

NOURRIR
ÉDUCUER

MENU ANNUEL 2015

« La cuisine comme ingrédient du changement social ;
une recette gagnante, puissante et savoureuse. »



La Tablée
des Chefs

NOTRE MISSION

La Tablée des Chefs vise à nourrir les personnes dans le besoin et à développer l'éducation culinaire des jeunes.

#NOURRIR
#ÉDUQUER

**Chers amis, partenaires,
bénévoles et fidèles donateurs,**

Je suis privilégié de pouvoir réaliser un rêve et de le partager avec une équipe extraordinaire. Des employés de tous âges, motivés et passionnés autant que moi par notre mission. Ils sont imprégnés de la même vision qu'ils partagent tous. Ils la font progresser et rayonner. Je suis également bien chanceux de pouvoir compter sur des partenaires impliqués et généreux qui comprennent bien le chemin parcouru et celui à parcourir pour créer un impact social autour de notre mission et de nos objectifs communs. C'est sans oublier le précieux support de tous les chefs et cuisiniers impliqués, les écoles, les commissions scolaires, tous les hôtels, restaurants, traiteurs (et autres donateurs alimentaires), ainsi que tous les organismes d'aide alimentaire qui font un travail incroyable pour servir les milliers de repas qu'on leur distribue en plus de leur routine quotidienne. Nous tenons également à souligner le travail de tous les bénévoles impliqués dans nos activités qui nous transportent toujours encore plus loin.

Dans le volet **Nourrir**, nous assurons le lien entre les donateurs alimentaires du secteur HRI et les organismes d'aide alimentaire. Peu importe où nous intervenons, la liaison est simple, car les besoins sont bien réels et quotidiens ! Nous savons que nous pouvons en faire plus encore et c'est ce que nous allons faire dans la prochaine année en développant le réseau de donateurs et en mobilisant l'industrie pour augmenter les dons de surplus alimentaires.

Le deuxième volet de notre mission, celui d'**Éduquer**, prend une dimension importante au sein de notre organisation ! Nous pourrions avoir les meilleurs programmes de formation culinaire sur la planète et les chefs les plus motivés à partager leur passion pour la cuisine, mais si nous n'avions pas de jeunes qui décident de s'engager et de s'inscrire dans nos

programmes, nous ne pourrions pas accomplir ce partage crucial de connaissances culinaires et de passion pour la cuisine. Je tiens à remercier et à saluer tous ces jeunes qui franchissent les portes de nos cuisines. Ils sont de plus en plus nombreux, afin de changer la culture culinaire et alimentaire du Québec. Ils font évoluer les générations vers une plus grande autonomie alimentaire et une plus grande connaissance de ce qu'on mange et de ce qui compose notre alimentation. Ils sont surtout conscients de l'impact que nous pouvons avoir sur celle-ci quand on s'implique au cœur de l'action.

Malgré tout le chemin parcouru, et vous pourrez le constater dans les pages qui suivent, nous ne sommes qu'au tout début d'un mouvement social beaucoup plus grand et qui se bâtit graduellement à chaque repas servi et à chaque atelier culinaire donné. De notre côté, vous aurez compris que nous sommes au cœur de cette action sociale et nous avons les yeux rivés sur l'impact afin de l'amplifier et de changer le monde alimentaire pour le mieux. Il est primordial de donner les outils à ceux qui doivent et devront manger à tous les jours !

Savoureusement vôtre,



Jean-François Archambault
Directeur général et fondateur





LA TABLÉE DES CHEFS - GÉNÉRAL

- 6** Faits saillants en 2015
- 8** Nouveautés en 2015
- 10** À venir en 2016
- 12** Membres du conseil d'administration
- 13** Notre équipe passionnée
- 14** Ricardo-porte-parole
- 15** Nos généreux chefs impliqués – *La Brigade des Chefs*
- 16** Nos bénévoles dévoués

#NOURRIR

- 16** Service de courtage en alimentation durable – récupération alimentaire
- 18** La Semaine des Écoles Hôtelières du Québec
- 19** La Tablee des Chefs à l'international

#ÉDUQUER

- 20** Écoles de cuisine à saveur sociale
- 20** Corvées alimentaires corporatives
- 20** Ateliers culinaires
- 20** Location de salle
- 21** Camps culinaires / Camps de jour
- 22** Formation culinaire
- 22** Brigades culinaires
- 23** Ateliers culinaires pour adolescents
- 23** Cuisiner pour mieux manger
- 24** Ateliers du Frère Toc en centres jeunesse
- 24** Les ateliers culinaires avec La fondation du Dr Julien
- 25** Stage chez St-Hubert
- 25** Cuisine d'été de la Tablee des Chefs

ÉVÉNEMENTS EN 2015

- 26** Montréal en lumière
- 26** La Grande Tournée du Chocolat Chaud
- 27** La Grande Tablee de Québec et de Montréal
- 27** Bûche Première Moisson
- 28** Tournée des Chefs
- 28** La Disco Soupe
- 28** Le plus grand Shortcake aux fraises – marché public de Longueuil
- 29** Lancement du livre *Le Goût de la réussite*
- 29** Magazine Moi, je fais mon lunch

FAITS

SAILLANTS

EN

2015

1

Le directeur général et fondateur de La Tablée des Chefs, Jean-François Archambault a remporté **l'honorable Croix du service méritoire**, reconnaissant ses actions personnelles accomplies et les services que l'organisme a offert à la communauté et à l'ensemble du Canada, depuis sa création, en 2002.

2

Le programme Les Brigades Culinaires a offert de la formation culinaire à plus de **1 200 adolescents**, en parascolaire, dans **60 écoles secondaires**, à travers **14 régions** du Québec.

3

Les deux Grandes Tablées de 2015 ont eu lieu au Fairmont Le Château Frontenac et au Hyatt Regency Montréal. Au total, les deux soirées ont accueilli **plus de 700 convives** et ont permis d'amasser **346 000 \$** de profit afin d'aider La Tablée des Chefs à poursuivre sa mission.

4

Le volet **NOURRIR** de *La Tablée des Chefs* a permis de distribuer plus de **498 378 portions de nourriture** aux bénéficiaires souffrant d'insécurité alimentaire à travers le réseau des Banques Alimentaires du Québec et également en Ontario et en Alberta. Au total, c'est plus de **95 généreux établissements** qui soutiennent le programme de récupération et de préparation alimentaire.

5

Depuis le lancement de ses premières activités, plus de **300 bénévoles** ont offert de leur précieux temps à *La Tablée des Chefs*.

6

L'initiative de la campagne **Moi, je fais mon lunch**, édition 2015, a permis d'amasser, grâce aux généreux dons de la clientèle IGA/SOBEYS, 90 000 \$ de **profit net**.

7

La 12^e édition de **La Semaine des Écoles Hôtelières** a rassemblé plus de 600 étudiants en cuisine à travers **13 écoles hôtelières** ainsi que **6 établissements hôteliers** à travers le Québec. Leur implication a permis de produire plus de **100 000 portions de pain de viande à l'italienne** afin de contribuer à réduire le phénomène de la faim au Québec.

8

La Tablée des Chefs est récipiendaire de **plusieurs prix inspirants** en 2015. Ces reconnaissances témoignent de l'engagement de tous au sein de l'organisme. Nous avons remporté le prix **Dux**, pour notre projet Les Brigades Culinaires, le **Prix du Premier ministre pour le bénévolat**, comme « Organisme québécois de l'année », **Les Mercuriades**, le plus prestigieux concours d'affaires, dans la catégorie « Engagement dans la collectivité », **Bénévotemps**, **Conscientia**, pour le prix d'excellence en « Innovation environnementale et développement durable » pour notre service de courtage en alimentation durable, le prix **Novae** dans la catégorie « Innovation et implication pour le développement durable » ainsi que le prix **MPI Montréal**.

NOUVEAUTÉS

EN

2015

1

La Tablee des Chefs est fière de vous annoncer ses nouvelles ententes de récupération alimentaire avec plusieurs établissements : Cirque Éloïze, Le Crystal – La Coupole – Bistro Laurentien, Marc-André : Le Traiteur, Le Hyatt Regency Montréal, Le Delta Montréal, l'École de technologie supérieure et Le Delta Toronto !

2

Nous avons lancé, en partenariat avec Valrhona, la Grande Tournée du Chocolat Chaud, permettant de rassembler les meilleurs artisans et restaurateurs de la région autour de cette activité socialement savoureuse. Les 22 établissements impliqués ont proposé, le temps d'une fin de semaine, un chocolat chaud à 3 \$, à base de chocolat Valrhona. 0,50 \$ et 60 g de chocolat par chocolat chaud vendu étaient remis à notre organisme.

3

Du 19 février au 1^{er} mars dernier, dans le cadre de la programmation de Montréal en lumière, huit Bonnes Tables de Montréal ont reçu un jeune apprenti en cuisine. Les convives avaient ainsi la chance de déguster un plat élaboré par un jeune suivant le programme Les Brigades Culinaires, en plus de faire un don pour nos différentes initiatives. Une belle transmission de passion intergénérationnelle !

4

Nous avons lancé, avec le Jour de La Terre et les Fonds Éco IGA, les ateliers À vos frigos ! 100 ateliers étaient offerts dans les IGA et dans les cuisines collectives. Divers trucs pour aider les citoyens à développer des réflexes au quotidien étaient offerts à travers la province afin de réduire le gaspillage alimentaire à la maison.

5

Nous avons mis sur pied la nouvelle plateforme web La Brigade des Chefs, un outil permettant aux chefs, cuisiniers, pâtisseries et étudiants en cuisine de recevoir gratuitement des offres d'implication sociale tant rémunérées que bénévoles. Jusqu'à présent, plus de 250 passionnés en cuisine ont joint les rangs de la brigade !

À VENIR

EN

2016

1

La campagne de financement Souper Spaghetti de La Tablée des Chefs : recevoir, c'est donner ! La Tablée des Chefs et Ricardo, son porte-parole, ont revisité le concept de levée de fonds du souper spaghetti et invitent chaque Québécois et Québécoise, en 2016, à poser un geste socialement savoureux ! Cette campagne permet à tous de contribuer à l'atteinte de l'objectif visé, soit de développer l'éducation culinaire des jeunes dans plus de 200 écoles secondaires. **Visitez www.souper spaghetti.com.**

2

Afin de promouvoir le programme Les Brigades Culinaires et de sensibiliser le plus de jeunes à la cause, La Tablée des Chefs a fait l'acquisition de son **Food Bus** des Brigades Culinaires.

3

Pour la toute première fois, **La Grande Tablée** fait son apparition en **France**, le 9 mars 2016. Cette soirée bénéfice annuelle permettra, en plus de rassembler plusieurs centaines de convives œuvrant dans la communauté d'affaires de Paris, d'amasser des dons permettant à La Tablée des Chefs France de remplir sa mission !



Mélissa Clément

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président du conseil

Me Denis Paquin

Avocat

Fasken Martineau Dumoulin s.e.n.c.r.l., s.r.l.

Directeur général et fondateur

Jean-François Archambault

Vice-présidente

Julie Charette

Vice-présidente

Sotramont inc.

Trésorier

M. Martin Leblanc

Associé délégué, fiscalité

Samson Bélair Deloitte & Touche s.e.n.c.r.l.

Secrétaire

Renée Bénard

Directrice développement des affaires – Transport nolisé

Keolis Canada

Administrateurs

Geneviève Lafitte

Directrice financière

Investicap Inc.

Elisa Plevano

Première directrice TI – Engagement d'affaires CN

Sophie-Emmanuelle Chebin

Directrice principale, Services-Conseils

KPMG s.r.l./s.e.n.c.r.l.-SECOR

Patrick Nihon, MBA

Gestionnaire – Développement immobilier

Broccolini

Martin Deschênes

Président et Chef de la direction *Groupe Deschênes Inc.*

Marie-Noëlle Cano,

Directrice, communications et développement durable

Sobeys Québec

NOTRE ÉQUIPE PASSIONNÉE !

Jean-François Archambault

Directeur général et fondateur de *La Tablee des Chefs*

Catherine Bagdian

Directrice du développement des affaires du marketing

Véronique Davignon

Directrice administrative

Claude Beausoleil

Ambassadeur

Yvon Tremblay

Directeur des ventes

François Desroches

Directeur culinaire

Sylvie-Anne Guertin

Coordonnatrice pour la formation culinaire

Nathalie Pomerleau

Coordonnatrice des Écoles de cuisine

Viki Brisson-Sylvestre

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Patrick Emedy

Chef formateur

Yoni Bélanger

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Bobby Grégoire

Chef des Écoles de cuisine

Janick Couture-Houle

Coordonnatrice du service de courtage en alimentation durable

Annie Corriveau

Coordonnatrice des communications et des événements

Camille Chamberland

Coordonnatrice, soutien aux communications et aux événements

Nancy Lacas

Directrice des programmes de formation culinaire

Caroline Poirier-Parisé

Conseillère au service de courtage en alimentation durable

Lisa NG Cheng Hin

Stagiaire en nutrition





RICARDO, PORTE-PAROLE DE LA TABLÉE DES CHEFS

Depuis près de 10 ans, je suis porte-parole de *La Tablee des Chefs*. C'est la plus grande preuve que cette cause me tient vraiment à cœur! Grâce à cet organisme, j'ai vu des jeunes grandir à travers l'apprentissage de gestes simples et de choses aussi essentielles que la cuisine de tous les jours. J'ai vu qu'en guidant ces jeunes vers la découverte de l'autonomie alimentaire, on augmentait leur estime de soi de façon extraordinaire. J'ai vu qu'en mettant la main à la pâte, en apprenant les techniques de base et en partageant les connaissances, ils découvrent qu'autour de la table, ce n'est pas seulement leur faim qu'ils peuvent rassasier; c'est le monde qu'ils peuvent changer! J'ai vu des jeunes qui n'avaient aucune idée de ce qu'était la cuisine avant et qui sont devenus de véritables petits chefs sous le regard ému de leurs parents.

En tant que père de famille, j'ai toujours cru qu'il était vital de transmettre aux jeunes la passion de la cuisine et le plaisir de préparer les repas. Dans le tourbillon fou de nos vies actives, il faut savoir prendre le temps de s'arrêter pour apprécier le moment privilégié de bien manger entouré des siens.

La Tablee des Chefs a pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. Je lève mon chapeau à tous ces chefs qui aident les jeunes à lutter contre la pauvreté en leur transmettant leurs connaissances culinaires et en leur enseignant les bases de la nutrition. Et j'applaudis tous ceux et toutes celles qui contribuent à la cause grâce à leurs nombreuses initiatives!

LE SOUTIEN DES BÉNÉVOLES

La précieuse implication de nombreux bénévoles au sein d'une organisation à but non lucratif est fondamentale à sa pérennité ainsi qu'à son bon fonctionnement. Les généreux bénévoles impliqués auprès de *La Tablee des Chefs* ont tous à cœur la cause alimentaire au Québec, en plus d'effectuer, de façon quotidienne, un travail exemplaire et plus que nécessaire auprès de notre organisme.

Nos bénévoles sont des gourmets, possèdent une joie de vivre contagieuse et sont toujours prêts à nous donner un coup de main ou encore, à mettre les mains à la pâte! Ils sont indispensables et irremplaçables lors des divers événements, des ateliers culinaires et des activités de préparation alimentaire. Nos 300 bénévoles impliqués agissent également à titre d'ambassadeurs de *La Tablee des Chefs* et nous en sommes plus que reconnaissants, puisqu'ils permettent à notre mission de prendre de l'expansion et d'ainsi rejoindre un plus grand nombre de personnes. À tous nos bénévoles en or : un énorme merci pour votre dévouement!

« Sentir que l'on peut faire vraiment une différence dans l'apprentissage de l'autonomie alimentaire me donne beaucoup de satisfaction. J'aime l'idée de donner mon temps pour des gens de ma communauté. Il y a plein de choses à apprendre et à partager avec plein de personnes complètement différentes, mais qui travaillent toutes dans un but commun. Pour moi, être bénévole à La Tablee des Chefs, c'est tout ça. » – *Chantal*

« Je fais partie de la Tablee des Chefs comme bénévole, parce que je crois que l'engagement pour l'éducation des jeunes est le départ essentiel pour une société. Le dynamisme des chefs et de toute l'équipe est un facteur stimulant et me donne beaucoup d'espoir pour un monde meilleur. » – *Mireille*



NOS GÉNÉREUX CHEFS IMPLIQUÉS!

Nos ambassadeurs

Patrice Demers

Chef pâtissier et copropriétaire de chez Patrice Pâtissier

Normand Laprise

Chef et propriétaire du restaurant Toqué

Danny St-Pierre

Chef propriétaire de La petite maison

Notre organisme est plus que privilégié de pouvoir compter sur plusieurs chefs et cuisiniers exceptionnels qui se mobilisent chaque année auprès de notre cause. Ces derniers permettent à notre mission sociale de se faire connaître et d'ainsi prendre de l'expansion et de la notoriété auprès de la communauté. Leur généreuse implication nous est précieuse et essentielle! Merci à nos ambassadeurs et nombreux chefs/cuisiniers impliqués de se mobiliser socialement afin d'assurer un transfert de connaissances culinaires aux générations futures, mais aussi de nourrir les personnes souffrant d'insécurité alimentaire. Leur expertise, leur passion et leur savoir-faire sont essentiels afin de réduire le gaspillage alimentaire et de développer l'éducation culinaire des adolescents à travers le Québec!

Afin de mobiliser le plus de chefs et cuisiniers québécois au sein de notre cause, nous avons créé, en 2015, la plateforme **BRIGADEDESCHEFS.COM** qui rassemble plus de 250 membres. Ainsi, ces derniers peuvent recevoir différentes offres d'implications sociales tant rémunérées que bénévoles, à travers les régions de leur choix. Tous les chefs et cuisiniers au Québec sont invités à joindre **gratuitement** la brigade afin de faire grandir la mission avec nous.

SERVICE DE RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE



Le service de récupération alimentaire de *La Tablee des Chefs* sert d'agent de liaison entre les producteurs de surplus alimentaires et plus particulièrement, les donateurs du milieu HRI (hôtellerie, restauration et milieu institutionnel), ainsi que les différents organismes qui les redistribuent aux personnes souffrant d'insécurité alimentaire via le réseau des Banques Alimentaires du Québec. Le gaspillage alimentaire demeure une problématique sociale considérable sur laquelle il est essentiel de travailler quotidiennement. Les intervenants, devant constamment répondre aux standards des différents milieux de l'industrie, manquent d'outils afin de contrer ce phénomène. Ainsi, La Tablee des Chefs opère l'ensemble de la logistique entourant la récupération alimentaire, via la plateforme **RECUPERATIONALIMENTAIRE.ORG**, afin d'assurer un déploiement efficace, simple et sécuritaire à tous ses participants. Tel qu'indiqué dans le Bilan-Faim Québec 2015 des Banques Alimentaires du Québec: « Les demandes d'aide alimentaire d'urgence au Québec sont à la hausse encore une fois cette année et les banques alimentaires manquent de ressources pour y répondre. »

Récupérations alimentaires spontanées

En 2015, nous avons réalisé près de **45 récupérations spontanées**, ayant permis la récupération de plusieurs milliers de portions de nourriture. Les récupérations alimentaires ponctuelles permettent aux particuliers ainsi qu'aux organisateurs d'événements d'ajouter une touche sociale à leurs divers rassemblements. Ces derniers sont invités à communiquer avec notre organisme afin que nous puissions les accompagner à récupérer les surplus alimentaires de leurs événements, permettant ainsi de nourrir plusieurs personnes de la région en situation de précarité alimentaire.

Quelques faits en 2015

En 2015, au Canada, ce sont **378 302 portions de nourriture** qui ont été redistribuées aux personnes et aux familles souffrant d'insécurité alimentaire, via notre service de courtagage en alimentation durable.

En mars 2015, La Semaine des Écoles Hôtelières du Québec a permis non seulement d'impliquer socialement la relève en cuisine auprès de leur communauté, mais également de cuisiner **100 000 portions** de pains de viande qui ont ensuite été redistribuées aux personnes dans le besoin. Lors de cette édition, **6 établissements hôteliers** ont également pris part au mouvement social. Un geste d'entraide mobilisateur! Bravo et merci à tous!

À travers nos différentes initiatives, nous avons assuré, en 2015, la redistribution de plus de **498 204 portions** de nourriture via le réseau des Banques Alimentaires du Québec.



Liste des établissements donateurs pour l'année 2015

- Association Des Détaillants En Alimentation Du Québec (Ada)
- Restaurants Scores
- Association Du Transport Urbain Du Québec (Atuq)
- Association Québécoise Des Transports (Aqtr)
- Tandem Communication Événementielle
- Le Crystal - La Coupole - Bistro Laurentien
- Les Éleveurs De Porcs Du Québec
- Marc-André : Le Traiteur
- Adma - Ordre Des Administrateurs Agréés Du Québec
- Mpi Montréal Québec
- Jour De La Terre
- Caisse Desjardins
- Hotel Hyatt Regency Montreal
- Delta Montréal
- Delta Trois-Rivières
- Fairmont Le Manoir Richelieu
- Le Bonne Entente
- Westin Montréal
- Sheraton Centre Toronto
- Hotel Mortagne
- Casino Du Lac-Leamy
- Hôtel W Montréal
- Centre Bell - Aréna Des Canadiens Inc.
- Loews Hôtel Vogue
- The Westin Calgary Hotel
- Delta Bow Valley
- Calgary Marriott
- Calgary Stampede
- Le Cirque Éloïze
- École De Technologie Supérieure
- Centre Des Sciences
- Centre Sheraton Montréal
- Hec Montréal
- Delta Toronto
- Westin Ottawa
- Acmdpq
- Chum - Service Alimentaire Hôtel-Dieu
- Stikeman Elliott
- Fairmont Tremblant
- Première Moisson (un total de 11 succursales)
- Hôtel Bonaventure
- Réseau de Transport de Longueuil



LA SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES DU QUÉBEC, PRÉSENTÉE PAR SAQ



En mars dernier, *La Tablee des Chefs* lançait la 12^e édition de La Semaine des Écoles Hôtelières du Québec, présentée par la SAQ. Des enseignants dévoués et plus de 600 étudiants en cuisine de 13 écoles hôtelières à travers le Québec se sont mobilisés durant une semaine, entre le 2 mars et le 31 mars 2015, pour préparer 100 000 portions de pain de viande à l'italienne pour contribuer à la réduction du phénomène de la faim au Québec. Pour la toute première fois cette année, les Chefs de 6 établissements hôteliers ainsi que leurs brigades ont mis les mains à la pâte afin de participer à la production de ces milliers de portions.

Nourrir les personnes dans le besoin en réduisant le gaspillage alimentaire, c'est:

« Je porte un grand intérêt pour la transmission du savoir, en plus du fait d'apporter une autre valeur à la production alimentaire non consommée. Au commencement de ma vie professionnelle, j'ai dû, personnellement, pendant quelques semaines, collecter les légumes et fruits abimés sur un grand marché extérieur pour manger un peu plus. J'ai alors vu bon nombre de personnes trouver dans cette collecte des produits abimés, invendus, délaissés, une source alimentaire pour les démunis. Alors oui, je suis concerné lorsque quelques fruits, légumes et produits transformés non consommés peuvent apporter de la valeur à autrui. »

Jean-Benoît Courcoul – Chef exécutif

– Restaurant La Coupole

Écoles hôtelières participantes

- ITHQ
- École hôtelière de Laval
- École Hôtelière des Laurentides
- St-Pius X, Culinary Institute
- Pearson School of Culinary Arts
- CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie
- CFP Jacques-Rousseau
- Centre de formation des Bâtisseurs
- ÉPM édifice Normandie
- Centre 24 juin de Sherbrooke
- Collège LaSalle
- Collège Mérici
- CEAFP de Charlevoix Pavillon

Établissements hôteliers participants

- Casino de Montréal
- Hôtel Sofitel Montréal
- Delta Trois-Rivières
- Fairmont Tremblant
- Le Bonne Entente
- Fairmont le Manoir Richelieu

Partenaires

- Olymel
- Bonduelle
- Saputo
- Les Sœurs en Vrac
- Le Fonds de promotion de la pomme de terre du Québec
- Horizon Milling
- Norampac
- Novelis
- Graphiscan
- AlimPlus

LA TABLÉE DES CHEFS À L'INTERNATIONAL !

Les activités de *La Tablee des Chefs* ne cessent de prendre de l'expansion. Nous œuvrons depuis déjà 3 ans au Mexique et en France !

LA TABLÉE DES CHEFS AU MEXIQUE EN 2015

Nouveauté – La toute première édition de La Grande Tablee au Mexique, La Cena con Sentido, a rassemblé 185 convives, permettant ainsi d'amasser plus de 100 928 pesos mexicains. Tous les profits ont été réinvestis dans les différents programmes de La Tablee des Chefs au Mexique.

#NOURRIR

13 050 portions ont été redistribuées aux Mexicains dans le besoin via le service de récupération alimentaire et ce, depuis le début du service en 2013 !

Les établissements donateurs de surplus alimentaires :

- Sheraton Maria Isabel Hotel & Towers
- Sheraton Santa Fe
- Le Méridien Mexico City/Hotel W Mexico City
- Hotel W Mexico City
- The St. Regis Mexico City

Semaine des Écoles hôtelières en 2015 :

Plus de 700 étudiants, provenant de 7 universités, ont généreusement cuisiné 30 000 portions de Riz Yakimeshi.

En 2015, un total de 37, 723 portions de nourriture ont été redistribuées dans la ville de México et la zone métropolitaine.

Corvées alimentaires :

5 corvées alimentaires où les employés des hôtels se sont mobilisés pour produire une grande quantité d'une même recette. Plus de 700 repas ont été distribués aux personnes dans le besoin.

#ÉDUQUER

- Environ 150 jeunes Mexicains ont participé à des activités d'éducation culinaire avec des chefs mobilisés auprès de *La Tablee des Chefs*.



LA TABLÉE DES CHEFS EN FRANCE EN 2015

#NOURRIR

10 000 portions ont été redistribuées en France aux personnes dans le besoin, en 2015.

Les établissements donateurs de surplus alimentaires :

- Elior
- Riem Becker
- Agence Elephant Live
- Fauchon et Fauchon Réceptions
- Le Méridien Nice

Semaine des Écoles hôtelières en 2015 :

Des étudiants, provenant de 3 universités, ont généreusement cuisiné 3 000 portions de nourriture.

Corvées alimentaires :

3 corvées alimentaires organisées dans des milieux corporatifs ont permis de distribuer 1200 plats cuisinés aux personnes souffrant d'insécurité alimentaire.

#ÉDUQUER

- 1 an de cours de cuisine dans une maison de jeunes. Ainsi, 40 jeunes ont participé aux ateliers culinaires.
- Premier Iron Chef rassemblant 24 jeunes d'un foyer d'enfance, au stade de rugby de France.
- Mise en place du programme Les Brigades Culinaires pour le lancement officiel dans les écoles secondaires en France et ce, au début de l'année 2016.

La Tablee des Chefs France lauréate de « La France s'engage » : une démarche initiée par le Président de la République qui met en valeur et accompagne des initiatives socialement innovantes en France. La Tablee des Chefs a été sélectionnée comme lauréate de ce label prestigieux en décembre 2015 dernier.

ÉCOLES DE CUISINE À SAVEUR SOCIALE



Développez l'éducation culinaire de milliers de jeunes en participant à un *teambuilding* sous forme d'ateliers culinaires ou de corvées alimentaires. Tous les profits amassés servent à financer nos programmes de formation culinaire pour les adolescents.

CORVÉES ALIMENTAIRES CORPORATIVES

Plusieurs entreprises généreuses se sont mobilisées dans nos cuisines pour participer à une corvée alimentaire. Tous ont mis la main à la pâte pour contribuer à notre mission de nourrir les gens dans le besoin. Les plats préparés ont été distribués à des organismes communautaires des Banques Alimentaires du Québec.

Cette année, grâce à cette initiative, plus de **20 000 portions** de nourriture ont été remises aux personnes en situation d'insécurité alimentaire.

Merci à vous qui avez posé un geste d'entraide concret :

- BNP Paribas
- Saputo
- Ivanhoé Cambridge
- SAP
- Loutec
- Telus
- Marché public de Longueuil
- The Club

ATELIERS CULINAIRES

Nos chefs passionnés et dynamiques vous guideront dans la réalisation d'un menu que vous aurez le plaisir de déguster autour d'une table conviviale.

Que ce soit pour remercier vos employés, vos clients, vos partenaires, ou simplement pour une réunion familiale ou amicale originale, La Tablée des Chefs vous ouvre les portes de ses cuisines pour participer à une activité gourmande.

En 2015, ce sont près de **70 entreprises** et groupe *foodies* qui ont eu la chance de vivre une expérience culinaire rassembleuse.



LOCATION DE SALLE

La Tablée des Chefs vous propose également de louer ses cuisines pour tenir une rencontre d'équipe, une conférence, une campagne de promotion, une soirée réseautage, un lancement ou autres.

Nos cuisines sont idéales pour réaliser un évènement engagé socialement. En 2015, **22 entreprises** ont choisi d'organiser un évènement dans nos Écoles de cuisine à saveur sociale.

CAMPS CULINAIRES / CAMPS DE JOUR

Les camps culinaires de La Tablée des Chefs sont offerts, dans nos deux Écoles de cuisine, durant la période estivale, soit du mois de juin jusqu'à la fin du mois d'août.

Lors de ces séjours, les jeunes âgés entre 10 et 15 ans sont initiés à la cuisine et ont l'opportunité de participer à la préparation de l'ensemble de leurs repas et collations.

Cette année, plus de 250 jeunes y ont participé. Il s'agit d'une occasion idéale pour les jeunes d'apprendre à cuisiner et d'acquérir de saines habitudes alimentaires tout en ayant du plaisir.

L'ensemble des profits est réinvesti dans le programme de formation culinaire de La Tablée des Chefs.



FORMATION CULINAIRE



BRIGADES CULINAIRES

Le projet des Brigades Culinaires propose de mettre les adolescents âgés entre 12 et 17 ans au cœur de l'action, pour mobiliser d'autres jeunes et ainsi créer un phénomène de groupe autour de l'alimentation et des saines habitudes de vie. À travers 24 ateliers culinaires théoriques et pratiques comprenant des activités de préparation et des défis (20 ateliers, 3 défis, un combat des Brigades et des finales régionales ainsi qu'une grande finale Iron Chef animée par Ricardo Larrivée), les jeunes sont amenés à développer leurs compétences culinaires et leurs connaissances en alimentation, afin d'être guidés vers leur propre autonomie alimentaire. Cette année, le programme Les Brigades Culinaires est offert dans **60 écoles secondaires**, à **1200 jeunes**, en parascolaire et ce, dans **14 régions** à travers le Québec (Estrie, Laval, Montréal, Montérégie, Laurentides, Abitibi-Témiscamingue, Outaouais, Bas-St-Laurent, Mauricie, Capitale-Nationale, Chaudière-Appalaches, Saguenay, Lanaudière, Nord-du-Québec). Il s'agit de la 4^e année du programme de formation de La Tablée des Chefs, visant à développer l'éducation culinaire des jeunes Québécois.

Lors de la Grande finale provinciale de type Iron Chef des Brigades Culinaires, ayant eu lieu en mai 2015, c'est une des brigades de **l'école secondaire Jacques-Rousseau** de Longueuil qui est repartie avec le trophée.

Notre objectif à long terme est de présenter le programme de formation culinaire dans 200 écoles secondaires au Québec, d'ici 2019.

QUELQUES TÉMOIGNAGES DES JEUNES CUISTOTS ET DE LEURS PARENTS :

Citations des jeunes :

« Le programme des Brigades Culinaires m'a donné l'envie de cuisiner davantage et de découvrir l'univers de possibilités culinaires que nous pouvons exploiter ! »

« Avant, je ne cuisinais jamais. Maintenant, je cuisine énormément à la maison. Aussi, j'aide ma mère à transformer des recettes pour qu'elles soient plus saines grâce aux conseils de mon professeur de cuisine. »

« Le programme m'a appris à réaliser une recette de A à Z, à avoir plus confiance en mes capacités en cuisine et à ne pas compter uniquement sur les autres. J'ai aussi pu développer mon leadership ! »

« Tous les ateliers sont mon plus beau souvenir, car j'ai pu rencontrer des gens merveilleux avec qui j'ai partagé ma passion pour la cuisine. »

Témoignages des parents sur les effets du programme chez leur enfant :

« Mon fils a gagné beaucoup en confiance. Il aime faire des nouvelles expériences culinaires. »

« Depuis son inscription aux Brigades Culinaires, mon fils explique comment réaliser plusieurs recettes à son frère plus vieux, ce qui me touche énormément ! »

« Elle amène des plats qu'elle a fait et nous demande notre avis... elle est fière de ses recettes et nous explique comment elle les a réalisées... et nous a fait même une dégustation à l'aveugle. »



ATELIERS CULINAIRES POUR ADOLESCENTS

Le programme d'Ateliers Culinaires pour Adolescents est offert dans les écoles secondaires et dans les différents milieux communautaires partout au Québec. Pour les jeunes qui désirent uniquement en apprendre davantage sur la cuisine, sans nécessairement entrer dans un esprit de « compétition » comme c'est le cas avec Les Brigades Culinaires, l'alternative des Ateliers Culinaires pour Adolescents est idéale. Ce programme vise également à développer leur éducation culinaire. Les Ateliers Culinaires pour Adolescents prennent de plus en plus d'expansion. En effet, le programme étant flexible et pouvant être offert à la carte ou par blocs de six, 12 ou 24 ateliers, permet aux organismes et milieux de choisir le nombre d'atelier désirés en fonction de leur intention et de leur budget. Cette année, les ateliers ont été donnés dans une vingtaine de milieux en Montérégie et dans les régions de Montréal et de Laval.



CUISINER POUR MIEUX MANGER

Le projet Cuisiner Pour Mieux Manger s'inscrit dans le programme scolaire des élèves âgés de 13 à 16 ans, en « Formation préparation au travail » (FPT) dans 10 écoles secondaires des commissions scolaires Marguerite Bourgeois, de Montréal, de Pointe de l'île et d'English Montréal. Le programme contient 20 ateliers, dont 10 avec l'enseignant et 10 avec un chef affilié à La Tablée des Chefs. Ce projet s'inscrit dans une volonté de contribuer au développement de l'éducation culinaire des jeunes. Le programme permet à ces derniers de découvrir plusieurs métiers à saveur culinaire, tels que la fromagerie, la pâtisserie ainsi que la préparation des repas et des plats à emporter. La confiance en soi, l'autonomie alimentaire, la débrouillardise ne sont que quelques-unes des attitudes que le programme apporte à ces jeunes en plein développement !



ATELIERS DU FRÈRE TOC EN CENTRES JEUNESSE

Les Ateliers du Frère Toc en Centres Jeunesse est un programme de cuisine, sous la forme de deux blocs de 12 ateliers d'une durée de deux heures chacun. Les ateliers sont animés par un chef ou un cuisinier formé et assisté par deux éducateurs du Programme Qualification Jeunesse. Cette année, 21 Centres jeunesse à travers 16 régions ont pu profiter de ces ateliers de formation culinaire. 23 chefs ont contribué à développer le plaisir de cuisiner à 210 jeunes. Les ateliers visent l'autonomie culinaire des jeunes et encouragent l'acquisition de compétences concrètes au niveau de la vie quotidienne. En 2015, un trousseau alimentaire comprenant 3 articles (un livre de recettes, une cuillère en bois et une tablette de listes d'épicerie) a été distribué aux jeunes afin de les outiller à leur sortie des Centres jeunesse et leur départ en appartement !

Merci à nos principaux partenaires :

- Fondation du Canadiens pour l'enfance
- Fondation JA Bombardier
- Fondation St-Hubert
- Fondation Québec jeunes.
- Transcontinental
- Trudeau
- Corbeil (livraison et entreposage)

ATELIERS CULINAIRES AVEC LA FONDATION DU DOCTEUR JULIEN

En 2015, La Tablée des Chefs poursuivait son projet famille avec l'équipe de la Fondation du Docteur Julien. Des familles de Montréal suivies en clinique avaient l'opportunité, pendant 10 semaines, de participer à des ateliers culinaires. Ainsi, un chef de La Tablée des Chefs était invité à débarquer dans les cuisines de la fondation pour présenter aux familles de nouvelles recettes, leurs transmettre des techniques culinaires, des astuces économiques, en plus de développer leur créativité en cuisine. Chaque semaine, un membre des familles était invité à accompagner le chef lors de l'atelier. Suite aux ateliers, les familles devaient transmettre 5 recettes / ateliers coups de cœur à une famille de leur choix.





STAGE CHEZ ST-HUBERT

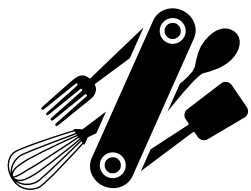
La Tablée des Chefs, grâce à un partenariat incluant deux partenaires, soit Première Moisson et La Fondation St-Hubert, offre à certains jeunes du réseau des Centres jeunesse, qui sont motivés, désireux d'apprendre et qui suivent les Ateliers du Frère Toc, un stage de huit semaines qui leur permet de vivre une expérience enrichissante et la possibilité d'obtenir un emploi au sein du réseau des boulangeries ainsi que dans les Rôtisseries St-Hubert.

Cette collaboration est le fruit d'un long travail de développement et d'un souhait profond de vouloir boucler la boucle en donnant la chance à ces jeunes d'obtenir un emploi stable. En effet, avec la collaboration de la Rôtisserie St-Hubert Express de Longueuil, du Centre jeunesse de la Montérégie et de La Tablée des Chefs, un jeune suit un stage de huit semaines à raison de trois jours par semaine. Lors de ce stage, le jeune est accompagné par un employé de la succursale qui lui explique la méthode de travail et le supervise dans les différentes tâches à accomplir. Le jeune est donc amené à travailler en équipe, à découvrir, à apprendre et à pratiquer les tâches du métier. La Tablée des Chefs fait un suivi constant avec l'intervenant et supervise la réussite de son stage.

CUISINE D'ÉTÉ DE LA TABLÉE DES CHEFS

L'objectif de La Cuisine d'été de La Tablée des Chefs est de permettre à plus de 500 jeunes choisis par des intervenants sociaux à travers la province, grâce à leur persévérance et leur cheminement personnel, de profiter d'un séjour de rêve dans un contexte idéal; celui de la base de plein air Bon Départ ! Pendant deux semaines, ils profitent, grâce au précieux soutien de La Fondation Bon Départ, de plusieurs activités extérieures comme de l'escalade, du canot et de la randonnée pédestre. Ils sont également sensibilisés au plaisir de manger sainement. En plus de développer en eux un intérêt pour leur alimentation, les jeunes campeurs développent aussi des habiletés culinaires en préparant, en alternance, les repas de la semaine. Le menu, essentiellement composé d'aliments frais et non-transformés, est offert aux jeunes grâce au soutien de nos nombreux partenaires alimentaires.

Chaque été, plusieurs vedettes de Vrak.TV et personnalités inspirantes jeunesse viennent rendre visite aux jeunes afin de transmettre leur passion. Nous souhaitons ainsi amener les jeunes campeurs à poursuivre et à croire en leurs rêves, en plus de leur fournir les outils nécessaires au développement de leur éducation culinaire.



**LA CUISINE
D'ÉTÉ**
CUISEZ VOS RÊVES



La Tablée
des Chefs

ÉVÉNEMENTS EN 2015



MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Du 19 février au 1^{er} mars, dans le cadre de la programmation gastronomique de Montréal en lumière, huit Bonnes Tables de Montréal ont reçu un jeune apprenti en cuisine. Les convives avaient la chance de déguster un plat spécialement élaboré et cuisiné par un jeune suivant le programme de formation Les Brigades Culinaires.

Durant cette soirée des apprentis, les gastronomes avaient la chance de faire un don à l'organisme afin de développer le programme de formation Les Brigades Culinaires dans davantage d'écoles secondaires. Une belle façon de contribuer au développement de l'éducation culinaire des adolescents!

LA GRANDE TOURNÉE DU CHOCOLAT CHAUD

Pour la toute première fois, les 17 et 18 janvier 2015, La Tablée des Chefs s'est associée à Valrhona pour une activité socialement savoureuse appelée La Grande Tournée du Chocolat Chaud. C'est ainsi que les meilleurs artisans et restaurateurs de la région montréalaise ont proposé, le temps d'une fin de semaine, un chocolat chaud à 3 \$, recette de leur choix, réalisée à base de chocolat Valrhona. Les établissements participants se sont engagés à nous remettre 0,50 \$ par chocolat chaud vendu. Valrhona, quant à elle, nous a remis 60 g de matière première chocolatée, par chocolat chaud acheté par les clients. La première édition de la Grande Tournée du Chocolat Chaud a regroupé 22 établissements participants pour 48 points de distribution dans l'agglomération montréalaise pour le plus grand bonheur des gourmets. Cet événement a permis d'amasser plus de 2 000 \$, afin de nous aider à poursuivre et remplir notre mission.



GRANDE TABLÉE DE QUÉBEC ET DE MONTRÉAL

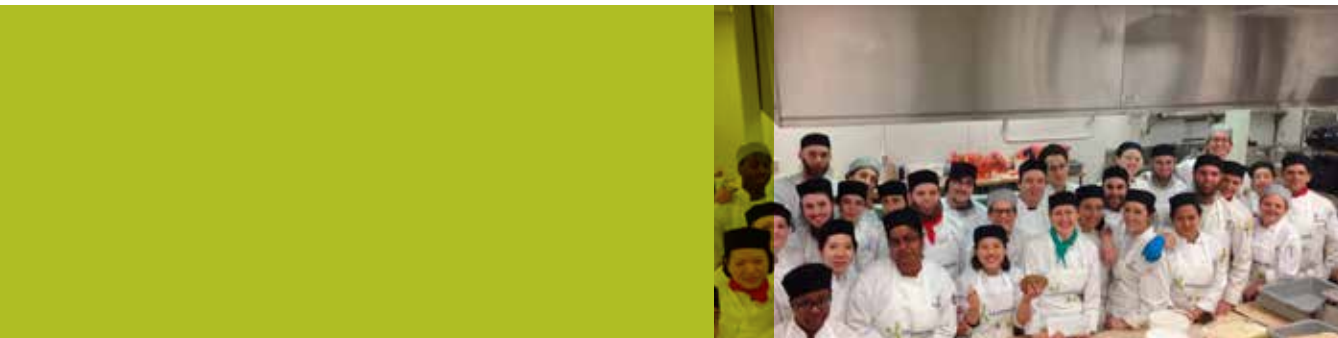
La Grande Tablée est l'un des événements épicuriens les plus attendus en ville lors duquel plus de 700 personnes œuvrant dans les communautés d'affaires de Montréal et de Québec se réunissent. Chaque année, cette soirée hautement gastronomique rassemble, dans une même cuisine, une brigade de chefs passionnés et talentueux ! Ensemble, et au profit de La Tablée des Chefs, ils créent un menu unique, exceptionnel et savoureux. Encore une fois cette année, le repas six services, judicieusement accompagné d'une sélection de vins signature, a fait le bonheur de tous !

Les convives ont eu la chance de déguster le menu des chefs impliqués suivants, que nous tenons sincèrement à remercier : Montréal : Alexandre Gosselin, Danny St-Pierre, Sébastien Giannini, Sylvain Levallant, Stéphanie Labelle et Patrice Demers. Québec : Émile Tremblay, Mathieu Brisson, Stéphane Modat, Baptiste Peupion, Guillaume St-Pierre, Arnaud Marchand et Éric Lessard.

Merci à tous ceux s'étant impliqués de loin ou de près dans l'organisation et la réalisation de cette soirée. **346 000 \$ de profit ont été amassés !**

BÛCHE PREMIÈRE MOISSON

Encore une fois cette année, Première Moisson a choisi de créer une bûche unique, pendant la période des Fêtes, pour notre organisme. Cette grandiose création est, à chaque année, la grande vedette de leurs spécialités des Fêtes. Ainsi, la bûche Soprano a été généreusement vendue par Première Moisson, qui s'engageait à nous remettre 20 \$ par bûche vendue, afin de nous soutenir dans nos différents projets. Ainsi, c'est un montant de 20 000 \$ qui nous a été remis. Un énorme merci à toute l'équipe de Première Moisson de croire en notre mission, en plus de nous aider à atteindre nos objectifs.



LA TOURNÉE DES CHEFS

La Tournée des chefs, « Goutez le Québec », présentée par IGA, était l'occasion unique de faire la promotion d'un axe gourmand sur l'ensemble du territoire québécois. Dans le cadre de cette tournée provinciale à travers quatre régions ciblées, deux jeunes inscrits au programme Les Brigades Culinaires ont participé, sur la scène Redpath, à un Iron Chef. Devant le grand public, ils avaient comme défi de créer des limonades faites maison !

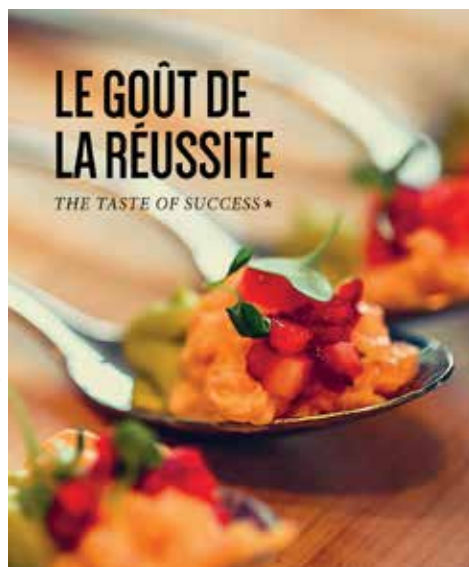
DISCO SOUPE

La Disco Soupe, en partenariat avec Action RE-buts a permis à plusieurs groupes de personnes motivées de se rassembler à notre École de cuisine à saveur sociale du marché Jean-Talon, afin de cuisiner, ensemble, une soupe à base de légumes destinés à être jetés.

LE PLUS GRAND SHORTCAKE AUX FRAISES – MARCHÉ PUBLIC DE LONGUEUIL

Durant une journée, au marché public de Longueuil, La Tablée des Chefs et ses bénévoles ont préparé avec l'aide des clients du marché public, le plus grand shortcake aux fraises de tous les temps ! Ainsi pour le plus grand bonheur de tous, des centaines de personnes ont pu déguster ce délicieux gâteau estival !

Crédit photo : Jean-François Maillhot



LANCEMENT DU LIVRE LE GOÛT DE LA RÉUSSITE

Notre organisme est fier d'avoir collaboré au livre *Le Goût de la Réussite*, mettant en vedette les recettes fétiches de 50 entrepreneurs québécois. Les revenus de ce livre ont permis de verser un don de 10 000 \$ pour nos différentes initiatives.

MOI, JE FAIS MON LUNCH

RICARDO MESTAGE SA PASSION POUR LA TABLE DES CHEFS

ZÉRO MONOTONIE DANS LA BOÎTE À LUNCH

QUAND LE THERMOS ET LE REPAS DU SOIR VIENNENT À LA RESCOURSSE

4\$

IGA

Le Tablier des Chefs

Le Tablier des Chefs est un organisme sans but lucratif qui vise à promouvoir l'éducation culinaire et à développer l'industrie culinaire.

Le Tablier des Chefs est un organisme sans but lucratif qui vise à promouvoir l'éducation culinaire et à développer l'industrie culinaire.

MAGAZINE MOI, JE FAIS MON LUNCH

Cette année, présentée par IGA, en collaboration avec Aliments du Québec: Toujours le bon choix!, la campagne *Moi, je fais mon lunch* visait à sensibiliser les Québécois à l'importance de cuisiner et de valoriser leur alimentation. Du 13 août au 9 septembre dernier, il était possible de faire un don de 4,00 \$, aux caisses, chez les marchands IGA, afin de recevoir une copie du magazine *Moi, je fais mon lunch*; conçu pour outiller les Québécois dans la préparation de leurs lunchs. Une foule de recettes savoureuses, trucs et astuces pour simplifier la rentrée y était présentés. Cette campagne nous a permis d'amasser 90 000 \$ de dons. Cette somme a rendu possible le développement du programme de formation *Les Brigades Culinaires*, à travers 9 nouvelles écoles secondaires. Ainsi, ce sont plus de 180 jeunes qui auront la chance de développer leur éducation culinaire à travers 24 ateliers culinaires annuels pendant l'année scolaire 2016.

**COMMENT
S'IMPLIQUER**

AUPRÈS

DE L'ORGANISME

CHEF FORMATEUR

Devenez chef formateur pour nos différents programmes de formation et observez les jeunes grandir à travers l'apprentissage culinaire (Centres jeunesse, Les Brigades Culinaires, Cuisiner pour Mieux Manger et Ateliers culinaires pour adolescents).

ÉCOLES DE CUISINE À SAVEUR SOCIALE (CORVÉES CORPORATIVES ET ATELIERS CULINAIRES)

Participez à une activité de consolidation d'équipe culinaire dynamique, festive et rassembleuse !

DONATEUR DE SURPLUS ALIMENTAIRES

Joignez les établissements donateurs de surplus alimentaires via le service de courtage en alimentation durable et contribuez à lutter contre la faim à travers la province.

BÉNÉVOLE

Rencontrez des personnes passionnées par notre mission et par la cuisine, en plus de vous engager dans une activité valorisante et bénéfique pour votre communauté.

BRIGADE DES CHEFS

Chefs, cuisiniers, pâtisseries et étudiants en cuisine, rejoignez gratuitement les rangs de La Brigade des Chefs afin de recevoir des offres d'implication sociale dans les régions de votre choix !

SOUPER SPAGHETTI

Contribuez au développement alimentaire de centaines de jeunes à travers le Québec, en mettant les mains à la pâte et ce, en organisant un souper spaghetti avec votre entourage au profit de La Tablée des Chefs.

Visitez SOUPERSPAGHETTI.COM

MERCI

À

**NOS GÉNÉREUX
PARTENAIRES
ET DONATEURS**

NOUS TENONS À ACCORDER UNE MENTION SPÉCIALE À NOS CHEFS ÉTOILÉS ET EXÉCUTIFS POUR LEUR GÉNÉROSITÉ ET LEUR ENGAGEMENT ENVERS NOTRE ORGANISME.

ÉTOILÉS:

- SAQ
- QUÉBEC EN FORME
- ABC
- CLD Longueuil
- IGA
- RICARDO

EXÉCUTIFS:

- Fondation Marcelle et Jean Coutu
- Le Creuset
- Saputo
- L'œuvre Léger
- Fondation AGF

UN ÉNORME MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES, FOURNISSEURS, DONATEURS, BÉNÉVOLES ET PERSONNES IMPLIQUÉES AUPRÈS DE NOTRE ORGANISME. GRÂCE À VOUS, LA TABLÉE DES CHEFS EST NON SEULEMENT CAPABLE D'ATTEINDRE SES OBJECTIFS, MAIS ÉGALEMENT DE LES DÉPASSER ET DE VISER PLUS LOIN !

MERCI ÉGALEMENT AUX PARTENAIRES VIP DE LA GRANDE TABLÉE DE MONTRÉAL ET QUÉBEC ET AUX DIFFÉRENTES COMMANDITES.





Longueuil – Siège social


930, boulevard Curé-Poirier Est
Longueuil (Québec) J4J 4X1


Montréal – Marché Jean-Talon


Salle Mandoline (Mezzanine)
7070, avenue Henri-Julien, 2^e étage
Montréal (Québec) H2S 3S3


Téléphone : 450 748-1638
Télécopieur : 450 748-1680
info@tableedesches.org
tableedeschefs.org

Heures de bureau :
lundi au vendredi de 9 h à 17 h

 / tableedeschefs

 / tableedeschefs

 / tableedeschefs

 / tableedeschefs1