



LE JOUR DU MACARON
20 MARS 2019

RELAIS DESSERTS
X
ZAZAKELY SAMBATRA

DOSSIER DE PRESSE



Le 20 mars 2019,

RELAIS DESSERTS se mobilise pour les enfants de Madagascar
aux côtés de ZAZAKELY SAMBATRA !



Initié par Pierre Hermé en 2005, **le Jour du Macaron** est l'occasion de célébrer le printemps avec douceur et gourmandise, tout en soutenant de belles causes ! Chaque année, des artisans Relais Desserts de renom se joignent à cette initiative solidaire dans leurs boutiques, en France et à travers le monde.

L'édition 2019 du Jour du Macaron résulte de la rencontre entre deux hommes, le photographe Stéphane de Bourgies (Président de Zazakely Sambatra) et le pâtissier Pierre Hermé (Vice-président de Relais Desserts), qui cette année œuvrent conjointement au profit des enfants de Madagascar.

Au cœur des démarches des deux associations, un fil conducteur : **la transmission (des savoirs, des compétences et des valeurs).**

Avec 92% de la population vivant avec moins de 1 dollar par jour, Madagascar est un des pays les plus pauvres du monde. Les enfants de moins de 14 ans représentent la moitié de la population malgache. L'éducation est l'unique levier pour leur permettre de jouer un rôle dans le développement de leur pays.

Transmettre des outils pédagogiques aux acteurs socio-éducatifs locaux, accompagner les enfants de Madagascar par l'instruction et la formation : **c'est leur offrir une possibilité de prendre en main leur avenir**, développer l'économie et l'autonomie, faire vivre la culture de La Grande Île.



À travers ce projet, une ambition pour l'avenir : échanger, partager afin de sensibiliser les enfants au terroir, au pays qu'ils habitent et aux richesses qu'il recèle. Pour aller plus loin, concrètement : éduquer les enfants au goût en leur faisant découvrir les matières brutes de l'île.

Dans le métier de pâtissier, la transmission est à la fois un plaisir mais aussi un devoir.

Chaque pâtissier Relais Desserts travaille au quotidien pour assurer la formation, **le développement du savoir-faire** mais aussi pour transmettre sa vision, émerveiller par des créations uniques confectionnées à partir de matières premières nobles.

A matières premières de qualité, terroirs d'exception comme le sont les terres de Madagascar. L'île est réputée pour sa vanille, son cacao mais aussi ses épices et autres fruits exotiques qui sont autant de promesses pour une émotion gustative exceptionnelle.

Pour cette **14^{ème} édition du Jour du Macaron**, le 20 mars 2019, les membres Relais Desserts mettront en vente **5 macarons** aux saveurs évoquant Madagascar (chocolat, vanille, parfums épicés...) dont une création-signature dans certaines Maisons. Les 5 macarons seront vendus dans **un coffret fabriqué en édition limitée**, au design inspiré par les tissus de Madagascar. Un bracelet créé par la styliste malgache Sih Rakout sera joint à chaque coffret.

Tous les bénéfices des ventes de cette journée spéciale seront reversés à l'association Zazakely Sambatra.

- > **Toutes les infos sur www.relais-desserts.net**
- > **Coffret en édition limitée de 5 macarons**
- > **Points de vente : plus de 100 boutiques Relais Desserts mobilisées (liste sur demande)**



Symbole du lien
entre Relais Desserts et Zazakely Sambatra,
entre le gourmet qui découvre
les saveurs malgaches
et les jeunes de Madagascar
qui construisent l'avenir du pays,
nous offrons, pour l'achat de chaque boîte,
un bracelet coloré et joyeux
créé par la styliste Sih Rakout
et fabriqué à Madagascar.

L'ASSOCIATION RELAIS DESSERTS



La pâtisserie est depuis toujours une signature française qui a permis un rayonnement international à notre patrimoine gastronomique « made in France ». **Un savoir-faire unique** que l'association **Relais Desserts** défend et soutient depuis plus de 35 ans.

L'association fédère près de 100 artisans chocolatiers-pâtisseries de renom en France et à l'International. Elle œuvre au quotidien pour faire-valoir un artisanat que le monde entier nous envie de par la rigueur et la précision qu'il exige, avec des créations finales aussi éblouissantes pour les yeux que pour le palais.

Cela nécessite en amont une cohésion professionnelle. C'est ainsi qu'au sein du collectif Relais Desserts les membres échangent, avec un état d'esprit fraternel et bienveillant, conseils et réflexions avec en ligne de mire l'**Excellence**. **Mutualiser des compétences**, mettre à disposition ses valeurs pour servir les intérêts de générations montantes, tout en encourageant vivement l'expression personnelle, telle est une des missions de Relais Desserts.

Mais qui dit artisans d'exception dit aussi **produits d'exception**. Les membres de l'association veillent chaque jour à transmettre à leurs clients une émotion gustative unique et cela passe par une vraie **démarche qualité**.

Un Éclair au chocolat, un Paris-Brest praliné, un Mille-feuille vanillé et même une simple Tarte aux pommes ne sauraient provoquer de tels émerveillements au palais s'ils n'étaient pas réalisés avec des matières premières sourcées avec rigueur. Cette démarche exigeante commune à tous les artisans-membres leur permet de offrir plaisirs et réjouissances à travers des créations classiques et contemporaines, parfois inédites mais qui sont toutes le fruit d'un artisanat qui porte le sceau



« créateurs de goût » cher à Relais Desserts.

En septembre 2018, après 15 années de présidence, Frédéric Cassel a passé le relais à l'artisan nantais Vincent Guerlais, membre depuis 2007.

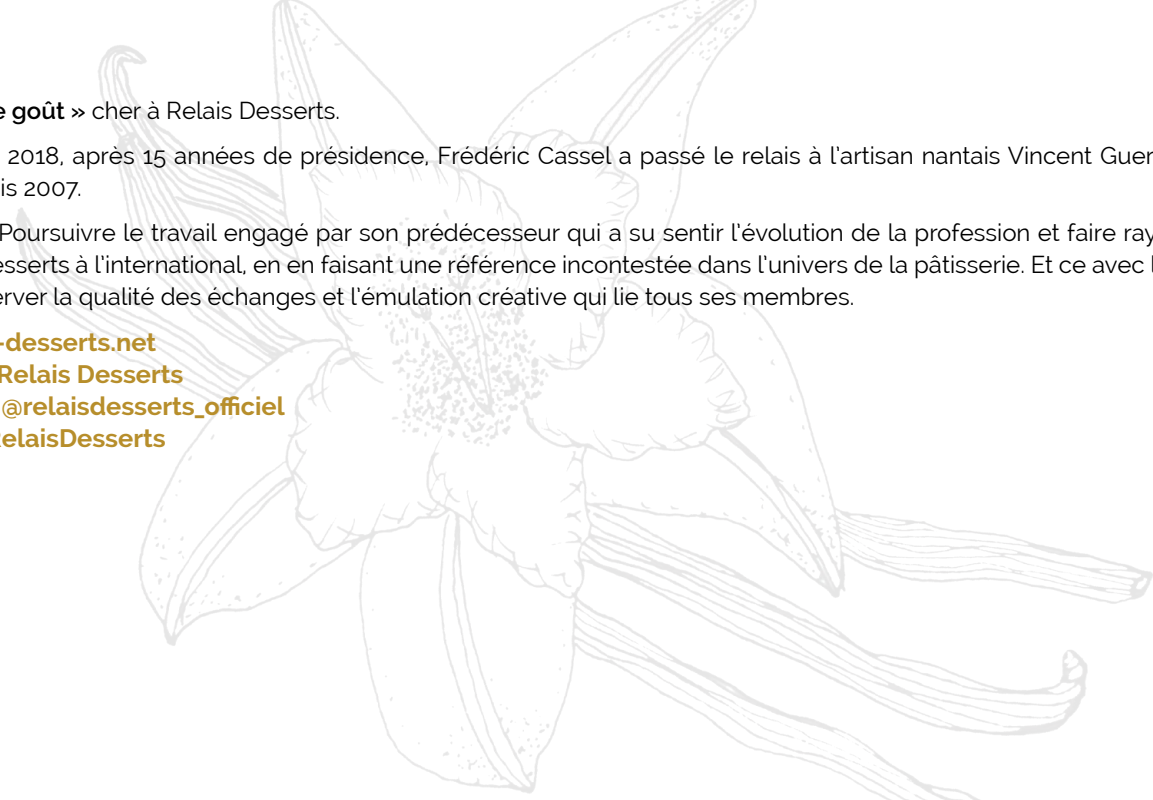
Son souhait ? Poursuivre le travail engagé par son prédécesseur qui a su sentir l'évolution de la profession et faire rayonner le label Relais Desserts à l'international, en en faisant une référence incontestée dans l'univers de la pâtisserie. Et ce avec le même souci de préserver la qualité des échanges et l'émulation créative qui lie tous ses membres.

> www.relais-desserts.net

> Facebook : Relais Desserts

> Instagram : @relaisdesserts_officiel

> Twitter : @RelaisDesserts





L'ASSOCIATION ZAZAKELY SAMBATRA



Sur l'île de Madagascar, évoquant des paysages paradisiaques mais dont la réalité est toute autre, les jeunes de moins de 24 ans représentent 60% de la population. Comment ne pas y voir un levier extraordinaire pour le changement du pays ? L'association Zazakely Sambatra est convaincue que les jeunes Malgaches sont capables de conduire le développement durable de leur société et œuvre tous les jours pour leur permettre de révéler et **utiliser pleinement leur potentiel** dans cet objectif.

Créée en 2004 par la journaliste Véronique de Bourgies, l'association agit depuis plus de 14 ans, pour l'éducation sur l'île, en mettant en œuvre, avec son partenaire local Ketsa, un **dispositif éducatif global** comprenant les volets **éducation parascolaire, santé et nutrition, et social**.

Dans la petite commune d'Alakamisy-Fenoarivo, à 15 km de la capitale, **ils travaillent avec toutes les parties prenantes de l'éducation** : l'enfant, les parents, les éducateurs, les acteurs économiques et les ONG locales, pour créer un écosystème éducatif efficient. Au cœur du centre Ketsa, **294 enfants** bénéficient d'un accompagnement global. **33 encadrants** ont été formés à la gestion autonome du centre. **11 500 habitants** profitent des services développés auprès de la communauté (dispensaire, puits, campagnes de sensibilisation, etc.). **1 500 personnes** sont impactées par l'accompagnement social individualisé dont bénéficient les familles membres. **400 000 repas** ont été servis depuis la création de la cantine, en grande partie alimentée par un jardin pédagogique.

Suite à la tragique disparition de sa fondatrice dans les attentats de Paris du 13 novembre 2015, l'association poursuit son chemin et développe aujourd'hui une stratégie la plus globale possible pour toujours plus d'impact.



Comment ?

- En travaillant à la fois sur **l'éducation dès la petite enfance**, **l'insertion professionnelle** et **le développement d'initiatives** (économiques, culturelles et sociales) de jeunes à Madagascar,
- En structurant et partageant des **méthodes innovantes et efficaces**, adaptées au contexte du pays, qui permettent un changement systémique,
- En **accompagnant des acteurs locaux** porteurs de dispositifs et en développant des programmes qui mettent en lumière et renforcent les potentiels des jeunes Malgaches acteurs du changement.

À terme, l'association Zazakely Sambatra ambitionne de faire du centre Ketsa un lieu de référence au niveau national et de contribuer à créer l'école de demain dans ce pays riche, beau et porteur d'opportunités qu'est Madagascar. De nouveaux projets ont vu le jour, d'autres sont en construction, avec toujours un objectif ultime : mettre la jeunesse malgache au cœur des changements qu'elle vit.

Pour y arriver, l'association se nourrit de tout le soutien qu'elle peut recevoir et se réjouit d'unir ses forces à Relais Desserts pour faire briller les couleurs de Madagascar.

- > www.zazakelysambatra.asso.fr
- > **Facebook : Zazakely Sambatra**
- > **Instagram : @ZazakelySambatra**

À PROPOS

ZAZAKELY SAMBATRA

Zazakely Sambatra, qui signifie « enfants heureux » en malgache, est une association déclarée d'utilité publique fondée en 2004 par Véronique de Bourgies. La fondatrice, après l'adoption de ses deux enfants à Madagascar, a décidé avec un partenaire local de créer un centre de vie de jour, dans une commune proche d'Antananarivo. Ce dispositif éducatif global comprenant les volets éducation parascolaire, santé/nutrition et appui social vise des populations (enfants et familles) parmi les plus vulnérables. Tragiquement disparue lors des attentats de Paris, le 13 novembre 2015, des proches se sont réunis autour de son mari Stéphane de Bourgies pour reprendre le flambeau. Aujourd'hui, Zazakely Sambatra agit au quotidien pour permettre aux jeunes malgaches de révéler leur potentiel et l'utiliser pleinement pour agir sur la société et l'économie malgache de demain. L'association met tout en œuvre pour développer une approche la plus impactante et la plus systémique possible.

www.zazakelysambatra.asso.fr | Facebook : Zazakely Sambatra

Instagram : @ZazakelySambatra

MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Créée en 1997, la Maison de Haute Pâtisserie imaginée par Pierre Hermé et Charles Znaty inaugure sa première boutique à Tokyo en 1998 suivie en 2001 par la pâtisserie parisienne au 72 rue Bonaparte, cœur du quartier Saint-Germain-des-Prés. Chaque jour, les fans toujours plus nombreux viennent y découvrir pâtisseries, macarons et chocolats : des trésors de gourmandises élaborés avec la passion du goût propre à Pierre Hermé, élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016. La Maison Pierre Hermé Paris est membre du Comité Colbert et partenaire des groupes Raffles et Ritz-Carlton ainsi que de la Maison Dior avec le Café Dior by Pierre Hermé à Séoul. Elle compte plusieurs dizaines de points de vente dans onze pays et un effectif de près de 600 collaborateurs.

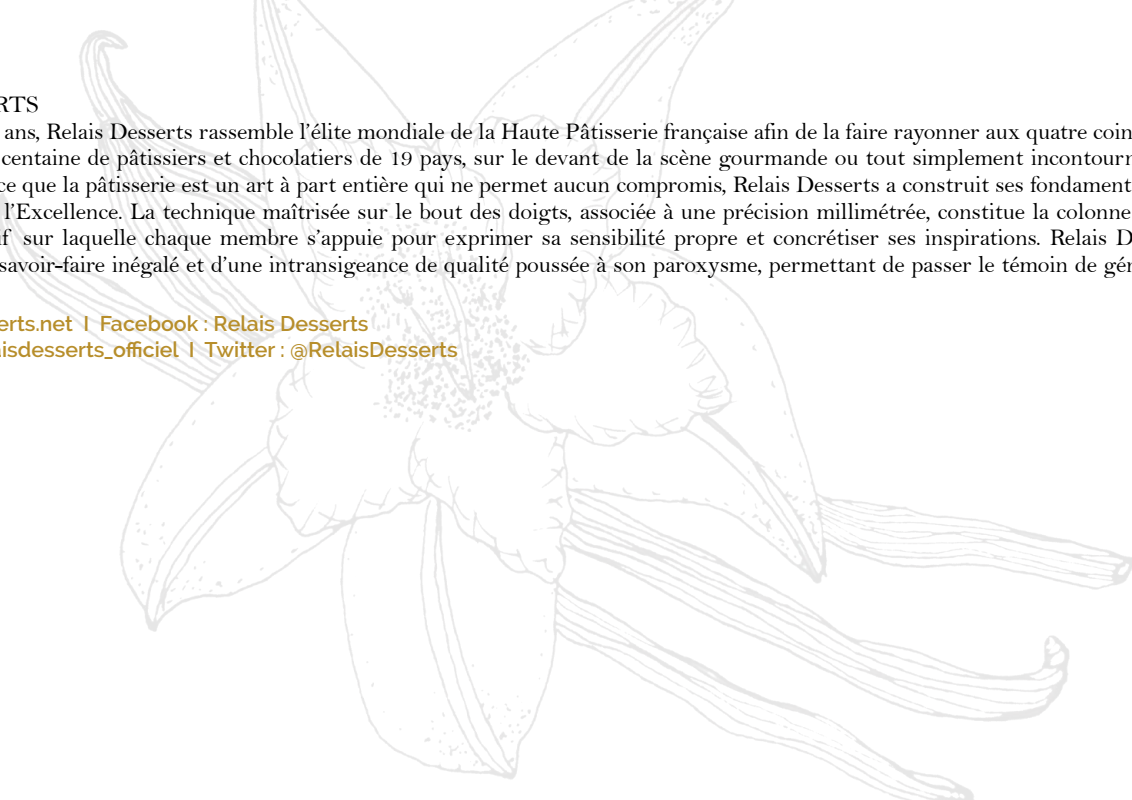
www.pierreherme.com | Facebook : Pierre.Herme.Paris

Instagram : @pierrehermeofficial | Twitter : @PierreHerme_FR

RELAIS DESSERTS

Depuis plus de 35 ans, Relais Desserts rassemble l'élite mondiale de la Haute Pâtisserie française afin de la faire rayonner aux quatre coins du globe. Ils sont ainsi une centaine de pâtissiers et chocolatiers de 19 pays, sur le devant de la scène gourmande ou tout simplement incontournables dans leurs régions. Parce que la pâtisserie est un art à part entière qui ne permet aucun compromis, Relais Desserts a construit ses fondamentaux autour d'un maître mot : l'Excellence. La technique maîtrisée sur le bout des doigts, associée à une précision millimétrée, constitue la colonne vertébrale de l'univers créatif sur laquelle chaque membre s'appuie pour exprimer sa sensibilité propre et concrétiser ses inspirations. Relais Desserts est donc garant d'un savoir-faire inégalé et d'une intransigeance de qualité poussée à son paroxysme, permettant de passer le témoin de génération en génération.

www.relais-desserts.net | Facebook : Relais Desserts
Instagram : @relaisdesserts_officiel | Twitter : @RelaisDesserts





RELAIS DESSERTS

Elise GUERRILLOT

06 87 34 21 67 - elise@leschoixdelise.com

ZAZAKELY SAMBATRA

Inès EKOULE EBONGUE

06 29 51 11 07 - ines@marie-antoinette.fr

PIERRE HERME PARIS

Ségolène BERTHIER

segolene.berthier@pierreherme.com