle adresse gastronomique festive

Zoom sur les trois restaurants gastronomiques du chef Frédéric Anton, cuisinier de l'année 2025

Galette haute couture, pop-up... Potel & Chabot s'associe à Ginori pour célébrer l'Épiphanie



Offrez-vous la vaisselle des grands palaces parisiens ! Ces établissements iconiques de la capitale vendent (à prix raisonnables) assiettes et argenterie

Les amateurs de belle vaisselle et arts de la table ont rendez-vous pour une étonnante vente solidaire début février 2025. Vasques à champagne, argenterie et décorations chics : les plus grands chefs étoilés vident leur greniers pour vendre leurs trésors, parfois de famille, au grand public. Ils ne s'en servent plus, faites-en profitez vos convives !

Parce que l'exigence est toujours placée plus haut, qu'il faut se renouveler et que les adresses et tendances changent, les chefs étoilés et grands cuisiniers français aussi accumulent des objets dont ils ne se servent plus. Bonne nouvelle : une partie de leur très chic vaisselle et autres éléments d'art de la table est proposée lors d'une vente éco-solidaire organisée très prochainement à Paris. L'occasion de refaire sa déco avec des objets de grande qualité, uniques et iconiques.

Quels objets d'art de la table seront mis en vente? L'événement "La Vaisselle des chefs" met en vente des "trésors des plus grandes tables de la capitale" sélectionnés par les chefs eux-mêmes. Plus de 10.000 pièces seront proposées aussi bien aux collectionneurs qu'aux amateurs puisque l'événement est ouvert à tout public. Vous y trouverez une sélection exclusive de "vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires", objets décoratifs "et même du" mobilier ayant appartenu à des maisons prestigieuses, des brasseries emblématiques et de grands chefs

À titre d'exemple : la brasserie Les Deux Magots proposera "à la vente une cinquantaine de tables de bistrot, guéridons et chaises." De son côté, "la maison de haute pâtisserie Ladurée apportera une sélection exclusive comprenant de la vaisselle Bernardaud, des éléments décoratifs et du petit mobilier, directement issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la Rue de la Paix.

Quels chefs et restaurants vendent leurs pièces ? La vaisselle et les pièces d'arts de la table proposées sont directement issues des restaurants des grands chefs. Cette édition comporte une dizaine de chefs partenaires, le palace Le Meurice, Le Plaza Athénée, Le Marsan et Jôia de la cheffe Hélène Darroze, Lucas Carton, Cheval Blanc, Ladurée ou encore Jars Céramistes édition Anne-Sophie Pic. Parmi les brasseries emblématiques parisiennes participantes figurent Au Pied de Cochon, Bofinger, Quai Ouest, Le Grand Café des Capucines ainsi que Les Deux Magots

À quel prix sont vendues ces pièces d'art de la table ? "La Vaisselle des chefs" est un événement "éco-solidaire" parce qu'il propose de la seconde main et qu'une partie "des fonds récoltés lors de la vente sera reversée aux Apprentis d'Auteuil pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration. Cet accompagnement leur permet de réussir leur insertion professionnelle, leur offrant ainsi un avenir plus solide.

Du côté des tarifs, la vente promet tout de même une certaine accessibilité aux clients indiquant qu'ils pourront acquérir "à des prix abordables des pièces utilisées par des chefs étoilés, emportant chez eux l'histoire de la gastronomie française et d'un savoir-faire d'exception." Dans le détail :

Comptez entre 10 et 30 € pour une assiette ou un plat parmi les plus accessibles ;

50 à 100 € pour les "

articles de qualité supérieure ou en série limitée



comme les pièces d'argenterie

Certaines "

pièces iconiques ou de collection peuvent dépasser 100 €

selon la rareté ou l'origine

Enfin, les prix des pièces de mobilier (chaises et guéridons) des Deux Magots n'ont pas encore été définis.

Où et quand aura lieu la vente ? L'événement "La Vaisselle des chefs" n'est pas nouveau. Il existe depuis 15 ans et des ventes ont déjà eu lieu à Lyon, Bordeaux, ou encore en Alsace avec la participation de près de 100 chefs. Pour ce nouveau rendez-vous de l'art de la table de seconde main, il aura lieu à Paris. Plus précisément au Césure (un tiers-lieu du 5e arrondissement) les samedi 8 et dimanche 9 février 2025.

Attention, l'entrée à l'événement est payante : 4 € par personne (gratuit pour les moins de 18 ans accompagnés) et 3€ à partir du dimanche 14h. La réservation peut se faire en ligne à l'avance, et c'est même fortement conseillé par les organisateurs de l'événement.

Infos pratiques : Césure - 13 rue de Santeuil ,75005 Paris. Horaires : Samedi de 10h à 19h / Dimanche de 10h à 17h.

(c)Vartan Ohanian © (c)Vartan Ohanian(c)Vartan Ohanian © (c)Vartan Ohanian



La Vaisselle des Chefs 2025 : revente exceptionnelle de la vaisselle des grands restaurants à Paris

La Vaisselle des Chefs 2025 à Paris, l'événement unique qui permet d'acquérir des pièces d'exception de grandes tables parisiennes tout en soutenant une caus...



NOUVEAU

**LA VAISSELLE
DES CHEFS**
Vente de vaisselle de seconde main

Février 2025

samedi 8 | dimanche 9
de 10h à 19h | de 10h à 17h

Césure
13 rue Santeuil
PARIS 5
M7 Censier/Daubenton
M5 CampoFormio



Réservez
votre entrée
sur
Yurplan
ggl.me/ncs



DES EN BULLES

Par Sara Ferramola La Vaisselle des Chefs fait sa première à Paris les 8 et 9 février 2025, offrant une opportunité unique de s'approprier des trésors culinaires issus des plus prestigieux établissements de la capitale. Un concept innovant et écoresponsable Pour cette première édition parisienne, plus de 10 000 pièces seront proposées dans un espace de 1 000 m² au Césure, un tiers-lieu situé dans le 5^{ème} arrondissement. L'événement permettra aux visiteurs, collectionneurs, amateurs de belle vaisselle, épicuriens ou simples consommateurs sensibles à une démarche écoresponsable, de découvrir et d'acquérir à des prix abordables des pièces utilisées par des chefs étoilés

L'événement encourage ainsi une consommation plus durable tout en contribuant à la lutte contre le gaspillage

Les établissements participants Parmi les partenaires exceptionnels, on retrouvera : Le Marsan d'Hélène Darroze

Le Meurice

Cheval Blanc

Le Plaza Athénée



> 14 janvier 2025 à 9:49

Lucas Carton

Les Deux Magots

Ladurée.

Une démarche solidaire Une partie des fonds récoltés sera reversée à l' Association Apprentis d'Auteuil pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration.

Informations pratiques

Dates : Samedi 8 février 2025 (10h-19h) et Dimanche 9 février 2025 (10h-17h)

Lieu : CÉSURE, 13 rue Santeuil, Paris 5ème

Tarif : 4 euros

Billetterie : Réservation recommandée sur le site officile de l'évènement Un événement à ne pas manquer pour les amateurs de belle vaisselle et les passionnés de gastronomie !

Nos auteurs

Contenu rédigé par : Sara Ferramola

Comment épater vos invités avec de la vaisselle de grands chefs chez vous ?

Émilie Lesur | 16/01/2025 11:27



Qui n'a jamais rêvé de manger dans les mêmes assiettes que les plus grands chefs ? De déguster un dessert sur la porcelaine qui a vu passer des milliers de gourmands ? Ce rêve devient réalité grâce à La Vaisselle des Chefs, un événement inédit qui débarque à Paris.

"Dressez votre table avec de la vaisselle de chefs !" Pendant quelques jours, les Parisiens pourront chiner parmi des milliers de pièces ayant appartenu à des restaurants mythiques comme **Le Meurice**, **Le Plaza Athénée** ou encore **Lucas Carton**. Assiettes, verres, couverts, mais aussi des objets plus insolites comme des plats à gratin ou des saladiers, seront proposés à la vente. Chaque pièce raconte une histoire, celle d'un plat emblématique, d'un service mémorable ou simplement d'un moment de partage autour d'une table.

En plus de faire plaisir aux amateurs de belles tables, cet événement a un but solidaire. Une partie des bénéfices sera reversée aux Apprentis d'Auteuil, pour soutenir la formation de jeunes dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. C'est donc l'occasion de faire du bien tout en se faisant plaisir.

Des marques prestigieuses au rendez-vous

Parmi les participants, on retrouve de grandes maisons comme **Bernardaud**, qui fournira des pièces uniques en porcelaine, ou encore **Jars Céramiques**, célèbre pour ses créations artisanales. Les amateurs de thé seront ravis de découvrir les services à thé de la maison **Ladurée**.

Un événement à ne pas manquer

Que vous soyez un collectionneur averti ou simplement un passionné de cuisine, **La Vaisselle des Chefs** est un événement à ne pas manquer. C'est l'occasion de vous offrir un morceau d'histoire, de créer une collection unique ou simplement de trouver le cadeau idéal pour un amateur de gastronomie.

Informations pratiques

- Quand ? Samedi 8 février et dimanche 9 février 2025
- Où ? Césure, 13 rue de Santeuil, 75005 Paris
- Billetterie : [voir la page dédiée](#)

Acheter la vaisselle des chefs étoilés, c'est possible grâce à cet évènement bientôt ouvert au grand public

par **Fostine Carracillo**

Le 14/01/2025 à 14:00, modifié le 14/01/2025 à 14:00



La Vaisselle des Chefs, un événement unique à Paris, vous invite à acquérir des trésors de grandes tables étoilées tout en soutenant une belle cause solidaire.

Pour ceux qui rêvent d'apporter une touche d'élégance à leur intérieur avec des pièces uniques, la **Vaisselle des Chefs** est un rendez-vous incontournable.

Les **8 et 9 février 2025**, dans le cœur du 5^e arrondissement de Paris, cette **vente éco-solidaire** ouvrira ses portes, offrant une chance rare de s'approprier un fragment de l'univers des **grandes tables parisiennes**.

Assiettes délicates, [verres](#) d'exception, couverts raffinés ou encore **mobilier de prestige** ayant sublimé les repas étoilés, chaque objet raconte l'histoire de la haute gastronomie. Un événement qui mêle luxe, **seconde vie** et engagement solidaire, pour le plus grand plaisir des amateurs d'art de la table et de design.

Une plongée dans l'univers des grandes tables parisiennes

Mettre les petits plats dans les grands n'aura jamais été aussi littéral. La première édition parisienne de La Vaisselle des Chefs **s'installe au Césure**, un lieu novateur dédié à la transmission et à la culture, niché dans le **5^e arrondissement de Paris**.

Avec ses **1.000 m² d'espace**, cet événement unique réunit plus de **10.000 pièces d'exception** : vaisselle délicate, verrerie précieuse, couverts raffinés, argenterie étincelante, objets décoratifs élégants, et même du **mobilier chargé d'histoire**.

Les plus grandes maisons de la [gastronomie](#) parisienne, telles que **Le Marsan d'Hélène Darroze**, Le Meurice, Le Plaza Athénée ou encore **Ladurée**, ouvriront leurs trésors au grand public. Chaque pièce partage un récit, celle des dîners étoilés et des moments d'exception vécus dans ces **lieux mythiques**.

C'est l'occasion rêvée d'ajouter une **touche de prestige** à votre intérieur, tout en plongeant dans l'univers des grandes tables.

Un rendez-vous alliant élégance, histoire et solidarité

Plongez dans l'âme des **brasseries parisiennes légendaires** lors de La Vaisselle des Chefs, où des établissements emblématiques tels qu'Au Pied de Cochon, Bofinger, Quai Ouest, **Le Grand Café des Capucines** ou Les Deux Magots mettent en vente des trésors au design intemporel.

Tables de bistrot patinées par le temps, guéridons élégants et chaises iconiques, chaque pièce porte en elle le charme d'une **histoire partagée**.

Mais cette vente exceptionnelle ne se limite pas à son aspect esthétique. Derrière chaque objet se cache un **engagement fort** en faveur de la durabilité et de la solidarité. En redonnant vie à des pièces stockées ou inutilisées, l'événement promeut une **démarche éco-responsable**.

Mieux encore, une partie des bénéfices sera reversée à **Apprentis d'Auteuil**, une organisation dédiée à la formation des **jeunes en difficulté** dans les métiers de l'hôtellerie et de la [restauration](#).

Que vous soyez **passionné de belles pièces**, en quête d'un objet unique ou simplement curieux, La Vaisselle des Chefs offre une opportunité rare de mêler **art de vivre et solidarité** tout en s'offrant un fragment de l'histoire culinaire parisienne.



Meurice, Cheval Blanc, Plaza Athénée : ne ratez pas la vente exceptionnelle de vaisselle de ces grandes tables à petits prix !

Qui n'a jamais rêvé de s'offrir de la vaisselle d'adresses iconiques ? Le Meurice, Le Cheval Blanc en passant par le Plaza Athénée... Ces maisons ont décidé de participer à l'évènement "La Vaisselle des chefs à Paris" afin de mettre en vente certaines pièces...



Qui n'a jamais rêvé de s'offrir de la vaisselle d'adresses iconiques ? Le Meurice, Le Cheval Blanc en passant par le Plaza Athénée... Ces maisons ont décidé de participer à l'évènement "La Vaisselle des chefs à Paris" afin de mettre en vente certaines pièces uniques. Voici toutes les informations sur cet événement exceptionnel Et si vous vous offriez une vaisselle des plus grandes tables gastronomiques ? Du Meurice au Cheval Blanc, vous allez pouvoir apporter une touche d'élégance et de raffinement à votre prochain repas en achetant la vaisselle de prestigieuses adresses. En effet, le principe est simple : s'offrir de la vaisselle ayant appartenu à de grandes maisons gastronomiques plus prestigieuses les unes que les autres. C'est au 13 rue Santeuil, dans le 5ème arrondissement de la capitale que le rendez-vous est donné les 8 et 9 février prochain.

"L'évènement éco-solidaire qui redonne vie aux trésors des grandes tables de la capitale" est l'occasion idéale de mettre les petits plats dans les grands et de se faire plaisir. Au total plus de 10 000 pièces seront mises en vente durant le week-end. Vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires ou encore mobilier ... le public aura un large choix de pièces uniques ayant toutes appartenu à des grandes maisons, brasseries emblématiques ou chefs renommés comme Le Marsan de la Cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Le Cheval Blanc, Le Plaza Athénée, Lucas Carton mais aussi la brasserie Les Deux Magots et la maison de haute pâtisserie Ladurée.

Un événement caritatif

Cette démarche est avant tout une démarche éco responsable qui a pour but de redonner un second souffle à ces pièces de décorations qui ne sont plus utilisées. Mais ce n'est pas tout, l'évènement a également pour but de mettre en avant une noble cause. En effet, une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée à Apprentis D'Auteuil afin de soutenir la formation de jeunes en difficulté dans les métiers de la restauration. Ainsi, cet accompagnement leur permettra de réussir leur insertion professionnelle tout en leur offrant un avenir plus solide.



Pour participer à l'événement, inscrivez-vous sur le site lavaissellechefs.com en choisissant l'horaire auquel vous souhaitez venir. Comptez 4 euros l'entrée.

Césure - 13 rue Santeuil, 5ème arrondissement de Paris - Samedi 8 février 2025 · 10h - 19h /
Dimanche 9 février 2025 · 10h - 17h

LES GRANDES TABLES PARISIENNES CÈDENT LEUR **VAISSELLE** AUX PARTICULIERS



LE 14 JANVIER 2025 À 20:06

| PAR LE JOURNAL DU LUXE



Ecouter cet article LES GRANDES TABLES PARISIENNES CÈDENT LEUR VAISSELLE AUX PARTICULIERS

00:00

Pour la première fois, l'évènement **La Vaisselle des Chefs** s'invite dans la capitale. L'occasion pour le grand public d'acquérir, à tarifs abordables, des pièces aperçues sur les tables de plusieurs restaurants de prestige. Une assiette de chez Hélène Darroze ? Des tasses à café des Deux Magots ou peut être des plats de service du Grand Café des Capucines ? Lancé il y a tout juste 15 ans avec des éditions à Bordeaux, Lyon ou encore Gerstheim, **La Vaisselle des Chefs** inaugurera dans quelques jours son premier rendez-vous parisien en investissant le Césure, dans le cinquième arrondissement. Vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, mais aussi mobilier et petits éléments de décoration : sur quelque 1000 m² d'espace de vente, l'initiative entend proposer plus de **10.000 pièces** ayant été utilisées par plusieurs grands noms du monde de la restauration, dont certains étoilés

Pour lire la suite de l'article paru dans **Le Journal du Luxe**, c'est par ► [ici](#).

<https://www.france.tv/france-3/paris-ile-de-france/ici-matin-paris/6886048-emission-du-vendredi-7-fevrier-2025.html>

Accueil > Paris Ile-de-France > Paris

"L'art de la table à la Française" : vente solidaire d'une vaisselle d'exception



Plus de 10 000 pièces d'exception à vendre dans le 5e arrondissement de Paris. © France 3 Paris-Ile de France / Angélie Pham

Qui n'a jamais rêvé de déguster son café du matin dans une tasse des Deux Magots ? Et si les assiettes du Plaza Athénée trouvaient une seconde vie chez vous ? Ce week-end, plus de 10 000 pièces de vaisselle d'exception issues des plus grandes tables parisiennes seront proposées au public et mises en vente pour les amateurs de gastronomie et de vaisselle.

Société

De la vie quotidienne aux grands enjeux, découvrez les sujets qui font la société locale, comme la justice, l'éducation, la santé et la famille.

s'inscrire

France Télévisions utilise votre adresse e-mail afin de vous envoyer la newsletter "Société". Vous pouvez vous désinscrire à tout moment via le lien en bas de cette newsletter. [Notre politique de confidentialité](#)

À quelques heures de l'ouverture de la vente, le Césure bruisse d'une effervescence particulière. Dans cet espace de 1000 m² dans le 5e arrondissement de Paris, la mise en scène est soignée : des îlots thématiques se dessinent, chacun racontant l'histoire d'un grand restaurant étoilé ou pas.

Ici, les porcelaines du Meurice captent la lumière, là, les services en argent du Plaza Athénée brillent de mille feux. Plus loin, un espace entier est dédié aux créations en céramique Jars d'Anne-Sophie Pic. "L'art de la table à la française fait partie de notre patrimoine" confie Florence Daveau, coorganisatrice de la [vente](#).

Des trésors chargés d'histoire

Les équipes s'affairent autour des présentoirs où s'alignent les trésors des Deux Magots : des tables de bistrot patinées par le temps côtoient des guéridons authentiques qui ont vu défiler des générations de clients. "Ces meubles portent l'âme de Paris", selon Marina Bonnamour, en charge de l'édition parisienne.



Une ancienne table du café des Deux magots est proposée à la vente. ● © France 3 Paris-Ile de France / Angélie Pham

Une démarche solidaire

Verres, assiettes, couverts des grandes tables sont mises en vente ce week-end. Une première édition parisienne qui se veut solidaire : une partie des bénéfices sera reversée aux [Apprentis d'Auteuil](#) pour former de futurs talents de la restauration. "C'est la boucle qui se referme", sourit Elisabeth Alonso, des Apprentis d'Auteuil. Chaque lot vendu permet aux restaurateurs de financer le renouvellement de leur matériel, selon un modèle économique, circulaire et vertueux.

Dès l'ouverture des portes, ces trésors de la gastronomie parisienne commenceront leur nouvelle vie. En attendant, dans les allées du Césure, chaque pièce brille comme une promesse : celle de transformer nos tables quotidiennes en écrins dignes des plus grandes maisons.



Vous pourrez bientôt acheter de la vaisselle des plus grands chefs à Paris !

Les 8 et 9 février prochains, la vaisselle des grands restaurants parisiens sera mise en vente.



Qui n'a jamais rêvé d'avoir un joli service de vaisselle à sortir lors des grandes occasions ou lorsque des proches viennent dîner ? Figurez-vous que le samedi 8 et le dimanche 9 février prochains, vous allez pouvoir investir dans de la sublime vaisselle issue des plus grands restaurants, dans le cadre de la première édition de l'événement La Vaisselle des Chefs à Paris. Ne tardez pas à réserver votre entrée, il n'y en aura pas pour tout le monde !

Plus de 10 000 pièces mises en vente

Après être passé par Bordeaux en octobre et Lyon en novembre, c'est donc à Paris que s'invite La Vaisselle des Chefs au début de l'année 2025. Ce sont plus de 10 000 pièces provenant des maisons et brasseries de grands chefs, qui seront proposées à la vente. Vaisselle, couverts, verres, argenterie, accessoires et même du mobilier issus du Meurice, du Cheval Blanc, du Plaza Athénée, du Marsan de la cheffe Hélène Darroze, de Lucas Carton, des Deux Magots, ou encore de Ladurée, vous seront accessibles.

Redonner vie aux trésors des grands restaurants

Si les collectionneur·euse·s et amateur·ice·s de jolies choses seront ravi·e·s de cette vente, c'est avant tout un événement éco-solidaire puisque l'objectif est d'offrir une seconde vie à ces véritables merveilles qui ne servent plus aux restaurants partenaires. Une partie des fonds sera reversée à la fondation Apprentis d'Auteuil qui contribue à l'éducation et la formation des jeunes en difficulté depuis plus de 160 ans. Une belle décoration en plus d'une honorable action : vous savez ce qu'il vous reste à faire, notez-vous les 8 et 9 février dans l'agenda !

La Vaisselle des Chefs

Césure

13, rue Santeuil — 5e

Samedi 8 février 2025 de 10h à 19h

Dimanche 9 février de 10h à 17h

Plus d'infos et réservation

Accueil > Food & Drink > Tendence food

> La Vaisselle des Chefs, vente de 10 000 pièces de vaisselle des plus grands restaurants de Paris

LA VAISSELLE DES CHEFS, VENTE DE 10 000 PIÈCES DE VAISSELLE DES PLUS GRANDS RESTAURANTS DE PARIS



Vartan Ohanian



Par **Manon de Sortiraparis** · Publié le 25 novembre 2024 à 18h38

La Vaisselle des Chefs, c'est l'évènement inédit qui se tient à Paris, les 8 et 9 février 2025. En vente, 10 000 pièces de vaisselle issues des plus grands restaurants de Paris !

Vous êtes du genre à aimer les **belles choses** ? Impossible pour vous de vadrouiller dans une brocante sans jeter un œil à la **vaisselle ancienne** et autres **belles pièces de collection** ? Alors vous allez être ravi d'apprendre que **la Vaisselle des Chefs**, l'évènement qui redonne vie aux trésors des **grandes tables de la capitale**, va faire sa **première édition à Paris**.

Pour y participer, réservez vos 8 et 9 février 2025 pour vous rendre au **Césure**, le tiers-lieu dédié à la transmission situé dans le **5e arrondissement** de la capitale. Unique en son genre, la **Vaisselle des Chefs** permet au grand public d'acquérir des **pièces de vaisselle d'exception** en provenance des **restaurants mythiques de la Ville Lumière**.

Une **vente prestigieuse** sur plus de **1000m2** durant **deux jours seulement**, pour un total de **10 000 pièces de vaisselle** (vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier) mises en vente à des **prix abordables** pour les collectionneurs, les amoureux de la seconde main ou les simples amateurs de **belle vaisselle**. Vous rêvez de mettre la main sur la **vaisselle d'un grand chef** et d'emporter chez vous un morceau de l'histoire de la **gastronomie française** ? C'est possible !

Pour cette **première édition parisienne**, des **maisons prestigieuses** et des **brasseries emblématiques** sont attendues, à l'image de **Marsan** de la cheffe Hélène Darroze, du **Meurice Alain Ducasse**, du **Cheval Blanc**, du **Plaza Athénée**, de **Lucas Carton** ou encore des **Deux Magots** qui proposera à la vente une cinquantaine de tables de bistro, guéridons et chaises et de **Ladurée** qui apportera une sélection exclusive comprenant de la vaisselle Bernardaud, des éléments décoratifs et du petit mobilier directement issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la Rue de la Paix.

A noter également qu'une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée à **Apprentis d'Auteuil** pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration.

INFORMATIONS PRATIQUES

DATES ET HORAIRES

Du 8 février 2025 au 9 février 2025

LIEU

Césure

13 Rue Santeuil
75005 Paris 5

[Calcul d'itinéraire](#)

SITE OFFICIEL

lavaisselledeschefs.com

PLUS D'INFORMATIONS

Samedi de 10h à 19h / Dimanche de 10h à 17h

Artdevivre

FOOD

LES SORTIES DU WEEK-END

SHOPPING

Joséphine Lebard | 21 janvier 2025 - Paris

Avec « La Vaisselle des Chefs », offrez-vous des pièces de grande maison à prix cassé (mais en très bon état)



Le Meurice à Paris fait partie des restaurants qui participeront à « La Vaisselle des Chefs » les 8 et 9 février chez Césure dans le 5^e / DR

Pour la première fois à Paris les 8 et 9 février, « La Vaisselle des Chefs » va mettre en vente 15 000 pièces de vaisselle de grands restaurants au cœur des anciens locaux de la fac Sorbonne-Nouvelle à Paris dans la friche Césure.

C'est la première édition de « La Vaisselle des Chefs » à Paris. Mais à Lyon, c'est un événement qu'on connaît bien...

Marina Bonnamour : En effet, les deux cofondatrices sont Lyonnaises. Cette année s'y est tenue la treizième édition. Il y en a eu déjà trois à Bordeaux et deux à Strasbourg. Et cette année, le week-end des 8 et 9 février, nous créons l'événement à Paris chez Césure (5e). L'idée est de proposer aux gastronomes 15 000 pièces de vaisselle de grands restaurants qui dorment dans les cartons parce qu'elles ne sont plus utilisées. Il y a évidemment une dimension antigaspi et écoresponsable dans cette démarche mais également solidaire : en effet, une partie non négligeable des bénéfices réalisés au cours de cette vente ira à la fondation [Apprentis d'Auteuil](#) pour soutenir la formation de jeunes aux métiers de la restauration. Nous allons pouvoir nous appuyer sur une soixantaine de bénévoles de la fondation car 15 000 pièces à sortir, étiqueter, mettre en place, ce n'est pas rien !



Quel genre de pièces va-t-on pouvoir trouver ?

Il y a des choses incroyables pour tous les goûts et toutes les bourses. Par exemple, Les Deux Magots réaménageant leur terrasse, ils nous ont donné des tables de bistrot et des chaises. On trouvera aussi la fameuse vaisselle de chez Ladurée aux couleurs de la maison : vert d'eau et rose pâle. Seront disponibles des pièces de grands noms des arts de la table comme Bernardaud ou Jars. À environ 60 € dans le commerce, elles seront disponibles entre 12 et 22 €. Le Meurice proposera des assiettes de présentation ou de service ; le Cheval Blanc, des pièces du service de suite utilisé en *room service*. Nous aurons aussi de la vaisselle estampillée Bofinger ou Au pied de cochon ainsi que des tabourets provenant de Jòia, le restaurant d'Hélène Darroze.

Vous l'avez dit, le salon se déroule sur un week-end. Mais, si on vient le dimanche, restera-t-il des pièces ? Y aura-t-il un réassort pour les visiteurs dominicaux ?

C'est toute la difficulté de la première édition d'un événement : il nous est difficile d'anticiper. C'est pourquoi nous avons créé une billetterie avec des créneaux horaires et une jauge par créneau pour que la fréquentation s'étale. Mais effectivement, nous rendons l'accès au salon gratuit à partir de 13 heures le dimanche pour éviter des déceptions au cas où il ne resterait pas beaucoup de pièces. En général, nous vendons 90 % des pièces. Et nous donnons le reste, car nous n'avons pas d'endroit de stockage pour la suite. Ce qui ne sera pas parti lors de « La Vaisselle des Chefs » ira donc aux Apprentis d'Auteuil ainsi qu'à la boutique Emmaüs de Césure. Mais oui, afin d'avoir le plus grand choix possible, je conseille à vos lecteurs de réserver pour bénéficier du coupe-file et de venir de préférence le samedi.

Infos pratiques : « La Vaisselle des Chefs » chez Césure, 13, rue Santeuil, Paris (5^e). Samedi 8 et dimanche 9 février. Le samedi de 10 h à 19 h, le dimanche de 10 h à 17 h. Tarif : 4 €, gratuit pour les moins de 18 ans et pour tous le dimanche à partir de 13 h. Accès : métro Censier-Daubenton (ligne 7). Infos et réservations sur yp.events

Vous allez bientôt pouvoir manger dans de la vaisselle de grands chefs chez vous

La vaisselle des plus belles tables parisiennes débarque dans vos placards ! Rendez-vous début février pour la vente de prestige la Vaisselle des Chefs

 RITA CARVALHO - JOURNALISTE · DÉCEMBRE 6, 2024

PARTAGEZ L'ARTICLE



© Vartan Ohanian

De la vaisselle de [restaurants étoilés](#) à votre table ? Une **vente inédite** propose au public d'acquérir des pièces provenant d'établissements remarquables de la capitale. Événement prestigieux et éco-responsable, la **Vaisselle des Chefs** s'installe pour la première fois à Paris. Rendez-vous en **février 2025** !

La Vaisselle des Chefs, la vente de prestige éco-solidaire

Que deviennent les assiettes, couverts et plats des grands restaurants français quand ils décident de changer leur vaisselle ? Pour leur éviter un passage par la case « poubelle », la vente **la Vaisselle des Chefs** est née il y a 15 ans . Cet événement récurrent qui a séduit une centaine de chefs permet ainsi de donner une deuxième vie à ces pièces du **patrimoine gastronomique français** et de les faire circuler grâce à des tarifs accessibles ! Jusqu'à présent, c'est à Bordeaux, Lyon ou en Alsace que les **amateurs d'arts de la table, collectionneurs et adeptes de la seconde main** pouvaient profiter de ce **bon plan**, mais en 2025, la vente arrive à Paris.

* [À la découverte des cafés les plus insolites de Paris !](#)

* [Découvrez quelles créations Pierre Hermé et la Ville de Paris ont récompensé avec le Grand Prix de la Pâtisserie 2025 ?](#)

Que deviennent les assiettes, couverts et plats des grands restaurants français quand ils décident de changer leur vaisselle ? Pour leur éviter un passage par la case « poubelle », la vente **la Vaisselle des Chefs** est née il y a 15 ans . Cet événement récurrent qui a séduit une centaine de chefs permet ainsi de donner une deuxième vie à ces pièces du **patrimoine gastronomique français** et de les faire circuler grâce à des tarifs accessibles ! Jusqu'à présent, c'est à Bordeaux, Lyon ou en Alsace que les **amateurs d'arts de la table, collectionneurs et adeptes de la seconde main** pouvaient profiter de ce **bon plan**, mais en 2025, la vente arrive à Paris.

Des pièces du Meurice, de Cheval Blanc ou du Plaza Athénée à saisir !

Alors avis aux intéressés, cette **première édition parisienne** de la Vaisselle des Chefs aura lieu début février à Césure (dans le [5ème arrondissement](#)).

Vaisselle, couverts, verrerie et même un peu de mobilier issus des tables les plus réputées de Paris chercheront leurs nouveaux propriétaires ! C'est 10 000 pièces qui seront proposées à des prix démarrant à 10 € pour les assiettes.



© Vartan Ohanian
© Jars Céramistes édition Anne-Sophie Pic



Quels établissements mettront leur vaisselle en vente cette fois-ci ? **Le Marsan (d'Hélène Darroze)**, Cheval Blanc, le [Plaza Athénée](#) ou encore **Le Meurice** ! Du côté des **brasseries incontournables**, [Les Deux Magots](#) participera avec la mise en vente de tables de [bistrots](#) et des chaises... avis aux mordus de cette adresse culte de St-Germain-des-Près ! La maison Ladurée sera aussi de la partie avec quelques pièces réalisées par **Bernardeau, maison de porcelaine de Limoges** tout comme **Anne-Sophie Pic** !

Dernière chose à savoir : une partie des fonds réunis sera reversée aux **Apprentis d'Auteuil** et les pièces qui n'auront pas trouvé preneur **seront données aux Apprentis d'Auteuil et à Emmaüs** (boutique de Césure)

Meurice ou Plaza Athénée, dans quelles assiettes allez-vous déguster en 2025 ?

📍 Adresse : Césure

13 rue de Santeuil, 75005 Paris

📅 Date : les 8 et 9 février 2025

🎫 Entrée : 4 € (gratuit pour les moins de 18 ans) / 3 € à partir du dimanche à 14h

Billetterie bientôt ouverte

Plus d'infos sur [la Vaisselle des Chefs](#)

Pour la première fois à Paris, vous allez pouvoir choper de la vaisselle de grands restaurants (moins chère que leur menu !)

Dans le 5e, une vente de 10 000 pièces à prix cassés pour se faire une table digne d'un étoilé.



Dans le 5e, une vente de 10 000 pièces pour se faire une table digne d'un étoilé. Écrit par
Journaliste

Est-ce que des coquillettes au beurre servies dans une assiette du Plaza Athénée ont (encore) meilleur goût ? Ça va être l'occasion de le vérifier lors de la première parisienne de Vaisselle des Chefs. Saucières (bien-aimées), chandeliers, verres, tasses, couverts... Plus de 10 000 objets de la table vont être mis en vente le samedi 8 et le dimanche 9 février. Tous viennent d'adresses prestigieuses comme le Marsan d'Hélène Darroze, le Lucas Carton, le Plaza Athénée ou le Meurice, mais aussi des cafés mythiques (des guéridons des Deux Magots !) ou des institutions de la bouffe parisienne (Au Pied de Cochon, Bofinger).

On doit cette bonne idée à un duo de Lyonnaises, Florence Daveau et Frédérique Belhomme, qui, à force d'organiser des événements gastronomiques, se sont rendu compte que les belles tables de Lyon possédaient d'énormes stocks dormants de vaisselle qui prenaient la poussière. Les premières ventes Vaisselle des Chefs ont été organisées en 2015 avec l'idée de faire circuler ces objets inutilisés et de qualité, mais aussi de financer des associations partenaires avec l'argent récolté. En 2024, 20 000 pièces de vaisselle ont ainsi trouvé une seconde vie et 16 000 € ont été distribués aux associations partenaires. Pour cette première parisienne organisée à Césure, une partie des fonds récoltés va être reversée aux Apprentis d'Auteuil.

Quel prix va être la vaisselle au fait ? Ça va dépendre, l'argenterie de prestige va monter à plusieurs centaines d'euros, mais des pièces commenceront autour de 10 €. Si vous êtes assez vif, il y a moyen de se faire un trousseau de qualité à bon prix. Deux conseils : arrivez tôt et équipez-vous de papier bulle et de cabas !

Un e-mail que vous allez vraiment aimer

Actu > Île-de-France > Paris > Paris

Le Meurice, le Plaza Athénée... À Paris, les grandes tables mettent en vente leur vaisselle à prix cassés

Les 8 et 9 février 2025, les amateurs de belles vaisselles vont pouvoir découvrir la première édition de La Vaisselle des Chefs à Paris.



Une vente de vaisselles ayant appartenu à de grands restaurants va avoir lieu à Paris samedi 8 et dimanche 9 février 2025. (©La Vaisselle des Chefs)

Par [Rédaction Paris](#)

Publié le 14 janv. 2025 à 8h12

Après des ventes organisées à Lyon, Bordeaux et en Alsace, La Vaisselle des Chefs s'installe pour la première fois à Paris samedi 8 et dimanche 9 février 2025. **10 000 pièces** ayant appartenu à des restaurants prestigieux, des brasseries emblématiques et des grands chefs seront mis en vente à des prix abordables.

[À lire aussi : Une vente exceptionnelle : des dessins de nus réalisés par Yves Saint Laurent mis aux enchères à Paris](#)

D'Hélène Darroze au Meurice

L'opportunité pour les collectionneurs et les **amateurs de belles vaisselles** de repartir avec un peu de l'histoire de la gastronomie française. Le Marsan de la Cheffe [Hélène Darroze](#), [Le Meurice](#), [Le Cheval Blanc](#), [Le Plaza Athénée](#), Les Deux Magots ou Ladurée, pour ne citer qu'eux, vendront vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier.

Née de l'ambition de « concilier engagement solidaire et respect de l'environnement », une partie des fonds sera reversée à [Apprentis d'Auteuil](#) pour **soutenir la formation de jeunes** en difficulté aux métiers de la restauration, précise les organisateurs dans un communiqué. Tous les invendus seront donnés à l'association ou à [Emmaüs](#).

INFORMATIONS PRATIQUES :

Samedi 8 février de 10 h à 19 h et dimanche 9 février de 10h à 17 h

Césure – 13 rue de Santeuil, 75005 Paris

Tarifs : 4€ (gratuit pour les moins de 18 ans) – 3€ à partir du dimanche à 14 heures

Suivez toute l'actualité de vos villes et médias favoris en vous inscrivant à [Mon Actu](#). ●

Vaisselle des chefs : achetez des pièces d'exception provenant des plus grandes tables de Paris



Vaisselle des chefs : achetez des pièces d'exception provenant des plus grandes tables de Paris
Pour sa toute première édition parisienne, cet événement original qui donne une seconde vie aux trésors des grands restaurants de la capitale aura lieu les 8 et 9 février 2025 dans le 5e arrondissement. Vous pourrez y acheter de la superbe vaisselle provenant du Meurice , du Plaza Athénée, de chez Ladurée ou encore des Deux Magots pour illuminer vos tables de fêtes ! On vous en dit plus sur cette vente insolite et éco-solidaire...

La vaisselle des chefs

C'est le grand rendez-vous de l'Art de la Table de seconde main à ne pas louper. Installé dans un espace de plus de 1 000 m² , l'événement proposera 10 000 pièces aux collectionneurs et aux amateurs de belle vaisselle. Chacun pourra ainsi acquérir des pièces utilisées par des chefs étoilés à des prix abordables, emportant chez eux un peu d'histoire de la gastronomie française et d'un savoir-faire exceptionnel ! Près de 100 chefs ont déjà participé aux ventes de Lyon, Bordeaux et d'Alsace avant cette première fois à Paris.

Voir cette publication sur Instagram

Une publication partagée par La Vaisselle des Chefs (@lavaisseledeschefs)

Des pièces d'exception

Vaisselle, verrerie, couverts , argenterie, accessoires et même mobilier, ayant appartenu à des maisons prestigieuses et de grands chefs seront mises en vente. Parmi les brasseries parisiennes emblématiques participantes figurent Au Pied de Cochon, Bofinger, Quai Ouest ou encore Le Grand Café des Capucines. Vous pourrez aussi repartir avec des chaises, guéridons et tables de bistrot des Deux Magots , ou encore de la vaisselle Bernardaud de la Maison Ladurée . En plus, une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée aux Apprentis d'Auteuil pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration !

Voir cette publication sur Instagram



> 29 janvier 2025 à 11:05

Une publication partagée par La Vaisselle des Chefs (@lavaisseledeschefs)

La Vaisselle des Chefs

Les 8 et 9 février 2025

À Césure, 13 rue de Santeuil 75005 Paris

Métro Censier-Daubenton ou Campo-Formio

Samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 17h

Entrée 4€ (gratuit pour les moins de 18 ans accompagnés), 3€ le dimanche matin et gratuit pour tous le dimanche après-midi

Billetterie (réservation fortement conseillée) [ici](#)

Plus d'infos par là

Crédit photo de une : © La Vaisselle des Chefs

A. C.

LE PROGRAMME DE VOTRE WEEK-END PARISIEN



Que faire
à Paris
ce week-end ?

— RAFLER DE L'ARGENTERIE ET DE LA VAISSELLE DE PALACE —



Après avoir dûment consulté les sélections de la **Team Do It** pour monter vos **plus belles tables** de réception, il ne vous manque plus que de belles pièces de vaisselle. Le bon plan ? La vente événement **La Vaisselle des Chefs** qui deale le must de l'art de la table, de l'**argenterie** et aussi du **mobiliier** des enseignes iconiques de la gastronomie parisienne qui se déroule ces 8 et 9 février au **Césure**, dans l'ancien campus de la **Sorbonne-Nouvelle** du côté du Quartier Latin. Issus du **Plaza Athénée**, des **Deux Magots**, de **Ladurée** ou encore du **Meurice**, ces superbes articles de seconde main et leur histoire impressionneront sans équivoque vos invités.

À rafler : de la vaisselle **basique** (assiettes, verres) à partir de 8 €, de l'**argenterie** ultra-esthétique des plus grands palaces de la capitale (50-100 €) ou encore, coup de cœur, les **guéridons** et les **sièges** de la terrasse emblématique des **Deux Magots**. Le plus ? Les recettes de la vente sont versées par chaque enseigne aux **Apprentis d'Auteuil**, qui soutient la formation en **hôtellerie** et restauration de jeunes en difficulté. Il ne reste plus que quelques places en ligne, mais pas de panique : avec un peu de patience (prévoyez d'arriver tôt pour limiter l'attente !), vous pouvez obtenir votre entrée directement sur place le jour-même.

La Vaisselle des Chefs, à Césure, 13 rue Santeuil, Paris 5e. Entrée à 4 € le samedi (de 10h à 19h) et le dimanche matin, 3 € le dimanche après-midi (jusqu'à 17h).

Que Faire À Paris ? · La Vaisselle Des Chefs : Ces Tables Q...



QUE FAIRE À PARIS ?

Pour la première fois, l'évènement *La Vaisselle des Chefs* s'invite à Paris, offrant au grand public l'opportunité d'acquérir des pièces emblématiques issues de grandes tables parisiennes à des tarifs accessibles.

UNE PLONGÉE DANS LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

Organisé au Césure, dans le 5^e arrondissement de Paris, *La Vaisselle des Chefs* mettra en vente plus de 10 000 pièces ayant servi dans des établissements prestigieux. Les amateurs de gastronomie pourront s'offrir des assiettes, couverts, verrerie, et même du mobilier ayant appartenu à des restaurants renommés comme *Le Meurice*, *Cheval Blanc Paris*, ou encore *Le Plaza Athénée*. Les brasseries emblématiques telles que *Les Deux Magots* et *Le Grand Café des Capucines* participent également à cette initiative unique.

 **lavaisseledesc...**
Paris, France [Voir le profil](#)

NOUVEAU



**LA VAISSELLE
DES CHEFS**
Vente de vaisselle de seconde main

Février 2025

samedi 8 | dimanche 9
de 10h à 19h | de 10h à 17h

Césure
13 rue Santeuil
PARIS 5
M7 Censier/Daubenton
M5 Campo/Formio



Réservez
votre entrée
sur
Yurplan
ypl.me/zwo

[Voir plus sur Instagram](#)

53 mentions J'aime

Ajouter un commentaire... 

UNE DÉMARCHE DURABLE ET SOLIDAIRE

En plus de donner une seconde vie à ces objets, l'évènement revêt une dimension solidaire. Une partie des profits sera reversée aux Apprentis d'Auteuil pour soutenir la formation de jeunes en difficulté dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Cette démarche illustre un engagement en faveur de la durabilité et de l'éducation.

INFORMATIONS PRATIQUES

L'édition parisienne se tiendra les *8 et 9 février 2025* au Césure, 13 rue de Santeuil, Paris 5^e. Les billets sont disponibles [ici](#).

A lire aussi : [D&G s'invite au Grand Palais avec l'exposition « Du Cœur À La Main »](#)

RÉDIGÉ PAR VICTOIRE LE GOAËC, LE 14 JANVIER 2025

PARTAGER SUR





Nos idées de sorties culture, loisirs, plaisirs

Un nouveau voyage dans l'histoire de l'art au Louvre-Lens, les sculptures de Jaume Plensa, l'Apocalypse en tapisserie, une vente de vaisselle de chefs, Prévert à Montmartre et Julie Manet à Deauville... Pas question de rester à la maison !

Nouvelle galerie du temps Le Louvre-Lens Dès l'ouverture du Louvre-Lens en 2012, la Galerie du temps s'est imposée comme un projet novateur visant à présenter cinq mille ans d'histoire de l'humanité via des oeuvres d'art issues de toutes les civilisations. Gratuit et puisant dans les riches collections du musée parisien, cet espace ouvert et lumineux de 3.000 m se réinvente et renouvelle totalement les 250 chefs-d'oeuvre présentés. Une histoire de l'art illustrée par de nouvelles pièces qui forment un inventaire à la Prévert. Une allée de sphinx égyptiens, le marbre « Amour et Psyché » d'Antonio Canova, « Vénus et l'Amour » de Rembrandt, une statuette d'homme-oiseau de l'île de Pâques ou encore les célèbres peintures des « Quatre Saisons » de Giuseppe Arcimboldo sont désormais à découvrir au fil d'une balade informelle dans cette galerie unique.

louvrelens.fr

Vue de l'exposition « Jaume Plensa. Être là », à Valence. © Cédric Prat/Studio L'oeil à l'Ecoute

Jaume Plensa, le retour Musée d'Art et d'Archéologie, Valence En 1994, le jeune sculpteur catalan Jaume Plensa marque les esprits en disséminant 21 portes en fonte monumentales dans les rues de Valence, à l'occasion de la biennale Un sculpteur, une ville. Trente ans plus tard, celui qui est devenu l'une des figures majeures de la sculpture contemporaine est de retour dans la Drôme via « Le Messenger ». Cette immense silhouette composée d'alphabets du monde entier - installée place des Ormeaux depuis quelques mois - invite à découvrir l'exposition inédite que lui consacre, juste en face, le musée d'Art de Valence. Des visages sculptés dans l'albâtre ou coulés en bronze, mais aussi des dessins, un rideau de poèmes en acier et même quelques-unes des fameuses portes sont présentés dans cette belle rétrospective baptisée « Jaume Plensa. Être là ». Jusqu'au 4 mai.

museedevalence.fr

Légitime défense Villa M, Paris Les cours de self-défense sont à la mode ! Mais pour apprendre les bases de la protection dans les situations à risque, mieux vaut suivre les conseils d'un coach certifié. C'est la nouveauté à la Villa M, dans le XV^e arrondissement de Paris. Ce lieu hybride dédié au mieux-être (avec centre de soins, espace de prévention, club de sport et fitness) a ajouté à son éventail de services un cours en petit groupe encadré par un professionnel diplômé en sports de combat. Au programme : confiance en soi et agilité.

villa-m.fr

Koen Taselaar, « The Endless Question Of What Came Before, The Cat House Or The Architect » (tapisserie, 2022). © Courtesy Koen Taselaar

L'Apocalypse par Koen Taselaar CCCOD, Tours Pour sa première exposition personnelle en France, l'artiste néerlandais Koen Taselaar propose une réinterprétation contemporaine de la célèbre « Tapisserie de l'Apocalypse » d'Angers à travers sa propre tapisserie monumentale de 19 mètres de long, conçue spécialement pour la nef du Centre de création contemporaine Olivier Debré (CCCOD). L'oeuvre de Taselaar dessine une « comédie noire » qui questionne les peurs millénaires de l'humanité, tout en insufflant une dose d'optimisme face aux crises actuelles. Autour de cette pièce



maîtresse se déploie un univers visuel foisonnant mêlant sculptures, dessins, mobilier et autres tapisseries. L'ensemble forme une scénographie vivante où le visiteur peut explorer la richesse des références de l'artiste. « End And », jusqu'au 21 septembre.

cccod.fr

Jour d'inventaire Musée de Montmartre, Paris Découvrir un autre Prévert, au-delà du poète de l'école ? Cette exposition à Montmartre ouvre une porte sur les nombreux talents cachés de Jacques Prévert (1900-1977), tant ce géant de la littérature et du cinéma était doué d'une inventivité sans bornes. Collages, dessins au feutre, livres d'artiste réalisés avec ses amis Picasso, Calder, Miró... On découvre aussi la reconstitution de son bureau de la Cité Véron, dans le XVIII^e. Véritable cabinet de curiosités sauvegardé par sa petite-fille, où il devient très tentant de dresser un inventaire ! « Jacques Prévert, rêveur d'images », jusqu'au 16 février.

museedemontmartre.fr

Auguste Renoir, « Portrait de Julie Manet » (1899). © Jean-Yves Lacôte

Cousinage artistique Les Franciscaines, Deauville L'exposition « Julie Manet et ses cousines. La liberté de créer au féminin » célèbre la fille de Berthe Morisot et nièce d'Edouard Manet, ainsi que ses cousines Jeannie et Paule Gobillard. À travers près de 100 oeuvres, issues notamment des collections des musées d'Orsay et Marmottan-Monet, l'exposition met en lumière leur créativité, leur émancipation artistique et la richesse du cadre familial féminin dans lequel elles ont évolué. On explore aussi les interactions entre ces femmes artistes et les grandes figures de l'impressionnisme, telles que Renoir, Pissarro ou Degas, ainsi que leur dialogue avec des intellectuels comme Mallarmé. Archives inédites, journaux intimes et lettres personnelles enrichissent ce parcours. Jusqu'au 11 mai.

lesfranciscaines.fr

La Géode ouvre ses portes Parc de La Villette, Paris Rare exemple à Paris d'architecture brutaliste et prouesse technologique de l'architecte Adrien Fainsilber, cette sphère recouverte de milliers de triangles en acier inoxydable poli, d'un diamètre de 12 étages, a rouvert ses portes. En rénovation depuis 2018, le site propose depuis peu à ses visiteurs une salle entièrement repensée et associée à plusieurs expériences à la pointe de l'immersion. À vivre le temps d'une projection sur l'écran hémisphérique. À voir : trois docus (dont « T.Rex » de David Clark) et un film en Imax (« Mufasa : le Roi Lion » de Barry Jenkins).

lageode.fr

Robe de mariée traditionnelle chinoise en or. © Guo Pei

L'expo en or Quai Branly, Paris L'exposition « Au fil de l'or. L'art de se vêtir de l'Orient au Soleil-Levant » est éblouissante par la splendeur des oeuvres, pièces et costumes exposés, comme cette incroyable robe de mariée traditionnelle chinoise confectionnée entièrement en or. C'est aussi un passionnant parcours à travers l'histoire des arts textiles, depuis la découverte du plus précieux des métaux, il y a plus de sept mille ans, jusqu'à l'invention en 1946 du Lurex qui le démocratisa. Un événement à surligner en jaune brillant dans l'agenda. Ouverture ce mardi, jusqu'au 6 juillet.

quaibrantly.fr

À votre service ! Césure, Paris Votre ménagère a des lacunes ? C'est l'heure de vérifier combien de petites cuillères il vous manque. Samedi et dimanche se tient la première édition parisienne de La



Vaisselle des chefs au tiers-lieu Césure, rue Santeuil, dans le V e : 10 000 pièces mises en vente par les grandes brasseries (« Deux Magots »), palaces (« Meurice », « Plaza »), maisons prestigieuses (« Lucas Carton », « Ladurée »), toques de renom (Hélène Darroze). Service de table, vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires chercheront preneurs. Bénéfices reversés en partie aux Apprentis d'Auteuil afin de soutenir la formation de jeunes à ces métiers.

lavaisseledeschefs.com

Le MuMo, un musée mobile caché dans un camion. © Quentin Chevrier

Un camion-musée dans les campagnes Grand Ouest Quand l'art contemporain se déplace dans les campagnes et les zones périurbaines éloignées des musées, cela prend la forme d'un grand camion siglé MuMo, renfermant une vingtaine d'œuvres empruntées au Centre Pompidou. Cette année, ce camion-musée va sillonner la Loire-Atlantique, le Maine-et-Loire, la Mayenne, la Sarthe et la Vendée pour présenter une exposition sur la thématique du voyage, une source d'inspiration pour les artistes depuis l'Antiquité. A chaque étape, des visites et des ateliers sont organisés autour de l'exposition. Toutes les villes et villages concernés sont à découvrir sur le site web dédié. Jusqu'au 6 juin.

centre-pompidou.musee-mobile.fr

Habiter autrement 29, boulevard Raspail, Paris Déchaussez-vous ! Et entrez dans « Cosmos and Matter. Habiter nos intérieurs autrement », la nouvelle installation sensible d'Hélène Aguilar et Marie-Cassandra Bultheel, qui se visite du vendredi au dimanche jusqu'au 16 février dans un appartement de 250 m², près du Bon Marché. À ne pas manquer, tant cette équipe excelle dans la réconciliation de nos désirs les plus contraires, quête d'esthétisme d'un côté, nécessité écologique de l'autre. Démonstration en présence d'une vingtaine de créateurs engagés sélectionnés pour leurs pratiques inspirées des traditions.

[instagram.com/cosmos___and___matter](https://www.instagram.com/cosmos___and___matter)

Au « Restaurant David Toutain ». © DR

Haute cuisine pressée « Restaurant David Toutain », Paris Avis aux gourmets pris par le compte à rebours de la pause déjeuner. Entre plaisir et timing, pourquoi choisir ? Avec ce nouveau « menu gastronomique à déguster en une heure », le chef parisien installé dans son restaurant deux étoiles de la rue Surcouf, dans le VII e arrondissement, envoie valser la moindre miette de compromis. Entrée, plat, dessert, verre de vin et café : la formule estampillée « haute cuisine » est envoyé en une heure chrono, pas plus c'est promis. Pour l'addition, comptez 120 euros.

davidtoutain.com

Il est temps de réserver

Dix ans de films de montagne en tournée

En 2025, le Festival du film de montagne de Banff fête les 10 ans de sa tournée française. Ce festival, créé en 1976 et faisant référence dans sa catégorie, projette une sélection de ses meilleurs films dans une trentaine de villes françaises, du 3 au 28 mars. L'occasion pour tous les passionnés d'aventures à ski, à pied, en kayak ou en escalade de voyager du Colorado au fin fond de l'Alaska, de l'ouest canadien au pied du Mont-Blanc, du New Hampshire à la Sunshine Coast australienne en compagnie de l'ultra-traileuse Courtney Dauwalter, du vététiste Kilian Bron ou des skieurs et alpinistes Aurel Lardy et Hélias Millerioux...



banff.fr

Le lieu

La Maison Berthe Morisot à Bougival

Berthe Morisot de retour au bercail ! Non loin des berges de Seine, le nouvel espace muséal La Maison Berthe Morisot prend place dans l'une des demeures où vécut la peintre (1841-1896) avec son époux Eugène Manet. Le nouveau parcours sur deux niveaux retrace la vie et l'oeuvre de cette figure majeure de l'impressionnisme. Jusqu'au 30 juin, l'exposition inaugurale « Impressions écossaises. Le chemin de Glasgow à Bougival » inclut des oeuvres originales de la Fleming Collection.

ville-bougival.fr

Dernière chance !

L'invisibilité visible au Musée national de l'histoire de l'immigration

Trois bonnes raisons d'aller voir d'ici dimanche « Chaque vie est une histoire », au Palais de la Porte Dorée, à Paris : 1. C'est la première fois qu'une expo se déploie dans l'ensemble de ce bâtiment à l'histoire si extraordinaire. 2. Le parcours croise le thème de l'invisibilité et de l'immigration avec 200 oeuvres de la collection. 3. Treize artistes internationaux invités par l'historien d'art Jean de Loisy ont collaboré avec les usagers du lieu pour produire sculptures, dessins, films. Une première.

histoire-immigration.fr

Et ailleurs...

La photographie américaine aux Pays-Bas

Rijksmuseum, Amsterdam

Avec cette nouvelle exposition au « Rijks », pas de risque ! « American Photography » (jusqu'au 9 juin) devrait plaire tout autant que « Modern Times » et « New Realities », les deux précédentes grandes expositions de photos du musée d'Amsterdam, qui a choisi, cette fois, de célébrer les Etats-Unis. Présenté comme la première grande monographie de la photographie américaine en Europe, l'événement marque l'aboutissement de presque deux décennies d'acquisitions. Avec plus de 200 oeuvres exposées, incluant des prêts provenant de plus de 30 collections, c'est la rétrospective à ne pas rater. Des chefs-d'oeuvre, des grands noms : Sally Mann, Robert Frank, Richard Avedon, Diane Arbus... Il est temps de retourner photographier Amsterdam !

rijksmuseum.nl

Les sphinx égyptiens, dans la Galerie du temps, au Louvre-Lens.

Credits: © Louvre Lens



Que faire à Paris au mois de février ? 8 événements à ne pas manquer

Festival de cinéma, Mondial de tatouage, performances artistiques autour de l'inclusivité des corps... promis, le mois de février permettra de faire filer l'hiver à toute vitesse !



Festival de cinéma, Mondial du tatouage, performances artistiques autour de l'inclusivité des corps, Comedy Club engagé... promis, le mois de février permettra de faire filer l'hiver à toute vitesse grâce à une multitude d'événements culturels tous plus alléchants les uns que les autres. Voici ceux qui ont particulièrement retenu notre attention. 1. Le festival CinéBaltique à L'Arlequin

Pour la première fois de son histoire, le festival des cinémas estonien, letton et lituanien CinéBaltique s'implante dans la capitale française, au cinéma L'Arlequin . Du 6 au 9 février, une dizaine de séances de courts et longs métrages seront présentées au public parisien. L'opportunité de découvrir une sélection de films audacieux et novateurs qui témoignent de la vitalité et de l'originalité de la production cinématographique balte, en présence de nombreux invités, cinéastes et personnalités venus de Lituanie, Lettonie et Estonie.

Temps forts du festival : les soirées d'ouverture, en partenariat avec le festival cinéphile Regards Satellites et en présence de la réalisatrice Saulė Bliuvaitė , qui dévoilera son dernier grand cru TOXIC ; et de clôture, animée par la productrice Marianne Ostrat (Smoke Sauna Sisterhood) et les réalisateurs Anna Hints et Tushar Prakash

Abonne-toi à la newsletter pour rester connecté !

OK

Festival CinéBaltique

Cinéma l'Arlequin

76, rue de Rennes – 6e

Du 6 au 9 février 2025

Tarifs : de 9,50 € à 12,20 € la séance



Plus d'infos

2. Le Festival Everybody au Carreau du Temple

Le Festival Everybody revient enchanter les corps pour une quatrième édition au Carreau du Temple Du 14 au 18 février, ce lieu culturel emblématique vous invite à repenser le corps dans notre société actuelle autour de cinq jours de fête. Au programme : des spectacles , un cabaret drag , un ball voguing , des cours de danse , des rencontres , des ateliers participatifs ou encore une soirée clubbing pour aborder la question des identités, mais aussi des différences, et découvrir des artistes soudé-es par leur engagement autour de ces questions des corps multiples.

Festival Everybody

Le Carreau du Temple

4, rue Eugène-Spüller – 3e

Du vendredi 14 au mardi 18 février 2025

Entrée libre sauf spectacles et cours

Plus d'infos

3. L'IMA Comedy Club

L'humour est l'une de ces expressions orales qui permet de reconsidérer l'actualité, le quotidien, l'amour ou la société avec un ton joyeux, grinçant, parfois provoquant et décalé, mais toujours à la portée de tous·tes. Le Comedy Club de l'Institut du monde arabe (IMA) se donne cette vocation : célébrer un humour sans frontières et engagé grâce à la voix de multiples artistes francophones et arabophones . Du 29 janvier au 2 février, rendez-vous à l'IMA pour une succession de galas et de seul-es en scène portés par les hilarant-es Hakim Jemili, Lucie Carbone, Luciole de feu, Reda Saoui ou encore Abdelkader Secteur

IMA Comedy Club

Institut du monde arabe

1, rue des Fossés-Saint-Bernard – 5e

Du 29 janvier au 2 février 2025

Tarifs : 26€, moins de 26 ans 12€

Plus d'infos

4. Le Mondial du tatouage à La Villette

Gagné-es par la folie du tattoo ? Save the date : du 31 janvier au 2 février, trois jours intenses autour du tatouage vous attendent au cœur de La Villette. Sous la Grande Halle se rassembleront des centaines d'artistes venu-es des quatre coins du monde pour présenter leurs derniers flashs ou grandes créations à leur stand. C'est tout bonnement l'un des plus grands événements tattoo de France , qui regroupe chaque année 30 000 visiteur-ses en moyenne , et mon petit doigt me dit que vous serez l'un-e d'entre elle-eux. Avec un rendez-vous pris assez tôt ici , vous pourrez même vous



faire tatouer par votre artiste préféré, ou vous consoler lors de l'un des concerts rock, métal ou punk programmés par le salon.

Mondial du tatouage 2025

Grande Halle de la Villette 211, avenue Jean-Jaurès – 19e

Du 31 janvier au 2 février 2025

[Plus d'infos](#)

[Réservations](#)

5. Le défilé du Nouvel An chinois dans le 13e

Le 13e s'apprête à briller de mille couleurs pour le Nouvel An chinois ! Le dimanche 9 février, à partir de 14h30, les rues s'animeront au départ du 44, avenue d'Ivry, pour un défilé pétillant qui serpentera à travers la rue de Tolbiac, l'avenue de Choisy et le boulevard Masséna, avant de revenir à son point de départ. Dragons dansants, lions majestueux, costumes chatoyants et musiques envoûtantes viendront enchanter petits et grands. Et ce n'est pas tout : les festivités se prolongeront jusqu'au 15 février avec des animations, expositions et spectacles féériques dispersés dans la capitale afin de célébrer en bonne et due forme l'année du Serpent de Bois !

Défilé du Nouvel An chinois

Entre l'avenue de Choisy, la porte de Choisy et l'avenue d'Ivry – 13e

Le dimanche 9 février 2025 de 12h à 17h

Gratuit

[Plus d'infos](#)

6. La projection du Super Bowl au Grand Rex

C'est le retour de l'événement sportif le plus attendu de l'année ! Dans la nuit du dimanche 9 au lundi 10 février 2025, la finale du Super Bowl 2025 verra s'affronter les Chiefs de Kansas City et les Eagles de Philadelphie. Un match suivi à l'international pour son caractère exceptionnel et spectaculaire, et pour cause : en plus de sa dimension sportive, l'événement est un spectacle à part entière, puisque les plus grands artistes se produisent lors de la mi-temps.

Pour suivre l'événement, la Super Bowl Party by Bitpanda fait son grand retour avec une retransmission en live dans l'emblématique salle du Grand Rex. Au programme, des présentations faites par des experts du football américain en pré-game, des quiz, des jeux et bien sûr le half-time show du grand Kendrick Lamar ! Attention, les places sont limitées, ne tardez pas à réserver la vôtre !

Super Bowl Party 2025

Le Grand Rex

1, boulevard Poissonnière – 2e Les 9 et 10 février 2025

Tarifs : de 24€ à 38€



Plus d'infos et réservations

7. La première édition de La Vaisselle des Chefs

Avis aux amoureux de la gastronomie et du chic parisien : La Vaisselle des Chefs débarque à Paris les 8 et 9 février pour un week-end cinq étoiles ! Dans le cadre élégant du tiers-lieu Césure, vous pourrez dénicher des trésors uniques issus des plus grandes tables parisiennes : assiettes raffinées, verres étincelants, couverts d'exception et même du mobilier signé par des maisons mythiques comme Le Meurice, Ladurée ou encore Le Plaza Athénée

Le petit twist ? Cette vente est éco-solaire ! Une partie des fonds récoltés sera reversée à Apprentis d'Auteuil, pour former des jeunes aux métiers de la restauration. Une belle occasion de shopper avec style tout en soutenant une noble cause.

La Vaisselle des Chefs

Césure

13, rue Santeuil – 5e

Le Samedi 8 février 2025, de 10h à 19h

Le dimanche 9 février 2025, de 10h à 17h

Plus d'infos

8. Le salon de l'art culinaire japonais à Montreuil

Prêt-es à immerger vos papilles au Japon sans quitter Paris, ou plutôt Montreuil ? Du 14 au 16 février, le festival C'est Bon ! Le Japon célèbre la richesse et la diversité de la culture nipponne avec une sélection exceptionnelle de mets à tester. Saké traditionnels délicats, wagashi (pâtisseries japonaises) finement travaillés, ramen fumants, autant de spécialités iconiques à déguster sans modération.

Mais ce n'est pas tout : les arts japonais seront aussi à l'honneur ! Vibrez au rythme des taiko, les impressionnants tambours japonais, admirez des démonstrations de calligraphie et plongez dans la sérénité des cérémonies du thé. Vous pourrez également découvrir des créations artisanales uniques, comme des céramiques ou des textiles traditionnels, et rencontrer des artistes et artisans passionnés.

C'est Bon le Japon

Montreuil Expo

128, rue de Paris –

Montreuil

Du 14 au 16 février 2025 Tarifs : 10€, réduit 7€

Plus d'infos

Le Parisien Étudiant • Agenda des sorties • Paris • Salons • Brocantes Vide-greniers

La Vaisselle des Chefs s'invite à Paris



La Vaisselle des Chefs est un événement unique permettant au grand public d'acquérir des pièces d'exception provenant des plus grandes tables de la capitale. Cette vente prestigieuse allie une démarche éco-responsable à un engagement solidaire.

Pour sa première édition parisienne, La Vaisselle des Chefs investit un espace de plus de 1 000 m² au sein du CÉSURE, un tiers-lieu dédié à la transmission, situé dans le 5^e arrondissement de Paris. Plus de 10 000 pièces seront ainsi proposées aux collectionneurs ou simples amateurs de belle vaisselle.

Le Marsan de la Cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Le Plaza Athénée, Les Deux Magots ou encore Ladurée figurent parmi les partenaires prestigieux de l'événement. Ils proposeront une sélection exclusive de vaisselle, mobilier et objets décoratifs.

Infos pratiques

🕒 10h-19h

📍 [Césure](#)
[13 rue Santeuil, 75005 Paris](#)

€ 4 euros

👉 <https://lavaiselledeschefs.com>



PAYS: FRA
TYPE: web
EAE: €28.58
AUDIENCE: 6368

TPOLOGIE DU SITE WEB: Arts and Entertainment/Music
VISITES MENSUELLES: 193616.83
JOURNALISTE:
URL: www.rfm.fr



> [Version en ligne](#)

> 6 janvier 2025 à 13:13

RFM partenaire de la Vaisselle des chefs le 8 et 9 février à Paris

La première édition de La Vaisselle des Chefs à Paris, l'événement éco-solidaire qui redonne vie aux trésors des grandes tables de la capitale se déroulera les 8 et 9 février 2025, en partenariat avec RFM.



La première édition de La Vaisselle des Chefs à Paris, l'événement éco-solidaire qui redonne vie aux trésors des grandes tables de la capitale se déroulera les 8 et 9 février 2025, en partenariat avec RFM. Découvrez La Vaisselle des Chefs l'événement éco-solidaire qui redonne vie aux trésors des grandes tables de la capitale ! Du 8 au 9 février, Paris accueille sa première grande vente aux enchères dédiée aux objets emblématiques du monde de la gastronomie. Plus de 10 000 pièces seront proposées : vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et mobilier, tous issus de maisons prestigieuses, brasseries mythiques et grands chefs. Parmi les partenaires de cet événement on retrouve Le Marsan de la Cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Cheval Blanc, Le Plaza Athénée, Lucas Carton, Les Deux Magots et Ladurée.

Une sélection exclusive d'objets provenant de ces établissements sera mise en vente. Une partie des fonds récoltés sera reversée à Apprentis d'Auteuil, une association qui soutient la formation des jeunes en difficulté dans les métiers de la restauration. Ces fonds aideront à l'insertion professionnelle des jeunes et à leur offrir un avenir plus solide.

Samedi 8 février 2025 10h-19h Dimanche 9 février 2025 10h-17h Lieu : Césure 13 rue Santeuil, Paris 5e

Entrée gratuite pour les enfants accompagnés

Que faire à Paris cette semaine ? (3-9 février)

Publié hier à 20h00
par [Maria Sumalla](#)

Samedi 8 février

On chine de la vaisselle venue des plus grands palaces chez Césure

Vous rêvez d'un joli service de vaisselle à sortir aux grandes occasions ? Ça tombe bien : ce week-end, vous allez pouvoir investir dans de la sublime **vaisselle issue des plus grands palaces et restaurants**, dans le cadre de la première édition de l'événement **La Vaisselles des Chefs à Paris**. Au total, ce sont **plus de 10 000 pièces** issues du Meurice, du Cheval Blanc, du Plaza Athénée, du Marsan de la cheffe Hélène Darroze, de Lucas Carton, des Deux Magots, ou encore de Ladurée, qui vous seront accessibles.

 **lavoissellesdeschefs**
Paris, France [Voir le profil](#)



SAMEDI 08 février 2025
DIMANCHE 09 février
PARIS

[Voir plus sur Instagram](#)

♡ 💬 📌 [V](#)

45 mentions J'aime

Ajouter un commentaire... 

La Vaisselle des Chefs
Césure
13, rue Santeuil – 5e
Samedi 8 et dimanche 9 février 2025
[Plus d'infos et réservation](#)

Première édition parisienne de La Vaisselle des Chefs

proposé par The Desk - Paris | du 08/02/2025 au 09/02/2025 à Paris (75)

Vide-grenier

La Vaisselle des Chefs est un événement unique permettant au grand public d'acquérir des **pièces d'exception provenant des plus grandes tables de la capitale**. Cette vente prestigieuse allie une **démarche éco-responsable** à un **engagement solidaire**.

Pour sa première édition parisienne, **La Vaisselle des Chefs** investit un **espace de plus de 1 000 m²** au sein du **CÉSURE**, un tiers-lieu dédié à la transmission, situé dans le 5^e arrondissement de Paris. Plus de **10 000 pièces** seront ainsi proposées aux collectionneurs ou simples amateurs de belle vaisselle.

Le Marsan de la Cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Le Plaza Athénée, Les Deux Magots ou encore **Ladurée** figurent parmi les partenaires prestigieux de l'événement. Ils proposeront une **sélection exclusive de vaisselle, mobilier et objets décoratifs**.

[La Vaisselle des Chefs](#)

L'agenda de 20 Minutes TV est ouvert à tous ! Vous voulez promouvoir un évènement, vous organisez une manifestation dans la région ? Proposez-nous gratuitement votre évènement sur notre page agenda.



3 ventes aux enchères d'exception à ne pas manquer à Paris

Publié le 25 janvier 2025 à 13h00
par Clémence Varène

Partager Partager Partager

© DIMITRI KOCHEDEKIN / SHUTTER / Paris Champs

Chers amis amateurs de bonnes affaires, collectionneurs assidus ou fans de mode, cet article s'adresse à vous. Préparez vos palettes et échauffez vos coudes, car dans les semaines à venir, 3 ventes aux enchères pas comme les autres s'installent dans la capitale. L'occasion de découvrir des pièces exceptionnelles, ou de trouver le cadeau de vos rêves. Yves Saint Laurent, Karl Lagerfeld et hôtels de luxe parisiens, on vous dit tout.

De la vaisselle venue des plus grands palaces

Qui n'a jamais rêvé d'avoir un joli service de vaisselle à sortir lors des grandes occasions ou lorsque des proches viennent dîner ? Figurez-vous que le samedi 8 et le dimanche 9 février prochains, vous allez pouvoir investir dans de la sublime vaisselle issue des plus grands restaurants, dans le cadre de la première édition de l'événement **La Vaisselle des Chefs** à Paris. Au total, ce sont plus de 10 000 pièces issues du Meurice, du Cheval Blanc, du Plaza Athénée, du Marsan de la cheffe Hélène Darroze, de Lucas Carton, des Deux Magots, ou encore de Ladurée, qui vous seront accessibles. Mais attention, ne tardez pas à réserver votre entrée, il n'y en aura pas pour tout le monde !



lavaiselledeschefs
Paris, France

Voir le profil

SAMEDI 08 février 2025
DIMANCHE 09 février
PARIS

Voir plus sur Instagram

29 mentions J'aime

Ajouter un commentaire...

La Vaisselle des Chefs
Césure
13, rue Santeuil – 5e
8 et 9 février 2025
[Plus d'infos et réservation](#)

« La Vaisselle des chefs » : la vente écoresponsable des restaurants parisiens

Les grands chefs, étoilés ou non, renouvellent régulièrement leur vaisselle. Assiettes, verres, couverts, argenterie, vasques à champagne, nappes... autant de trésors entreposés dans les remises ou greniers, parfois depuis plusieurs générations. C'est l'occasion de leur donner une seconde vie. Cette démarche s'inscrit dans le paysage de la nouvelle économie circulaire.



Les grands chefs, étoilés ou non, renouvellent régulièrement leur vaisselle. Assiettes, verres, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier, ayant appartenu à des maisons prestigieuses, des brasseries emblématiques et de grands chefs. Parmi les partenaires de cet événement, on retrouve Le Marsan de la Cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Le Plaza Athénée, Lucas Carton, mais aussi la brasserie Les Deux Magots et la maison de haute pâtisserie Ladurée avec une sélection exclusive, directement issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la rue Royale.

Pour cette première édition parisienne, plus de 10 000 pièces seront mises en vente : vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier, ayant appartenu à des maisons prestigieuses, des brasseries emblématiques et de grands chefs. Parmi les partenaires de cet événement, on retrouve Le Marsan de la Cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Le Plaza Athénée, Lucas Carton, mais aussi la brasserie Les Deux Magots et la maison de haute pâtisserie Ladurée avec une sélection exclusive, directement issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la rue Royale.

Une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée à Apprentis d'Auteuil pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration.

Cet accompagnement leur permet de réussir leur insertion professionnelle, leur offrant ainsi un avenir plus solide.



Brocante de palaces

Les assiettes du Meurice se souviennent du parfum des grands dîners. Les fourchettes du Cheval Blanc ont encore le goût des belles choses. Les casseroles des Deux Magots palpitent toujours des services d'autrefois.

Pour la première fois, des chefs étoilés et des tables mythiques de Paris font leur vide grenier : chaud devant, tout doit disparaître !

Ça se passe le week-end du 8 et 9 février dans le 5ème et c'est uniquement sur réservation. Traduction : chopez vite un créneau, car le programme ouvre sacrément l'appétit. Le Marsan, Le Meurice, Le Cheval Blanc, Les Deux Magots et toute une brigade de belles tables vident leur cuisine et leur salle. De la vaisselle aux couverts, en passant par les verres et même le mobilier, vous pourrez emporter chez vous une part d'histoire parisienne. Une partie des fonds de la vente sera reversée aux Apprentis d'Auteuil, de quoi donner encore plus de cœur à vos prochains dîners. Une fois sur place, n'oubliez pas de tendre l'oreille... À la brocante des meilleures tables de Paris, tous les objets ont plein de souvenirs croustillants à vous souffler.

Brocante de palaces



Le Sirha Lyon 2025 vise l'éco-frugalité

13 h

La 22e édition du Sirha Lyon, organisée du 23 au 27 janvier prochains, met l'accent sur l'économie circulaire. Collecte des biodéchets, réemploi des matériaux utilisés pour les stands : la manifestation se veut toujours plus vertueuse, tandis que le choix des conférences et des exposants reflète la préoccupation pour l'environnement de tout un secteur.

Jessica Sontag



Le plaisir dans une économie de moyens. En 2025, Sirha Lyon — incontournable salon bisannuel de l'hospitalité et de l'alimentation, qui ambitionne de « dessiner [avec ses quelque 2 200 exposants cette année, pour 210 000 visiteurs en 2025, NDLR] l'avenir du Food Service », selon les termes de Luc Dubanchet, son directeur général — a fait de la tendance à l'"ego-frugalité" et à l'éco-frugalité l'un de ses piliers. « Deux attitudes de consommation qui peuvent être parallèles, successives mais ne sont pas forcément contradictoires, estime le directeur général du salon. Elles amènent à penser une restauration s'adressant aux individus plutôt qu'au groupe, avec la nécessité également pour les professionnels comme pour les consommateurs de respecter des principes d'autorégulation et de responsabilité. » Cette 22e édition fixe ainsi comme objectif au secteur d'"intégrer harmonieusement l'activité de restauration dans l'écosystème humain", indique le communiqué de presse annonçant la manifestation.

Concrètement, cela se traduit pendant les cinq jours de l'événement organisé du 23 au 27 janvier prochains, par la mise en œuvre d'une série de mesures relevant de l'économie circulaire ; mais aussi dans les thématiques des conférences et le choix des conférenciers. Une préoccupation également présente chez de nombreux exposants — en provenance d'une quarantaine de pays —, ainsi que dans le cahier des charges de la plupart des compétitions organisées et des trophées remis (lire encadré). Qu'on se le dise, l'avenir de la Food, comme celui de l'événementiel, sera plus respectueux de l'environnement.

Sirha Lyon s'associe également à La Vaisselle des chefs qui, à l'occasion d'événements organisés dans plusieurs villes de France (à Paris les 8 et 9 février prochains, par exemple), permet sa revente au profit d'associations caritatives.

Une 1^{ère} édition parisienne pour La Vaisselle des Chefs en février

NOUVEAU



**LA VAISSELLE
DES CHEFS**
Vente de vaisselle de seconde main

Février 2025

samedi 8 de 10h à 19h | dimanche 9 de 10h à 17h

Césure
13 rue Santeuil
PARIS 5
M7 Censier/Daubenton
M5 Campo/Formio



Réservez
votre entrée
sur
Yurplan
ypl.me/zwo

IDÉES EN BULLES

CÉSURE



APPRENTIS
D'AUTEUIL



RFM

Pour sa toute 1^{ère} édition parisienne, **La Vaisselle des Chefs** se tiendra les **8 et 9 février 2025** au **Césure**, dans le 5^{ème} arrondissement de la capitale, sur un espace de plus de 1 000 m².

Le tiers-lieu dédié à la transmission réunira collectionneurs, amateurs d'arts de la table ou simples visiteurs, à l'occasion de cette grande vente à la fois éco-responsable et solidaire.

Plus de **10 000 pièces seront en vente**, après avoir servi dans les cuisines de chefs de renom. **Le Marsan, Le Meurice Alain Ducasse, le Cheval Blanc, Le Plaza Athénée, Lucas Carton** : tous figurent parmi les partenaires de cette nouvelle édition de La Vaisselle des Chefs, mais aussi la brasserie **Les Deux Magots**, ou encore la **Maison Ladurée**.

Depuis sa 1^{ère} édition il y a 15 ans, l'évènement ambitionne de **promouvoir l'économie circulaire** tout en participant à une **action solidaire** - ici, la remise d'une partie des fonds récoltés à **Apprentis d'Auteuil**, afin de soutenir les jeunes dans leur formation/réinsertion professionnelle.

Un rendez-vous d'envergure, qui se tiendra de 10h à 19h le samedi 8 février, et jusqu'à 17h le dimanche 9. E.N.

Arts de la table

La Vaisselle des Chefs : vendre l'art de la table des grands restaurants

Par  Henri YADAN

• Emporter chez soi un souvenir des plus belles maisons gourmandes



Le Marsan d'Hélène Darroze, Le Meurice, Cheval Blanc, Le Plaza Athénée, Lucas Carton, ou encore Anne-Sophie Pic figurent sur la liste des **grands restaurants** qui participent à la première édition de **La Vaisselle des Chefs**. Très attendu, cet événement festif redonnera vie aux trésors des grandes tables de la capitale. Il se déroulera lors du week-end des **8 et 9 février 2025**, au **Césure**, le tiers-lieu dédié à la transmission situé dans le 5^e arrondissement de la capitale.

Les trésors des grandes marques à s'offrir

Depuis 15 ans, près de **100 chefs** ont déjà participé aux sessions de La Vaisselle des Chefs organisées à Lyon, Bordeaux et en Alsace. Avis à ceux qui aiment les pièces rares et collectors ! 10 000 pièces seront mises en vente. Vaisselle Bernardaud, verrerie, couverts, argenterie, accessoires, éléments de décoration et mobilier l'exposition brillera de mille feux. On y découvrira des tables de bistrot, des chaises et des guéridons des Deux Magots. Ainsi qu'une sélection exclusive des boutiques des pâtisseries Ladurée des Champs-Élysées et de la rue de la Paix.

Au rendez-vous des épicuriens

Plus besoin d'essayer de dénicher de belles assiettes dans un videgrenier ou une brocante ! Tout sera réuni pour s'équiper dans un espace de plus de 1 000 m². Premiers arrivés, premiers servis. Les épicuriens auront l'opportunité d'emporter un morceau d'histoire de la gastronomie française, issu d'un savoir-faire d'exception, à des prix abordables. De quoi renouveler l'essentiel de nos étagères et placards en cuisine.

Une Vaisselle des Chefs solidaire

De plus, la démarche permet d'offrir une seconde vie à ces objets déjà utilisés. Et ce n'est pas tout, puisqu'elle s'insère dans un élan éco-responsable et solidaire en promouvant l'économie circulaire. Une partie des fonds récoltés lors de la vente ira aux **Apprentis d'Auteuil** et à **Emmaüs**. Ils soutiendront la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration, afin de favoriser leur insertion professionnelle. Une belle initiative !
lavaiselledeschefs.com



EXPOSITION PARIS SALLE DE VENTES

PREMIÈRE ÉDITION PARISIENNE DE LA VAISSELLE DES CHEFS

La Vaisselle des Chefs est un événement unique permettant au grand public d'acquérir des pièces d'exception provenant des plus grandes tables de la capitale. Cette vente prestigieuse allie une démarche éco-responsable à un engagement solidaire.

Pour sa première édition parisienne, La Vaisselle des Chefs investit un espace de plus de 1 000 m² au sein du CÉSURE, un tiers-lieu dédié à la transmission, situé dans le 5^e arrondissement de Paris. Plus de 10 000 pièces seront ainsi proposées aux collectionneurs ou simples amateurs de belle vaisselle.

Le Marsan de la Cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Le Plaza Athénée, Les Deux Magots ou encore Ladurée figurent parmi les partenaires prestigieux de l'événement. Ils proposeront une sélection exclusive de vaisselle, mobilier et objets décoratifs.



DATE ET HEURE

du samedi 8 février au dimanche 9 février

10:00 - 17:00



ADRESSE

Césure

13 Rue Santeuil, 75005 Paris, France

[Afficher sur un plan](#)



TARIF

4 euros



STYLE

Gastronomie



Les 8 et 9 février, « La Vaisselle des chefs » fait son premier grand déballage à Paris

Après plusieurs éditions organisées avec succès à Lyon puis à Bordeaux, l'opération « La Vaisselle des chefs » monte à Paris les samedi 8 et dimanche 9 février. Assiettes, verres, couverts, argenterie, vasques à champagne, nappes..., plus de 10 000 pièces fournies gracieusement par des restaurants de renom, des Deux Magots au Plaza-Athénée, seront mises en vente. Une partie du produit de cette vente de seconde main qui se veut « éco-responsable » sera reversée à l'association des Apprentis d'Auteuil pour soutenir la formation de jeunes aux métiers de la Restauration.



Après plusieurs éditions organisées avec succès à Lyon puis à Bordeaux, l'opération « La Vaisselle des chefs » monte à Paris les samedi 8 et dimanche 9 février. Assiettes, verres, couverts, argenterie, vasques à champagne, nappes..., plus de 10 000 pièces fournies gracieusement par des restaurants de renom, des Deux Magots au Plaza-Athénée, seront mises en vente. Une partie du produit de cette vente de seconde main qui se veut « éco-responsable » sera reversée à l'association des Apprentis d'Auteuil pour soutenir la formation de jeunes aux métiers de la Restauration.

Informations pratiques

Où : Césure, tiers-lieu situé 13 rue Santeuil, Paris 5^{ème}, M7 Censier/Daubenton – M5 Campo/Formio

Quand : Du samedi 8 au dimanche 9 février 2025. Le samedi de 10 h à 19 h et le dimanche de 10 h à 17 h

Réservation : non obligatoire mais fortement conseillée : le lien pour réserver un créneau horaire d'arrivée

Tarifs : Tarifs : 4€ (gratuit pour les moins de 18 ans accompagnés) – 3€ le dimanche matin et gratuit pour tous le dimanche après-midi

Les organisatrices : Florence Daveau et Frédérique Belhomme (lyonnaises, organisatrices d'événements gastronomiques)

Pour en savoir plus www.lavaisselledeschefs.com et sur www.instagram.com/lavaisselledeschefs/



Les stands seront tenus par des jeunes des Apprentis d'Auteuil. Une partie de la vente de février sera reversée à cette association. Les restaurateurs sont également rémunérés.

Les premiers prix devraient se situer autour de 8 à 10 € pour des assiettes siglées portant la marque de son établissement utilisateur. Certaines pièces seront plus coûteuses. Comme les guéridons et chaises dont la célèbre brasserie des Deux-Magots doit se séparer, la superficie de sa terrasse extérieure devant être réduite.

Restaurants, brasseries, salons de thé, fournisseurs ; les établissements et marques qui participent

(liste en cours d'actualisation)

Plaza Athénée

Le Marsan (** Michelin, Hélène Darroze)

Lucas Carton (* Michelin, Hugo Bourny)

Le Meurice (Amaury Bouhours, cheffe Clémentine Bouchon marraine de l'opération)

Les Deux Magots

Maison Ladurée (boutiques des Champs-Élysées et de la Rue Royale)

Au Pied de cochon

Bofinger

Quai Ouest

Grand Café Capucines

Garnier Thiebaut (linge de maison de qualité hôtelière)

KFH la maison

Jars céramistes, Édition Anne-Sophie Pic

Quelques images de l'édition lyonnaise de novembre 2024

(Photos : Vartan Ohanian)



Accueil • [So Green](#)

10 000 pièces de vaisselle des plus grands restaurants parisiens seront bientôt vendues à petits prix

La Vaisselle des Chefs offre l'occasion de racheter en seconde main de la vaisselle, mais aussi des ustensiles de cuisine et des éléments de décoration venant de grandes tables françaises. Les 8 et 9 février prochains, l'événement connaîtra sa première édition parisienne.



Par **Sigrid Descamps**, Journaliste

Photo | **Unsplash**

Publié le 31 janvier 2025 05:00



Vous avez toujours rêvé de mettre vos petits plats dans ceux de grands chefs ? Réservez alors vos billets pour Paris les 8 et 9 février prochains. La Ville Lumière accueillera en effet sa première édition de La Vaisselle des Chefs !

De quoi s'agit-il ?

Créée en 2008 à Lyon, La Vaisselle des Chefs est une organisation qui propose chaque année plusieurs ventes de vaisselle, d'ustensiles de cuisine et d'éléments de décoration de table provenant de grands restaurants français. L'idée est née suite à un constat : régulièrement, les restaurants, étoilés ou pas, doivent renouveler leur vaisselle. Dès lors, plutôt que de jeter ou entreposer des pièces inutilisées, pourquoi ne pas leur offrir une seconde vie ? Un projet qui profite aussi bien aux établissements qu'aux acheteurs.



Pour les établissements, c'est l'occasion de faire de la place dans leur cuisine et espace de rangement pour accueillir de nouveaux équipements. Mais c'est aussi une jolie opération de communication : les ventes s'inscrivent dans une démarche d'économie circulaire, visant [à réduire le gaspillage](#) en réutilisant des objets de qualité. En outre, une partie des fonds récoltés est reversée à des actions caritatives. À noter que la majorité des chefs font entièrement don des objets dont ils se séparent.



Quant aux acheteurs, ils ont l'opportunité d'acquérir de la vaisselle et de la déco, qu'elle soit siglée ou pas, de qualité et à prix abordables. Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. Et bon à savoir : les prix sont à la pièce !

Hélène Darroze, le Meurice, Ladurée, etc.

Les 8 et 9 février, Paris accueillera donc sa première édition de La Vaisselle des Chefs. Plus de 10 000 pièces seront ainsi mises en vente : vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier. Parmi les établissements participants, on pointera, entre autres, le Meurice, dont la cheffe Clémentine Bouchon est d'ailleurs la marraine de l'édition. Mais aussi, Les Deux Magots, Lucas Carton du chef Hugo Bourny, Le Bofinger, Le Grand Café Capucines... Mais encore, la maison pâtissière Ladurée, qui proposera une sélection exclusive, comprenant de la vaisselle Bernardaud, des éléments décoratifs et du petit mobilier, issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la rue Royale. Et enfin, Le Marsan de [la cheffe Hélène Darroze](#) !



Plusieurs marques de prestige participent également à l'opération, comme Garnier Thibaut et son linge de maison, KFH La Maison, spécialiste de la vaisselle vintage. À noter enfin qu'une partie des bénéfices des ventes sera reversée à l'association Apprentis d'Auteuil, pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration. À quand une version belge ?

En pratique

- **Où ?** Au Césure, 13 rue de Santeuil, 75005 Paris
- **Quand ?** Le samedi 8 février de 10h à 19h et le dimanche 9 février de 10h à 17h
- **Combien ?** 4€ par personne (gratuit pour les moins de 18 ans accompagnés) et 3€ à partir du dimanche 14h.

La réservation (vivement conseillée !) peut se faire en ligne [en cliquant ici](#)

« La Vaisselle des chefs » : la vente écoresponsable des restaurants parisiens Césure Paris

- Île-de-France
- Paris
- Césure Paris

« La Vaisselle des chefs » : la vente écoresponsable des restaurants parisiens Césure Paris samedi 8 février 2025.



Du samedi 08 février 2025 au dimanche 09 février 2025 :

dimanche

de 10h00 à 17h00

samedi

de 10h00 à 19h00

« La Vaisselle des chefs » arrive à Paris Public adultes.

Les grands chefs, étoilés ou non, renouvellent régulièrement leur vaisselle. Assiettes, verres, couverts, argenterie, vasques à champagne, nappes... autant de trésors entreposés dans les remises ou greniers, parfois depuis plusieurs générations. C'est l'occasion de leur donner une seconde vie. Cette démarche s'inscrit dans le paysage de la nouvelle économie circulaire.

Première édition de La Vaisselle des Chefs à Paris : l'événement éco-solidaire qui redonne vie aux trésors des grandes tables de la capitale !



Energy Transition Summit 2025

Explore: Energy Storage, Trading, Energy Digilisation, Energy-As-A-Service & More

Future of Utilities **Book now >**

Pour cette première édition parisienne, plus de 10 000 pièces seront mises en vente : vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier, ayant appartenu à des maisons prestigieuses, des brasseries emblématiques et de grands chefs. Parmi les partenaires de cet événement, on retrouve *Le Marsan de la Cheffe Hélène Darroze*, *Le Meurice*, *Le Plaza Athénée*, *Lucas Carton*, mais aussi la brasserie *Les Deux Magots* et la maison de haute pâtisserie *Ladurée* avec une sélection exclusive, directement issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la rue Royale.

Une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée à Apprentis d'Auteuil pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration.

Cet accompagnement leur permet de réussir leur insertion professionnelle, leur offrant ainsi un avenir plus solide.

Horaire : année-mois-jour-heure

début : 2025-02-08T11:00:00+01:00

fin : 2025-02-09T18:00:00+01:00

4 euros

<https://lavaisseledeschefs.com/la-vaisselle-des-chefs-paris.html>

Césure 13 rue Santeuil 75005 Paris Métro -> 7 : Censier – Daubenton (Paris) (181m)

Bus -> 246789 : Buffon – la Mosquée (Paris) (171m)

Vélib -> Censier – Santeuil (65.57m)

[Calculez votre itinéraire sur GéoVélo](#)



Cheval Blanc, Le Meurice, Plaza Athénée... Les grandes tables parisiennes cèdent leur vaisselle aux particuliers

Pour la première fois, l'évènement La Vaisselle des Chefs s'invite dans la capitale. L'occasion pour le grand public d'acquérir, à tarifs abordables, des pièces aperçues au sein de plusieurs restaurants de prestige.

Pour la première fois, l'évènement La Vaisselle des Chefs s'invite dans la capitale. L'occasion pour le grand public d'acquérir, à tarifs abordables, des pièces aperçues sur les tables de plusieurs restaurants de prestige. Des éléments du patrimoine gastronomique français

Une assiette de chez Hélène Darroze ? Des tasses à café des Deux Magots ou peut être des plats de service du Grand Café des Capucines ? Lancé il y a tout juste 15 ans avec des éditions à Bordeaux, Lyon ou encore Gerstheim, La Vaisselle des Chefs inaugurerà dans quelques jours son premier rendez-vous parisien en investissant le Césure, dans le cinquième arrondissement.

Vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, mais aussi mobilier et petits éléments de décoration : sur quelque 1000 m2 d'espace de vente, l'initiative entend proposer plus de 10.000 pièces ayant été utilisées par plusieurs grands noms du monde de la restauration, dont certains étoilés.

Parmi les établissements partenaires, on retrouve ainsi les restaurants Le Marsan et Jôia de la Cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Cheval Blanc Paris, Le Plaza Athénée ou encore Lucas Carton.

Plusieurs brasseries parisiennes devraient également participer à l'opération, parmi lesquelles Au Pied de Cochon, Bofinger, Quai Ouest, Le Grand Café des Capucines et Les Deux Magots.

À noter aussi la présence de la manufacture Jars Céramistes avec des éditions de la Cheffe Anne-Sophie Pic, ou encore de l'enseigne de salons de thé Ladurée qui proposera à la vente de la vaisselle signée Bernardaud, des objets décoratifs ainsi que du petit mobilier en provenance de ses boutiques des Champs-Élysées et de la Rue de la Paix.

L'initiative, qui se veut témoigner d'une démarche durable en donnant une seconde vie à ces objets, se veut également nourrir un engagement solidaire puisqu'une partie des profits sera reversée aux Apprentis d'Auteuil pour la formation de jeunes en difficulté aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

La Vaisselle des Chefs - Edition parisienne

Césure, 13 rue de Santeuil, 75005 Paris

Samedi 8 février 2025 de 10h à 19h

Dimanche 9 février 2025 de 10h à 17h

Billetterie via la page dédiée

par Journal du Luxe

Jan
13
2025

by Marie-Laure de Vienne / in Art de vivre, Décoration

VENTE DE VAISSELLE DE CHEFS FRANÇAIS

A saisir : la vente de vaisselle de chefs français connus. Pour un petit coin de l'excellence culinaire de la France sur votre table

Vous manquez de tasses à café, d'assiettes à potage, de légumes, de flûtes à champagne ?

La Vaisselle des Chefs est un événement unique permettant au grand public d'acquérir des objets qui ont servi sur les plus grandes tables de Paris.



Pour sa première édition parisienne, un espace de + de 1 000 m2 sera investi au sein du Césure, un tiers-lieu dédié à la transmission, situé dans le 5^e arrondissement de la capitale. Plus de **10 000 pièces** seront ainsi proposées aux collectionneurs ou simples amateurs de belle vaisselle.

Les vaisselles, du mobilier et des objets décoratifs des Deux Magots, du Meurice, du Plaza Athénée, de Ladurée, de Marsan (restaurant d'H Darroze) figurent parmi les pièces à vendre.

Cet événement prestigieux est éco-responsable, car il donne une seconde vie à des pièces en stocks dormants et en même temps solidaire, car une partie des profits sera reversée aux Apprentis d'Auteuil pour la formation de jeunes en difficulté aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

A vous une vaisselle de 2^{de} main à prix intéressants ! un petit coin des grands chefs français sur votre table !



Jan
13
2025

by Marie-Laure de Vienne / in Art de vivre, Décoration

VENTE DE VAISSELLE DE CHEFS FRANÇAIS

A saisir : la vente de vaisselle de chefs français connus. Pour un petit coin de l'excellence culinaire de la France sur votre table

Vous manquez de tasses à café, d'assiettes à potage, de légumes, de flûtes à champagne ?

La Vaisselle des Chefs est un événement unique permettant au grand public d'acquérir des objets qui ont servi sur les plus grandes tables de Paris.



Pour sa première édition parisienne, un espace de + de 1 000 m2 sera investi au sein du Césure, un tiers-lieu dédié à la transmission, situé dans le 5^e arrondissement de la capitale. Plus de **10 000 pièces** seront ainsi proposées aux collectionneurs ou simples amateurs de belle vaisselle.

Les vaisselles, du mobilier et des objets décoratifs des Deux Magots, du Meurice, du Plaza Athénée, de Ladurée, de Marsan (restaurant d'H Darroze) figurent parmi les pièces à vendre.

Cet événement prestigieux est éco-responsable, car il donne une seconde vie à des pièces en stocks dormants et en même temps solidaire, car une partie des profits sera reversée aux Apprentis d'Auteuil pour la formation de jeunes en difficulté aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

A vous une vaisselle de 2^{de} main à prix intéressants ! un petit coin des grands chefs français sur votre table !





"La Vaisselle des Chefs" débarque dans la capitale française

Un événement inédit pour les passionnés d'arts de la table

Pour la toute première fois, Paris accueillera l'événement "La Vaisselle des Chefs", initialement lancé à Lyon en 2008 par Catherine Pons et repris en 2017 par Florence Daveau et Frédérique Belhomme. Cette foire unique, dédiée à l'art de la table de seconde main, ouvrira ses portes les 8 et 9 février prochains dans l'espace Césure, situé dans le 5ème arrondissement de Paris.

Une croissance portée par l'éco- responsabilité

L'initiative a connu un succès croissant, mirant l'augmentation de la conscientisation écologique tant chez les consommateurs que chez les restaurateurs. "La demande des professionnels pour recycler leur vaisselle inutilisée est en hausse, tandis que le public, toutes générations confondues, se réjouit de pouvoir acquérir des pièces de haute qualité à des tarifs accessibles," explique Florence Daveau.

Des participants de renom et une offre variée

L'édition parisienne proposera plus de 10 000 articles issus de prestigieuses maisons telles que le Marsan et Joia d'Hélène Darroze, Le Meurice, Cheval Blanc, Le Plaza Athénée, Lucas Carton, ainsi que des créations de Jars Céramistes par Anne-Sophie Pic. Les brasseries telles que Au Pied de Cochon, Bofinger, Quai Ouest, Le Grand Café des Capucines et Les Deux Magots participeront également, sans oublier la célèbre maison Ladurée.



Un impact social bénéfique

L'événement ne se contente pas de proposer un marché de vaisselle de luxe à des prix réduits, mais joue également un rôle social actif. "Nous sommes fières de contribuer à une cause solidaire, en reversant une partie des recettes aux Apprentis d'Auteuil," ajoute Mme Daveau. Les restaurateurs bénéficient aussi de cette initiative, recevant une compensation pour leur vaisselle cédée, ce qui les aide à renouveler leur équipement.

Plus que de la simple vaisselle

Bien que la vaisselle constitue le cœur de l'offre, l'événement englobe également la vente de couverts, de verrerie, d'ustensiles de cuisine et de linge de table, avec notamment une première participation de la maison Garnier-Thiebaut.

Cet événement promet non seulement de ravir les amateurs d'art de la table, mais aussi de promouvoir la durabilité et le soutien social à travers l'industrie de la restauration. Un rendez-vous à ne pas manquer pour les parisiens et les visiteurs de la capitale en février prochain.

Le récap'info du 6 janvier au 10 janvier

Pressé ? Retrouvez l'essentiel de l'info de la semaine !

Publié le 10 janvier 2025 à 10:43



Vie professionnelle

[Le salon Food Hotel Tech revient les 19 et 20 mars à Paris Expo](#)



La prochaine édition de Food Hotel Tech se tiendra les 19 et 20 mars prochains à Paris Expo, porte de Versailles. Plus de 200 exposants seront au rendez-vous pour présenter leurs solutions concrètes pour optimiser la gestion de vos établissements, améliorer vos marges, enrichir l'expérience client... Une trentaine de conférences s'y dérouleront, animées par des leaders du secteur dont Antoine Dubois (directeur marketing du groupe Accor), le chef Denny Imbroisi, Damini Lykidi-Diehl (directrice commerciale EMEA de D-Edge), Arnaud Cabanis (directeur général monétisation, TikTok France et Benelux), Laëtitia Thiel (directrice générale adjointe, Best Western)... Enfin, parrainés par L'Hôtellerie Restauration, Accor, D-Edge et le magazine *Grandes Cuisines*, les Innovation Awards distingueront les meilleures solutions dans trois catégories : start-up, cuisine connectée et expérience client.

Vaisselle de chefs : la grande dispersion

Après Lyon, Bordeaux et l'Alsace, La Vaisselle des chefs propose sa première édition parisienne les 8 et 9 février 2025. L'occasion pour les amateurs et les collectionneurs d'acquérir des pièces d'exception en provenance des plus grandes tables de la capitale.

Disparition d'Emmanuel Delavenne, cofondateur des hôtels Amour à Nice et Paris

C'est avec une profonde tristesse que nous avons appris la disparition d'Emmanuel Delavenne à l'âge de 49 ans, le 18 décembre dernier. Emmanuel Delavenne avait cofondé, avec Thierry Costes et André Saraiva, les hôtels Amour (en 2006) et Grand Amour (en 2015) à Paris, avant de s'implanter à Nice en 2019, avec un nouvel hôtel Amour. Il était réputé pour son côté visionnaire et créatif, mais également pour sa force de travail et son souci du détail.

La Vaisselle des Chefs arrive à Paris

AGNÈS DELCOURT

Publié le 10/01/2025 à 09h02

Sujets relatifs :
Offre, Arts de la table



SOYEZ LE PREMIER À RÉAGIR



LA VAISSELLE
DES CHEFS
Vente de vaisselle de seconde main

Février 2025

samedi 8 de 10h à 19h | dimanche 9 de 10h à 17h

Césure
13 rue Santeuil
PARIS 5
M7 Censier/Daubenton
M5 Campo/Formio



Réservez
votre entrée
sur
Yurplan
vol.me/zwo

L'événement très attendu se déroule pour la première fois à Paris.

Le grand rendez-vous de l'art de la table de seconde main se déroulera les 8 et 9 février au Césure dans le 5ème arrondissement.

L'événement existe depuis 2008 à Lyon, créé à l'époque par Catherine Pons. Avec sa reprise par Florence Daveau et Frédérique Belhomme en 2017, il ne cesse de grandir attirant tout à la fois de plus en plus de public et de chefs soucieux de donner à leur vaisselle une seconde vie. Pour la première fois, après Lyon et Bordeaux, La Vaisselle des Chefs se tiendra à Paris. « Le succès a été grandissant au même rythme que l'éco-responsabilité a progressé ces dernières années dans l'esprit des consommateurs et des restaurateurs, explique Florence Daveau. Les professionnels sont de plus en plus nombreux à nous solliciter pour reprendre la vaisselle qu'ils n'utilisent plus et qui, la plupart du temps, dort dans un coin. En regard, le grand public, toute génération confondue, est heureux d'avoir accès aux services de grandes maisons à des prix abordables, et en outre en très bon état. »



Depuis la création de l'événement, plus d'une centaine de chefs y a déjà participé. A Paris ce sont plus de 10 000 pièces qui seront mises en vente provenant de maisons comme le Marsan et Joia de la cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Cheval Blanc, Le Plaza Athénée, Lucas Carton ou encore Jars Céramistes édition Anne-Sophie Pic. Côté brasseries, il faut encore noter parmi les participants Au Pied de Cochon, Bofinger, Quai Ouest, Le Grand Café des Capucines et Les Deux Magots. Sans oublier la maison Ladurée.



« Nous sommes très fières de cet écosystème qui permet, en outre, de participer à une action solidaire, puisqu'une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée aux Apprentis d'Auteuil », souligne encore Florence Daveau. A noter que les restaurateurs qui cèdent leur vaisselle sont également rétribués, ce qui leur permet d'investir plus facilement dans d'autres équipements.

Si la majorité de la vente est constituée de vaisselle, les couverts, la verrerie, les ustensiles et le nappage sont également de la partie, avec notamment la maison Garnier-Thiebaut qui signera sa première participation lors de l'événement parisien.

Janvier 2025

Vaisselle de chefs : la grande dispersion

Paris (Île-de-France) Après Lyon, Bordeaux et l'Alsace, La Vaisselle des chefs propose sa première édition parisienne les 8 et 9 février 2025. L'occasion pour les amateurs et les collectionneurs d'acquérir des pièces d'exception en provenance des plus grandes tables de la capitale.

Publié le 09 janvier 2025 à 14:45



©Vartan Ohanian

Après Lyon, Bordeaux et l'Alsace, l'événement La Vaisselle des Chefs fait escale à Paris...

L'événement s'appelle La Vaisselle des chefs. L'idée : offrir une deuxième vie à des assiettes, verres, couverts... de tables de renom, lors d'une vente dont une partie des fonds se destine aux Apprentis d'Auteuil, pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration. Ainsi les 8 et 9 février 2025, au Césure à Paris (V^e), plus de 10 000 pièces vont être dispersées. Celles-ci proviennent aussi bien des restaurants Marsan et Jòia de la cheffe Hélène Darroze que des hôtels Meurice, Cheval Blanc, Plaza Athénée ou encore des brasseries Au Pied de cochon, Bofinger, Le Grand Café des Capucines... sans oublier Les Deux Magots, dont une cinquantaine de tables de bistrot, guéridons et chaises seront à acquérir. Enfin, la maison Ladurée proposera de la vaisselle Bernardaud, des éléments décoratifs et du petit mobilier. Avis aux amateurs.

*Samedi 8 février de 10 heures à 19 heures et dimanche 9 février de 10 heures à 17 heures.
Entrée : 4 € (gratuit pour les moins de 18 ans accompagnés) et 3 € le dimanche à partir de 14 heures. Réserver sur [Yurplan](#).*

Arts de la table : le retour du figuratif



Eden. C'est ainsi qu'a été baptisée la tendance de ce printemps 2025 pour les arts de la table, par Francéclat, comité professionnel de développement économique. *"Le grand retour du figuratif se confirme"*; constate Blandine Franc, présidente de la commission développement France "Arts de la table" de Francéclat. Elle parle de *"couleurs florales, dessins exotiques et détails de mosaïque"*. Les tables s'égaient et s'illuminent avec des motifs de fleurs et de palmes, des déclinaisons de vert, ainsi que des tonalités de rose, parme et violet. Enfin, le cahier de tendance de Francéclat insiste sur le retour du serviteur, du présentoir à gâteaux et des verres de Venise. De son côté, François Motte, conseil en arts de la table, fait l'éloge du porte-couteau dans un récent ouvrage qu'il lui consacre.

Service En Salle

arts de la table



Publié par Anne EVEILLARD

9 janvier 2025

Vente éco-solidaire de vaisselle de tables étoilées



(Photos Vartan Ohanian)

Les collectionneurs et amateurs de belle vaisselle ont rendez-vous à Paris les 8 et 9 février 2025 pour la première édition parisienne de *La Vaisselle des Chefs*. A l'occasion de cet événement éco-solidaire dédié à l'art de la table de seconde main, le grand public pourra **acquérir à des prix abordables des pièces qui ont fait les beaux jours de tables étoilées ou de grandes brasseries de Paris.**



Plus de 10.000 pièces seront mises en vente, vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier, ayant appartenu à des maisons prestigieuses, comme *Le Marsan et Jôia* de la Cheffe Hélène Darroze, *Le Meurice*, *Le Cheval Blanc*, *Le Plaza Athénée*, *Lucas Carton* ou encore les établissements d'*Anne-Sophie Pic* (avec par exemple des assiettes et des plats venant de *Jars Céramistes*)...



Parmi les brasseries emblématiques parisiennes qui participeront à l'événement: *Au Pied de Cochon*, *Bofinger*, *Quai Ouest*, *Le Grand Café des Capucines* ou encore *Les Deux Magots* qui proposera à la vente une cinquantaine de tables de bistro, guéridons et chaises.



Les fans des pâtisseries de la maison *Ladurée* pourront faire leur choix dans une sélection exclusive (vaisselle *Bernardaud*, éléments décoratifs et petit mobilier), directement issus des ses boutiques des Champs-Élysées et de la Rue de la Paix.

Une partie des fonds récoltés sera reversée aux Apprentis d'Auteuil pour soutenir la formation aux métiers de la restauration de jeunes en difficulté.

La Vaisselle des Chefs

ACCUEIL > EVÉNEMENTS > PREMIÈRE ÉDITION PARISIENNE DE LA VAISSELLE DES CHEFS

EVÉNEMENTS PROFESSION

Première édition parisienne de La Vaisselle des Chefs

Créé le 27 novembre 2024 à 12:00

Mis à jour le 27 novembre 2024 à 14:51

Temps de lecture : 1 min

La Vaisselle des Chefs, événement éco-solidaire qui a pour ambition d'offrir une seconde vie aux trésors des plus belles tables de la capitale, se tiendra les 8 et 9 février 2025.



Vaisselle en porcelaine. Crédits : Churchill.

✎ Elisa Hendrickx

PARTAGER   

Pour sa première édition parisienne, la Vaisselle des Chefs, événement permettant au grand public d'acquérir des pièces d'exception provenant des plus grandes tables de la capitale, va investir un espace de plus de 1 000 m² au sein du tiers-lieu CÉSURE, situé dans le 5^e arrondissement. Lors de ces deux journées, plus de 10 000 pièces seront proposées aux visiteurs. Cet événement exceptionnel a vu le jour avec l'ambition de concilier engagement solidaire et respect de l'environnement tout en célébrant le raffinement des arts de la table français. En outre, des établissements comme Marsan de la cheffe Hélène Darroze ou encore le Meurice d'Alain Ducasse seront partenaires de l'événement.

Par ailleurs, à ce jour, près d'une centaine de chefs ont déjà participé à l'événement lors de ventes organisées à Lyon ou encore Bordeaux.

PARTAGER   

LA VAISSELLE DES CHEFS DÉBARQUE À PARIS LES 8-9 FÉVRIER 2025

Métiers

25 novembre 2024 - 13:13



La Vaisselle des Chefs est un événement unique permettant au grand public d'acquérir des pièces d'exception provenant des plus grandes tables de la capitale. Cette vente prestigieuse allie une démarche éco-responsable à un engagement solidaire.

PDF (451 Ko)

Télécharger



Créé en ligne de presse
le 25 novembre 2024

Première édition de *La Vaisselle des Chefs* à Paris : l'événement éco-solidaire qui redonne vie aux trésors des grandes tables de la capitale !

Le week-end des 8 et 9 février 2025 au CÉSURE (Paris 5^e)

→ Possibilité d'interviews et de reportages avec les organisatrices et les chefs partenaires, en amont et durant l'événement.



La Vaisselle des Chefs est un événement unique permettant au grand public d'acquérir des pièces d'exception provenant des plus grandes tables de la capitale. Cette vente prestigieuse allie une démarche éco-responsable à un engagement solidaire.

Pour sa première édition parisienne, La Vaisselle des Chefs investit un espace de plus de 1 000 m² au sein du CÉSURE, un tiers lieu dédié à la transmission, situé dans le 5^e arrondissement de Paris. Plus de 10 000 pièces seront ainsi proposées aux collectionneurs ou simples amateurs de belle vaisselle.

Le grand rendez-vous de l'Art de la Table de seconde main arrive à Paris !

La Vaisselle des Chefs a vu le jour avec l'ambition de concilier engagement solidaire et respect de l'environnement tout en célébrant le raffinement des arts de la table français. Plus de 100 chefs ont déjà participé à l'événement, qui existe depuis 15 ans, avec des ventes organisées à Lyon, Bordeaux, en Alsace et donc, pour la première fois, à Paris.

Les visiteurs – collectionneurs, amateurs de belle vaisselle, épicuriens ou simples consommateurs sensibles à une démarche éco-responsable - auront l'opportunité de découvrir et d'acquérir à des prix abordables des pièces utilisées par des chefs étoilés, emportant chez eux l'histoire de la gastronomie française et d'un savoir-faire d'exception.

Pour cette première édition parisienne, plus de 10 000 pièces seront mises en vente : vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier, ayant appartenu à des maisons prestigieuses, des brasseries emblématiques et de grands chefs. Parmi les partenaires de cet événement, on retrouve *Le Marson de la Chef* Hélène Darroze, *Le Maurice Alain Ducasse*, *Cheval Blanc*, *Le Plaza Athénée*, *Lucas Carton*, ou encore *Jars Caramis* édition Anne-Sophie Pic. Parmi les brasseries emblématiques parisiennes participantes figure *Les Deux Moulins* qui proposera également à la vente une cinquantaine de tables de bistrot, guérissons et chaises. Enfin, la maison de haute pâtisserie *Ladurée* apportera une sélection exclusive, comprenant de la vaisselle Bernardaud, des éléments décoratifs et du petit mobilier, directement issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la Rue de la Paix.





Quoi de neuf en février ?

Chaque mois, ça bouge dans le petit monde de la décoration et de la maison. Zoom sur les actualités déco de février 2025.



Chaque mois, ça bouge dans le petit monde de la décoration et de la maison. Lancement de collections, événements et nouveautés à découvrir : voici les actualités déco du mois de février 2025 à ne pas manquer. Retour en enfance

Avec Storybook Papers , sa cinquième collection de papiers peints créée en partenariat avec le National Trust, Little Greene nous plonge dans le monde de l'enfance. Destinées aux enfants comme aux adultes, elle s'inspire de documents d'archives parmi lesquels des œuvres originales de Beatrix Potter. littlegreene.com

La collection printemps-été 2025 de Muskhane nous invite à mettre de la couleur pour rendre notre vie encore plus joyeuse. Chlorophylle, Menthe, Abricot sont parmi les nouvelles couleurs qui habillent ses créations artisanales en feutre de laine. muskhane.com

Camouflage facile

Une cuve pour récupérer les eaux de pluie dans son jardin, c'est écologique mais pas franchement esthétique. Pour répondre à cette problématique, Cerland a imaginé Kubo, un coffrage en bois pour récupérateur d'eau, ultra simple à installer. cerland.com

Roses poudrés, verts doux, fleurs poétiques... Primark invite le printemps dans la maison avec sa nouvelle collection à l'esprit romantique. Poétique à souhait, elle est disponible pendant 3 mois dans les magasins de la marque.

L'année au vert

Un balcon tristounet la moitié de l'année, ce n'est pas une fatalité. Avec son ouvrage Un balcon fleuri toute l'année , Serge Schall guide pas-à-pas tous les jardiniers, même débutants, pour des plantations qui traversent les saisons.

Baptisée With love , la collection de printemps de Søstrene Grene se compose de petits meubles, d'objets déco et de vaisselle aux détails fantaisistes. Elle est disponible dès maintenant, dans les magasins de l'enseigne.



Mot doux

À la fin du XVIII e siècle, le puzzle purse était un cadeau très romantique pour déclarer son amour de manière originale. Avec Illustrons , l'artiste Julie Bertho remet ces petites cartes pliées au goût du jour.

Maisons de Vacances lance Les Fraises , un nouvel imprimé qui vient enrichir sa collection emblématique en lin wabi-sabi. Un parti-pris rafraîchissant et décalé, à la fantaisie british assumée. maisondevacances.com

Vaisselle de chefs

Événement solidaire, La Vaisselle des Chefs débarque à Paris. Les 8 et 9 février 2025, vous pourrez acquérir 10 000 pièces issues des grandes tables parisiennes, du Plaza Athénée aux Deux Magots. Une partie des bénéfices sera reversées aux Apprentis d'Auteuil. Informations : lavaisselledeschefs.com

Cette saison, la nouvelle collection de Maisons du Monde ouvre grand les perspectives. Elle puise son inspiration à la fois dans des lieux d'évasion et dans les époques, pour composer des univers décoratifs singuliers.



La Semaine Food du 7 février, le plein d'idées pour se régaler

Cette semaine, on se tient prêt, on les goûte toutes, on occupe son dimanche, on s'équipe... C'est La Semaine Food du 7 février, en bref !



Cette semaine, on adopte une nouvelle cantine, on se tient prêt, on les goûte toutes, on occupe son dimanche, on s'équipe, on goûte à l'exotisme, on cuisine en duo, on fait passer un message... C'est La Semaine Food du 7 février, en bref !

On adopte une nouvelle cantine

Pour changer de pause déjeuner, on file à la Samaritaine. L'ancienne candidate de Top Chef, Justine Piluso, y a ouvert Bouillante, un bar à pâtes, gourmand et réconfortant pour l'hiver, avec des menus à base de produits de saison. On y savoure des soupes, des bruschette, et l'on compose son plat de pasta en choisissant sa forme de pâtes, sa sauce et son topping gourmand, puis l'on craque pour une douceur. Tout y est fait maison, même les pâtes !

Bâtiment Rivoli, 1^{er} étage – Du mardi au dimanche, de 11h30 à 17h – © Anicée Dufour

On se tient prêt

La Réserve Paris s'apprête à fêter ses 10 ans d'existence et fera vivre à ses hôtes, du 14 au 16 mars, un voyage dans le temps sous le signe de la Belle Epoque avec un dîner de gala orchestré par le chef triplement étoilé, Jérôme Banctel, en accord avec les vins des Domaines Michel Reybier. D'autres rendez-vous extraordinaires seront également programmés durant l'année.

Infos & Réservations – © Gaëlle Le Boulicaut

On les goûte toutes !

Avec Matsu Café Matsuri propose dans certains de ses restaurants un comptoir gourmand. En plus des latte, chocolats chauds, espressos et matcha, on y déguste la crème de la pâtisserie japonaise. Cheesecake et yukis sésame noir de chez Takumi, Yuki chantilly et Mont Blanc de Yamazaki, cookie matcha et chocolat blanc de chez Yvse Matcha... On ne sait plus où donner de la tête !



Disponible dans les restaurants de Victor Hugo, Passy et Bac – En savoir plus

On occupe son dimanche

Au Café de la Paix , le chef Laurent André propose chaque dimanche un brunch d'exception. Pantagruélique, il s'organise autour d'un banc d'écailler. On y trouve aussi un bar à salades et pâtes, un comptoir dédié aux saveurs du Moyen Orient, un bar à sushis, un buffet de plats chaud, des pâtisseries, des fruits, des pains, des jus frais et une majestueuse fontaine de chocolat pour rassasier les enfants entre deux ateliers ludiques et créatifs.

Infos & Réservations

On s'équipe

Le grand rendez-vous de l' Art de la Table de seconde main se tient à Paris les 8 et 9 février 2025. La Vaisselle des Chefs au grand public d'acquérir des pièces d'exception provenant des plus grandes tables de la capitale. Pour cette première édition parisienne, plus de 10 000 pièces sont mises en vente : vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même mobilier, ayant appartenu à des maisons prestigieuses, des brasseries emblématiques et de grands chefs. Une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée aux Apprentis d'Auteuil pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration

Entrée sur réservation – © Sharon Waldron

On goûte à l'exotisme

C'est Bon ! Le Japon , revient du 14 au 16 février 2025, pour sa 10ème édition, dédiée à la gastronomie et à l'art de vivre japonais. Ce salon est le rendez-vous incontournable de la gastronomie nippone à Paris et offre au public l'occasion de découvrir et déguster des produits authentiques tout en échangeant avec producteurs et commerçants.

Infos & Billetterie

On cuisine en duo

L'Ecole Ducasse Paris Studio organise le 14 février prochain, un atelier « Cuisine, amour et créativité » à découvrir à deux. Lors de cet atelier, on prépare, deux recettes d'exception : la Sole en viennoise de truffe, pommes grenailles et poireaux et la Langoustine rafraîchie, lentilles vertes du Puy et nage réduite.

Infos & Réservations – © Gaëlle Marcel

On fait passer un message

Tic Tac... le 14 février arrive à grand pas. Il est temps de s'offrir de quoi parfaire un dîner en tête à tête, grâce au nouveau Tapis décor rond « Pétales de cœurs » de la collection Ohra ®. Ultra facile à utiliser, ce tapis s'adapte à un moule rond de 23 cm de diamètre et sublime n'importe quelle création.

En savoir plus

On découvre de nouvelles alliances



> 7 février 2025 à 7:04

La 4^{ème} édition des Semaines du Saké bat son plein et célèbre l'alliance exceptionnelle du Saké et de la Gastronomie française . Jusqu'au 28 février 2025, 20 adresses proposent des accords mets-sakés raffinés permettant d'apprécier cette boisson japonaise dont le savoir-faire traditionnel de fabrication du saké japonais sur la liste du Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité.

En savoir plus – © Zhijian Dai

Visuel de couverture © Sadik Sans Voltaire pour Bouillante

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VACHÈTE / FÉVRIER 6, 2025

LA VAISSELLE DES CHEFS À LA CÉSURE À PARIS POUR UN PRIX ABORDABLE LES 8 ET 9 FÉVRIER.



Mettre ses petits plats dans les grands !

Après Bordeaux, Lyon, l'Alsace, la **Vaisselle des chefs** débarque pour la première fois à Paris samedi 8 et dimanche 9 février, au Césure dans le V^{ème} arrondissement.

Les grands chefs renouvellent régulièrement leur vaisselle : assiettes, verres, couverts, argenterie, vasques à champagne, nappes... Parfois des trésors gardés dans les remises ou dans les greniers, depuis plusieurs générations lorsque les établissements ont de la place ou entreposés on ne sait où.

La **Vaisselle des Chefs** est née avec la **double ambition** de faire revivre cette vaisselle qui dort et de permettre à des collectionneurs ou des amateurs d'art de la table de se procurer à des prix abordables ces bouts d'histoire de la gastronomie et du savoir faire et de s'en servir... Leur donner une seconde vie dans une démarche qui s'inscrit dans une économie circulaire. De quoi contenter tout le monde ! Les restaurateurs de leur côté doivent tout de même récupérer quelques sous !

Plus de 10 000 pièces sont mises en vente le week-end prochain à Paris et il y aura même du mobilier.

Parmi les partenaires de cet événement, on retrouve Le Marsan de la Cheffe Héléne Darroze, Le Meurice Alain Ducasse, Cheval Blanc, Le Plaza Athénée, Lucas Carton, ou encore Jars Céramistes édition Anne-Sophie Pic.

Parmi les brasseries emblématiques figure Les **Deux Magots** qui propose également à la vente une cinquantaine de tables de bistrot, guéridons et chaises.

Enfin, la maison de haute pâtisserie **Ladurée** apporte une sélection exclusive, comprenant de la vaisselle **Bernardaud**, des éléments décoratifs et du petit mobilier, directement issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la Rue de la Paix.

Une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée à **Apprentis d'Auteuil** pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration.

INFORMATIONS PRATIQUES

- Dates : 8 et 9 février 2025
- Adresse : Césure – 13 rue de Santeuil ,75005 Paris
- Transport et accès : M7 Censier-Daubenton, M5 Campo-Formio
- Horaires : Samedi de 10h à 19h / Dimanche de 10h à 17h
- Pour en savoir plus : <https://lavaiselledechefs.com>

Femme Actuelle

Offrez-vous la vaisselle des grands palaces parisiens ! Ces établissements iconiques de la capitale vendent (à prix raisonnables) assiettes et argenterie

Femme Actuelle

lun. 20 janvier 2025 à 12:54 PM UTC+1



Offrez-vous la vaisselle des grands palaces parisiens ! Ces établissements iconiques de la capitale vendent (à prix raisonnables) assiettes et argenterie

Parce que l'exigence est toujours placée plus haut, qu'il faut se renouveler et que les adresses et [tendances changent](#), les chefs étoilés et grands cuisiniers français aussi accumulent des objets dont ils ne se servent plus. Bonne nouvelle : une partie de leur [très chic vaisselle](#) et autres éléments d'art de la table est proposée lors d'une vente éco-solaire organisée très prochainement à Paris. L'occasion de [refaire sa déco](#) avec des objets de grande qualité, uniques et iconiques.

L'événement "La Vaisselle des chefs" met en vente des "trésors des plus grandes tables de la capitale" sélectionnés par les chefs eux-mêmes. Plus de 10.000 pièces seront proposées aussi bien aux collectionneurs qu'aux amateurs puisque l'événement est ouvert à tout public. Vous y trouverez une sélection exclusive de "vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires", objets décoratifs "et même du "meuble ayant appartenu à des maisons prestigieuses, des brasseries emblématiques et de grands chefs".

À titre d'exemple : la brasserie Les Deux Magots proposera "à la vente une cinquantaine de tables de bistrot, guéridons et chaises." De son côté, "la maison de haute pâtisserie Ladurée apportera une sélection exclusive comprenant de la vaisselle Bernardaud, des éléments décoratifs et du petit mobilier, directement issus de ses boutiques des Champs-Élysées et de la Rue de la Paix."

[La vaisselle et les pièces d'arts de la table](#) proposées sont directement issues des restaurants des grands chefs. Cette édition (...)

(...) [Cliquez ici pour voir la suite](#)

750g

Meurice, Cheval Blanc, Plaza Athénée : ne ratez pas la vente exceptionnelle de vaisselle de ces grandes tables à petits prix !

Cristina Lièvre

lun. 20 janvier 2025 à 9:02 AM UTC+1



Adobe Stock

Qui n'a jamais rêvé de s'offrir de la vaisselle d'adresses iconiques ? Le Meurice, Le Cheval Blanc en passant par le Plaza Athénée... Ces maisons ont décidé de participer à l'évènement "La Vaisselle des chefs à Paris" afin de mettre en vente certaines pièces uniques. Voici toutes les informations sur cet évènement exceptionnel

Et si vous vous offriez une vaisselle des plus grandes tables gastronomiques ? Du Meurice au Cheval Blanc, vous allez pouvoir apporter une touche d'élégance et de raffinement à votre prochain repas en achetant la vaisselle de prestigieuses adresses. En effet, le principe est simple : s'offrir de la vaisselle ayant appartenu à de grandes maisons gastronomiques plus prestigieuses les unes que les autres. C'est au 13 rue Santeuil, dans le 5ème arrondissement de la capitale que le rendez-vous est donné les 8 et 9 février prochain. "L'évènement éco-solaire qui redonne vie aux trésors des grandes tables de la capitale" est l'occasion idéale de mettre les petits plats dans les grands et de se faire plaisir. Au total plus de 10 000 pièces seront mises en vente durant le week-end. Vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires ou encore mobilier ... le public aura un large choix de pièces uniques ayant toutes appartenu à des grandes maisons, brasseries emblématiques ou chefs renommés comme Le Marsan de la Cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Le Cheval Blanc, Le Plaza Athénée, Lucas Carton mais aussi la brasserie Les Deux Magots et la maison de haute...

[Cliquez ici pour voir la suite](#)

Meurice, Cheval Blanc, Plaza Athénée : ne ratez pas la vente exceptionnelle de vaisselle de ces grandes tables à petits prix !

Qui n'a jamais rêvé de s'offrir de la vaisselle d'adresses iconiques ? Le Meurice, Le Cheval Blanc en passant par le Plaza Athénée... Ces maisons ont décidé de participer à l'évènement "La Vaisselle des chefs à Paris" afin de mettre en vente certaines pièces uniques. Voici toutes les informations sur cet événement exceptionnel. Et si vous vous offriez une vaisselle des plus grandes tables gastronomiques ? Du Meurice au Cheval Blanc, vous allez pouvoir apporter une touche d'élégance et de raffinement à votre prochain repas en achetant la vaisselle de prestigieuses adresses. En effet, le principe est simple : s'offrir de la vaisselle ayant appartenu à de grandes maisons gastronomiques plus prestigieuses les unes que les autres. C'est au 13 rue Santeuil, dans le 5ème arrondissement de la capitale que le rendez-vous est donné les 8 et 9 février prochain. "L'évènement éco-solidaire qui redonne vie aux trésors des grandes tables de la capitale" est l'occasion idéale de mettre les petits plats dans les grands et de se faire plaisir. Au total plus de 10 000 pièces seront mises en vente durant le week-end. Vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires ou encore mobilier... le public aura un large choix de pièces uniques ayant toutes appartenu à des grandes maisons, brasseries emblématiques ou chefs renommés comme Le Marsan de la Cheffe Hélène Darroze, Le Meurice, Le Cheval Blanc, Le Plaza Athénée, Lucas Carton mais aussi la brasserie Les Deux Magots et la maison de haute pâtisserie Ladurée. Un événement caritatif. Cette démarche est avant tout une démarche éco responsable qui a pour but de redonner un second souffle à ces pièces de décorations qui ne sont plus utilisées. Mais ce n'est pas tout, l'évènement a également pour but de mettre en avant une noble cause. En effet, une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée à Apprentis D'Auteuil afin de soutenir la formation de jeunes en difficulté dans les métiers de la restauration. Ainsi, cet accompagnement leur permettra de réussir leur insertion professionnelle tout en leur offrant un avenir plus solide. Pour participer à l'évènement, inscrivez-vous sur le site lavaisselledeschefs.com en choisissant l'horaire auquel vous souhaitez venir. Comptez 4 euros l'entrée. Césure - 13 rue Santeuil, 5ème arrondissement de Paris - Samedi 8 février 2025 · 10h - 19h / Dimanche 9 février 2025 · 10h - 17h



La Vaisselle des Chefs, votre resto préféré chez vous

Rendez-vous est pris le week-end des 8 et 9 février à Paris pour les amateurs de vaisselles avec la vente spéciale "La Vaisselle des Chefs" l'occasion d'acheter des pièces issues des plus grandes tables. Il devrait y avoir foule à la première édition parisienne de La Vaisselle des Chefs, un événement éco-solidaire qui va permettre au grand public d'accéder à la vaisselle des grandes tables de la capitale et autres établissements de luxe. Le meilleur des arts de la table français Le monde de la restauration n'a jamais autant fasciné que maintenant. Il suffit de voir le nombre de reportages, d'émissions, et d'articles consacrés à cet univers. Et cela ne concerne pas seulement la cuisine, le lifestyle, la décoration et les arts de la table profite de cet élan populaire. Pas étonnant alors que les ventes "La Vaisselle des Chefs" aient connu un beau succès à Bordeaux et Lyon en 2024. Cette vente prestigieuse qui allie une démarche éco-responsable à un engagement solidaire arrive enfin dans la capitale pour le plus grand bonheur des parisiens. Plus de 10 000 pièces seront proposées aux collectionneurs ou simples amateurs de belle vaisselle, des pièces issues dans plus grands restaurants et autres palaces parisiens.

Lors de cette vente qui aura lieu dans un espace de plus de 1 000 m² au sein du CÉSURE, un tiers-lieu dédié à la transmission, situé dans le 5^e arrondissement, on pourra découvrir et acheter de la vaisselle, de la verrerie, des couverts, de l'argenterie, des accessoires mais aussi du mobilier, ayant appartenu à des maisons de renom, des brasseries et des restaurants de grands chefs. Parmi les partenaires de cet événement, on retrouve Le Marsan de la Cheffe Héliène Darroze, Le Meurice, Cheval Blanc, Le Plaza Athénée, Lucas Carton, ou encore Jars Céramistes édition, Anne-Sophie Pic. Parmi les brasseries parisiennes participantes on trouve notamment Les Deux Magots qui proposera à la vente une cinquantaine de tables de bistrot, guéridons et chaises. La Maison Ladurée apportera une sélection exclusive, comprenant de la vaisselle Bernardaud, des éléments décoratifs et du petit mobilier, en provenance des boutiques des Champs-Élysées et de la Rue de la Paix récemment rénovées. Une belle opportunité d'acquérir à des prix abordables des pièces utilisées par des chefs étoilés, où comment avoir chez soi un peu du patrimoine gastronomique français. On vous recommande également ces sujets :

Pharrell Williams et Evian dévoilent une édition limitée

La Maison Glenfiddich dévoile un nouveau liquide unique

Desigual x Alphonse Maitrepierre : créativité et élégance Si cette vente de vaisselles et autres objets est l'occasion de combler un public de passionnés l'idée est également de réaliser une opération éco-responsable et solidaire. En redonnant vie à des pièces rares et souvent méconnues, La Vaisselle des Chefs s'inscrit dans une démarche écoresponsable qui séduit de plus en plus. En 2023, environ 7 Français sur 10 ont acheté au moins un article de seconde main, selon une étude de l'Observatoire de la consommation responsable. Cette vente d'objet d'occasions encourage une consommation plus durable tout en contribuant à la lutte contre le gaspillage.

L'idée pour ces maisons prestigieuses n'étant pas de faire des bénéfices cette vente se veut également solidaire puisqu'une partie des fonds récoltés lors de la vente sera reversée à Apprentis d'Auteuil pour soutenir la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration. C'est donc une action aux bénéfices multiples. Infos pratiques :

La Vaisselle des Chefs Paris 2025 - Dates : 8 et 9 février 2025

Adresse : Césure - 13 rue de Santeuil, 75005 Paris



> 13 janvier 2025 à 14:25

Transport et accès : M7 Censier-Daubenton, M5 Campo-Formio

Horaires : Samedi de 10h à 19h / Dimanche de 10h à 17h

Prix : 4 euros / personne pour la réservation d'un créneau horaire en ligne Par la rédaction

La vaisselle de restaurants étoilés en vente à prix cassés : voici comment en profiter

Article de Margot Iodice • 2 j • 3 min de lecture

Vous craquez pour la vaisselle des grands restaurants ? Bonne nouvelle : il est désormais possible de l'acquérir. Voici où et comment vous en procurer à prix doux.



La vaisselle de restaurants étoilés en vente à prix cassés : voici comment en profiter
© Shutterstock

Vous craquez pour la vaisselle des grands restaurants ? Bonne nouvelle : il est désormais possible de l'acquérir. Voici où et comment vous en procurer à prix doux.

Vous rêvez de dresser votre table avec la même vaisselle que celle des plus [grands restaurants](#) ? Jusqu'ici, ces pièces étaient soit inaccessibles, soit hors de prix. Mais il existe une solution pour vous offrir ces trésors sans vous ruiner : une vente éphémère, organisée chaque année, permet au grand public d'acquérir assiettes, verres, plats, et autres accessoires de table directement issus de grands restaurants, et ce, à des tarifs très avantageux. Une occasion unique de renouveler votre vaisselle tout en réalisant de belles affaires !

Un événement incontournable pour dénicher de la vaisselle de grands restaurants à prix cassés

L'événement "La vaisselle des chefs" s'est imposé comme un [rendez-vous incontournable](#) pour les passionnés d'art de la table. En 2024, il s'est tenu à Lyon, proposant plus de 10 000 pièces issues de restaurants de renom. Les visiteurs ont pu chiner parmi une **sélection d'assiettes, verres, couverts et ustensiles professionnels**. En prime, certains chefs étaient présents pour raconter l'histoire unique des objets mis en vente. Une immersion fascinante dans l'univers de la haute gastronomie, à portée de main.

Cette année, c'est plus de 7000 personnes qui se sont déplacées à **l'hôtel de ville de Lyon**. En quête d'une pièce unique ou d'un ensemble complet, ces derniers ont pu trouver des produits issus de restaurants étoilés et de grandes maisons, le tout dans un cadre convivial et accessible. « *Il y a des passionnés de gastronomie qui viennent découvrir des univers, on vient dénicher une assiette, un objet* », a expliqué l'une des organisatrices auprès de nos confrères de *France 3 Auvergne-Rhône-Alpes*.

Quels sont les prix pour acquérir la vaisselle des grands restaurants ?

Au sein de cette vente éphémère, les prix sont divers mais surtout très abordables par rapport au véritable montant des pièces vendues tout au long de l'événement. Ces derniers ne dépassent pas quelques centaines d'euros. Par exemple, une assiette en porcelaine ayant servi dans un [restaurant étoilé](#) peut être acquise pour quelques euros seulement, tandis que les ensembles sont disponibles à **des prix défiant toute concurrence**.

LA VAISSELLE DES CHEFS POUR LA PREMIÈRE FOIS À PARIS

31/12/2024

Organisée depuis plus de 15 ans à Lyon, Bordeaux et en Alsace, la Vaisselle des chefs se déroulera pour la première fois à Paris les 8 et 9 février 2025. Cet évènement se veut unique dans son principe : vendre des pièces d'exception provenant des plus grandes tables de la capitale à des prix abordables avec un engagement écoresponsable. Ce premier rendez-vous parisien se déroulera au Césure, un tiers-lieu dédié à la transmission dans le 5e arrondissement, où collectionneurs et amateurs de belle vaisselle pourront découvrir 10 000 pièces issues d'établissements comme Le Marsan d'Hélène Darroze, Le Meurice Alain Ducasse, Cheval Blanc Paris, Le Plaza Athénée, Lucas Carton, Jars Céramistes édition Anne-Sophie Pic, Les Deux Magots ou encore Ladurée. Vente le samedi de 10 h à 19 h et le dimanche de 10 h à 17 h.

Vente exceptionnelle de vaisselle des chefs à Paris les 8 et 9 février 2025

19 décembre 2024  Actualités

Amateurs de belles tables et chineurs passionnés, voici un événement à ne pas manquer ! Les 8 et 9 février 2025, Paris accueillera « **La Vaisselle des Chefs** », une vente exclusive de 10 000 pièces de vaisselle issues des plus grands restaurants parisiens. Une occasion unique de repartir avec des trésors d'exception tout en participant à une action solidaire.



Photo (c)Vartan Ohanian

Un concept qui mêle art de la table et seconde main

Organisée dans l'espace Césure, un lieu emblématique du 5^e arrondissement de Paris, cette vente s'étendra sur plus de 1 000 m². Au programme ? Une large **sélection d'objets de seconde main** :

- assiettes,
- verres,
- couverts,
- argenterie,
- plats de service,
- et même du mobilier.

De quoi sublimer vos repas tout en faisant un geste écoresponsable !

Dans les ventes Vaisselle des Chefs, **les prix sont accessibles**, pour permettre à chacun de s'offrir un morceau de l'histoire gastronomique parisienne. Que vous soyez collectionneur ou simplement à la recherche d'éléments uniques pour votre intérieur, cet événement est une véritable mine d'or.



Photo (c)Vartan Ohanian

Des établissements prestigieux au rendez-vous

La Vaisselle des Chefs à Paris réunira des pièces provenant des tables les plus renommées de Paris :

Établissement	Objets proposés
Marsan par Hélène Darroze	Vaisselle et accessoires raffinés de cette table étoilée.
Le Meurice Alain Ducasse	Élégantes pièces de vaisselle issues de ce palace mythique.
Cheval Blanc	Objets d'art de la table témoins d'un savoir-faire d'exception.
Plaza Athénée	Articles iconiques de l'univers chic et intemporel de cet hôtel.
Lucas Carton	Couverts, verrerie et vaisselle aux accents historiques.
Les Deux Magots	Tables, guéridons et chaises mythiques de cette brasserie parisienne.
Ladurée	Service Bernardaud et objets décoratifs des célèbres boutiques des Champs-Élysées et de la rue de la Paix.

Avec une telle diversité, vous êtes assuré de trouver des trésors adaptés à vos goûts et à vos envies.

Vente vaisselle des chefs à Paris, quels seront les prix pratiqués ?

Gamme de prix :

- De 10€ à 30€ pour les produits accessibles comme les assiettes ou plats standards.
- De 50 à 100 €, pour les articles de qualité supérieure ou en série limitée comme les pièces d'argenterie
- Au delà de 100€ pour les pièces iconiques ou de collection (selon la rareté ou l'origine).

Une initiative solidaire et responsable

L'événement ne se limite pas à la beauté des objets proposés. Une partie des bénéfices sera reversée à la **fondation Apprentis d'Auteuil**, qui œuvre pour la formation de jeunes en difficulté aux métiers de la restauration. En achetant ces pièces uniques, vous soutenez non seulement une cause noble mais contribuez également à transmettre l'héritage gastronomique français à la prochaine génération.



Les informations pratiques

Voici tout ce que vous devez savoir pour ne rien manquer :

Réservation

Cette vente solidaire sera ouverte à tous mais uniquement sur réservation. Prévoir **4€ par personne** et déjà de nombreuses personnes intéressées.

[Réservez votre place ici !](#)

Dates et horaires

- Dimanche 9 février 2025 : 10h à 17h
- Samedi 8 février 2025 : 10h à 19h

Lieu de la vente

Cesure : 13, rue Santeuil, 75005 Paris

Pourquoi assister à cette vente Vaisselle des chefs à Paris ?

- Parce que c'est une belle façon de **donner une seconde vie** à des objets d'exception tout en soutenant une cause importante.
- Parce que c'est une occasion unique d'acquérir de la **vaisselle de grande qualité à prix réduit**.
- Parce que cela vous permet d'apporter une **touche unique à vos repas** et votre décoration intérieure.
- Et enfin, parce que participer à la vente Vaisselle des Chefs à Paris, c'est s'offrir un **bout de l'histoire culinaire parisienne**. Personnellement j'adorerais pouvoir revenir avec de la vaisselle La Durée pour boire mon thé 😊!

Prêts à dénicher des pépites ? Bloquez la date et partagez l'info avec vos amis !

★★★★★ 5/5 - (2 votes)