



La Ta
des C

MENU ANNUEL 2014

Le plaisir de manger,
UNE PASSION À PARTAGER



La Tablée
des Chefs



NOTRE MISSION

La Tablée des Chefs mobilise les chefs et cuisiniers dans la lutte contre l'insécurité alimentaire. Ces derniers redistribuent leurs surplus alimentaires pour nourrir les familles en besoin et transmettent leurs connaissances culinaires aux jeunes afin de développer leur autonomie alimentaire.

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

Nous avons terminé 2014 sur la même note que nous avons laissé 2013, celle de la croissance. Nous étions déterminés à relever les défis encore une fois et assurer ensemble l'atteinte et même le dépassement de nos objectifs. Quand on pense au secteur social, dépasser les objectifs veut dire nourrir plus de monde avec les surplus alimentaires de nos chefs et développer l'autonomie alimentaire d'un maximum de jeunes aux 4 coins du Québec. Notre travail est crucial, il permet dans un premier temps de réduire les pénuries de denrées du réseau de l'aide alimentaire en fournissant une alternative prêt-à-manger simple et nourrissante. De plus, au niveau de la formation culinaire, le développement de l'autonomie permet d'outiller des milliers de jeunes afin qu'ils puissent lutter contre la dépendance à l'aide alimentaire en cuisinant.

Pour réaliser cette belle croissance et consolider nos actions sur le terrain, nous devons pouvoir compter sur un groupe de partenaires solides et engagés. Le rayonnement et la communication de nos actions et de nos réalisations ont permis d'attirer plusieurs nouveaux partenaires et renouveler nos partenariats passés. Nous cherchons continuellement à évaluer notre impact sur le terrain tant dans l'aide alimentaire que dans la formation. Cette approche démontre notre engagement et notre dévouement à l'enjeu de la faim et donne l'heure juste à tous ceux qui veulent suivre l'aventure et partager la lutte à nos côtés.

Un mot clé pour nous est le plaisir. Il est au cœur de nos valeurs et de nos principes, il habite notre équipe, les chefs et cuisiniers impliqués, attire les nombreux bénévoles autour de nous et contamine positivement

tous les jeunes qui peuvent partager le plaisir de mieux manger et de cuisiner avec nous et avec leurs familles. L'autre mot clé est la passion. Nous avons une passion infinie pour ce que nous réalisons quotidiennement. Cette passion je la partage avec mon équipe et je tente de faire avancer ce beau projet de société pour qu'il puisse occuper la place qui lui revient et rejoindre tous les gens qu'il devrait rejoindre. Nous sommes à un moment crucial pour la suite des choses, il faut continuer à consolider nos actions et nos partenariats afin d'assurer sa pérennité.

En 2015, ce sera l'année des foodies. Nous souhaitons la mobilisation de ceux-ci envers le développement de l'autonomie alimentaire, nous croyons que *La Tablee des Chefs* devrait être leur grande cause, car elle est cohérente avec leurs valeurs et leurs principes. Si nous réussissons à unir les forces de cette communauté bien ciblée, la culture culinaire des jeunes pourra se poursuivre et se déployer au grand bénéfice de tous.

Merci à tous de croire et de supporter nos actions, votre aide est impérative et si appréciée!

Savoureusement vôtre!



Jean-François Archambault
Directeur général et fondateur

**En 2015, ce sera l'année des foodies.
Nous souhaitons la mobilisation de
ceux-ci envers le développement de
l'autonomie alimentaire.**

La Tablee des Chefs en général

- 6 Faits saillants en 2014
- 8 Nouveautés en 2014
- 10 Membres du conseil d'administration
- 10 Notre équipe passionnée!
- 13 Nos porte-paroles
- 13 Nos généreux chefs impliqués
- 13 Le soutien des bénévoles

Courtage

- 14 Service de courtage en alimentation durable
- 16 Corvées alimentaires corporatives
- 16 La Semaine des Écoles Hôtelières du Québec

Formations culinaires et école de cuisine

- 17 Brigades Culinaires
- 19 Ateliers culinaires pour adolescents
- 19 Cuisiner pour manger mieux
- 20 Cuisine d'été de *La Tablee des Chefs*
- 21 Ateliers culinaires en Centres jeunesse
- 21 Atelier culinaire corporatif
- 21 Camps culinaires / Camps de jour

Événements en 2014

- 22 Grand Défi Pierre Lavoie
- 22 Food Truck-YUL EAT
- 22 Souper Fondation AGF
- 23 Taste US + Diplomatie Culinaire
- 23 Fondation David Suzuki au Théâtre Corona
- 24 Grande Tablee de Québec et de Montréal
- 24 Bûche et pain Première Moisson au profit de *La Tablee des Chefs*
- 24 Moi, j'fais mon lunch!

Publication

- 25 Lancement du livre de recettes 100 Athlètes, Cent Recettes
- 25 La boîte à lunch Volume 2

26 Comment s'impliquer de 5 façons?

28 Partenaires et donateurs

FAITS SAILLANTS EN 2014

- 1 Le programme des Brigades Culinaires a offert de la formation culinaire à **plus de 500 jeunes**, dans 35 écoles secondaires, et ce, à travers 12 régions du Québec.
- 2 **235 jeunes** des Centres jeunesse, à travers **16 régions du Québec**, ont été outillés au niveau culinaire, pour être plus autonomes à leur départ en appartement à 18 ans.
- 3 Les deux Grandes Tablées de 2014 ont accueilli **700 convives** et ont permis d'amasser **330 000 \$ de profit**.
- 4 Le volet NOURRIR de *La Tablee des Chefs* a permis la distribution de plus de **427 000 portions de nourriture** aux bénéficiaires des banques alimentaires principalement au Québec, mais aussi en Ontario et en Alberta. C'est donc **60 établissements et entreprises donatrices** qui soutiennent généreusement le programme de récupération et de préparation alimentaire.
- 5 En 2014, **plus de 250 bénévoles** ont offert leur temps en soutien à la cause.
- 6 L'initiative de la campagne Moi, j'fais mon lunch! a permis d'amasser **plus de 82 500 \$ de profit net**, afin d'offrir l'équivalent de **4 300 ateliers culinaires** à plus de 180 jeunes provenant de milieux défavorisés.
- 7 14 écoles hôtelières ont été mobilisées lors de la Semaine des Écoles Hôtelières. Cela veut dire **plus de 100 000 portions cuisinées par plus de 800 étudiants**.

NOUVEAUTÉS

EN

2014

1

La Tablee des Chefs est fière d'être lauréate pour le prix Conscientia 2014 dans la catégorie « Innovation en environnement et développement durable, petite et moyenne organisation ».

2

La Tablee des Chefs est fière de vous annoncer sa nouvelle entente de récupération alimentaire avec plusieurs nouveaux établissements: Le Loews Hôtel Vogue Montréal, Patrice Pâtissier, The Westin Ottawa, le centre des congrès d'Ottawa, le Casino du Lac Leamy et Première Moisson de Longueuil et de Greenfield Park. Ils ont rejoint le service de courtage alimentaire en 2014! Merci!

3

Le 16 mai 2014, *La Tablee des Chefs* a été choisie comme l'organisme montréalais bénéficiant des profits de l'événement Food Revolution Day, initiative de la Fondation Jamie Oliver, coordonnée bénévolement par Suite 203 communications pour supporter le développement de l'autonomie alimentaire des jeunes! Pour l'occasion, un combat culinaire a eu lieu entre Martin Juneau et Stefano Faita, à la salle Mandoline du Marché Jean-Talon, à Montréal.

4

Le volet de formation culinaire de *La Tablee des Chefs* bénéficie également d'une nouvelle plateforme web! Nos chefs formateurs ainsi que les écoles participantes aux différents programmes de formation culinaire peuvent se rendre dorénavant sur le site e-Learning, pour y retrouver le matériel pédagogique et des capsules vidéos éducatives pour soutenir la transmission de leurs connaissances culinaires.

5

Une bibliothèque gourmande à l'école de cuisine de Longueuil est maintenant disponible, grâce à la générosité de Renaud Bray.

6

En partenariat avec IGA et plusieurs généreux bénévoles, ce sont 12 000 portions de bûches de Noël qui ont été préparées et redistribuées aux bénéficiaires dans le besoin.

7

Le 20 septembre 2014 a eu lieu l'atelier culinaire VIP « parent-enfant » avec Geneviève O'Gleman et Alexandra Diaz. Ce fut l'occasion pour les duos parents-enfants d'apprendre de nouvelles techniques et astuces culinaires. Geneviève O'Gleman et Alexandra Diaz sont animatrices de l'émission de l'émission *Cuisine futée, parents pressés*.

8

Cette année, *La Tablee des Chefs* a lancé sa nouvelle plateforme web de courtage alimentaire pour faciliter la liaison entre les établissements donateurs et les organismes communautaires bénéficiant des surplus alimentaires. www.recupertationalimentaire.org

9

Depuis Février 2014, *La Tablee des Chefs* a un compte Instagram!

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président du conseil

Me Denis Paquin

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

Vice-présidente

Julie Chaurette

Vice-présidente exécutive
Sotramont inc.

Secrétaire

Renée Bénard

Directrice transport nolisé
Orléans Express

Trésorier

M. Martin Leblanc

Associé délégué, fiscalité
Samson Bélair Deloitte & Touche s.e.n.c.r.l.

Administrateurs

Denis Chamberland

Chef de la Direction Ricardo Media Inc.

Geneviève Lafitte

Directrice financière
Investicap Inc.

Sophie-Emmanuelle Chebin

Directrice principale, Services-Conseils
KPMG s.r.l./s.e.n.c.r.l.-SECOR

Martin Deschênes

Président et Chef de la direction Groupe Deschênes Inc.

Marie-Josée Guérette

Vice-présidente exécutive affaires corporatives
Capitale groupe financier Inc.

NOTRE ÉQUIPE PASSIONNÉE !

« Au-delà du travail de récupération alimentaire et des milliers d'heures de cuisine données aux jeunes à travers le Québec, La Tablee des Chefs c'est d'abord une affaire de passion, celle de communiquer la nôtre pour la bouffe et d'en devenir contagieux. »

Jean-François Archambault

Directeur général et fondateur de La Tablee des Chefs et directeur exécutif, Ashoka Québec

« Le bonheur c'est aussi de faire partie d'une équipe de gens passionnés qui s'unissent pour accomplir de grandes choses ! »

Catherine Bagdian

Directrice du développement des affaires du marketing

« Entourée par l'équipe créative, déterminée et motivée de La Tablee des Chefs, jour après jour mon défi est de rétablir la balance entre les rêves et la réalité grâce à mes calculs, mes planifications et mes chiffres. Je le relève avec beaucoup de plaisir ! »

Véronique Davignon

Directrice administrative

« Je suis très heureux et fier de représenter La Tablee comme ambassadeur. La passion et l'énergie de l'équipe nous pousse à améliorer notre travail afin de nourrir et éduquer. L'appui de nos chefs collaborateurs envers notre mission me fascine beaucoup. Merci ! »

Claude Beausoleil

Ambassadeur

« Le secret le mieux gardé se trouve à l'intérieur de soi. Il faut être en silence pour le voir, l'entendre, le ressentir, le goûter et ressentir la vraie nature d'être humain. »

Yvon Tremblay

Directeur des ventes

« Les jeunes sont notre avenir, aidons-les à mieux se nourrir en leur transmettant nos connaissances ! »

Sylvie-Anne Guertin

Coordonnatrice pour la formation culinaire

« Quel bonheur de ressentir l'engouement des gens lorsqu'ils apprennent qu'en plus de participer à un atelier culinaire, ils contribuent à la mission de La Tablee des Chefs ! Chaque fois, le sentiment de faire une différence m'habite et me donne envie de propager davantage l'existence des Écoles de cuisine à saveur sociale de La Tablee des Chefs. »

Nathalie Pomerleau

Coordonnatrice des Écoles de cuisine

« Une école, un local de cuisine, des jeunes qui cuisinent, voilà la recette qui mènera vers un grand changement ! »

François Desroches

Directeur du volet des formations culinaires

« Un vrai bonheur au quotidien, c'est de partager le plaisir de cuisiner ! »

Patrick Emedy

Chef formateur

« Quel bonheur de manger, mais quelle fierté de cuisiner ce que l'on mange ! »

Viki Brisson-Sylvestre

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

« La beauté de la transmission culinaire est d'allumer des flammes dans le cœur des jeunes. »

Yoni Bélanger

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

« En 2014, j'ai eu le plaisir de me joindre à l'équipe de La Tablee. Je suis fier de pouvoir contribuer à sa mission de réduction du gaspillage alimentaire et de l'éducation culinaire, deux causes plus qu'importantes dans notre société et trop peu soutenues. Être à la Tablee, c'est une façon pour moi de partager le goût de cuisiner ensemble, ma passion des produits d'ici et surtout le plaisir de manger, ce même plaisir qui m'a amené à devenir cuisinier. »

Bobby Grégoire

Chef des écoles de cuisine

« L'année 2014 est très signifiante à mes yeux, car elle représente mon arrivée parmi la belle équipe de La Tablee des Chefs. Grâce à la grande confiance que l'administration accorde à ses employés, jour après jour j'ai la chance d'affronter des nouveaux défis et de m'épanouir professionnellement. J'entame 2015 avec la motivation de doubler mes efforts dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et le partage des connaissances culinaires. »

Janick Couture-Houle

Conseillère en service de courtage en alimentation durable

« Faire rayonner la cause de La Tablee des Chefs à travers la sphère médiatique et les différents événements est pour moi une passion. Mon but premier est d'assurer la continuité de cette belle mission que prône La Tablee des Chefs. »

Annie Corriveau

Coordonnatrice des communications et de la programmation

« Travailler à La Tablee des Chefs, à titre de coordonnatrice, est une chance en or de pouvoir m'engager socialement en plus de constater les bienfaits de nos actions au sein de la collectivité. C'est aussi une opportunité pour moi de me développer au sein d'une équipe passionnée, engagée et dynamique. »

Camille Chamberland

Coordonnatrice

Nicole Nawrocki

Coordonnatrice au courtage alimentaire

Claudia Beaumier

Coordonnatrice aux événements

Fanny Marcouillier-Mathieu

Stagiaire



Patrice
Demers



Normand
Laprise



Ricardo
Larrivée



Danny
St-Pierre

NOS PORTE-PAROLÉS

La Tablee des Chefs se compte chanceuse d'avoir des chefs exceptionnels comme porte-paroles. Ils permettent de faire connaître et de partager la mission de l'organisme. Nous sommes très reconnaissants pour le merveilleux travail qu'ils ont effectué cette année.

Patrice Demers

Chef pâtissier et copropriétaire de *Patrice Pâtissier*
Animateur de l'émission *Les Desserts de Patrice*
Porte-parole de *La Tablee des Chefs*

Normand Laprise

Chef et propriétaire du restaurant *Toqué*
Porte-parole de *La Tablee des Chefs*

Ricardo Larrivée

Producteur et animateur de l'émission *Ricardo*
Parrain d'honneur des Brigades Culinaires

Danny St-Pierre

Chef propriétaire du restaurant *Auguste* à Sherbrooke
Animateur de l'émission *Qu'est-ce qu'on mange pour souper?*

NOS GÉNÉREUX CHEFS IMPLIQUÉS!

La Tablee des Chefs est heureuse d'impliquer et de mobiliser plusieurs chefs, que ce soit pour la récupération alimentaire, nos ateliers culinaires ou pour nos cours de cuisine dans les écoles secondaires et les Centres jeunesse. Leur expertise et leur savoir-faire sont essentiels afin de réduire le gaspillage alimentaire et de développer l'autonomie alimentaire des jeunes provenant de milieux majoritairement moins favorisés. Nos chefs viennent d'un peu partout au Québec et nous tenons à les remercier pour le travail incroyable qu'ils font pour *La Tablee des Chefs*, tous les jours. Plus de 100 chefs nous donnent un coup de main dans nos activités de bienfaisance et nos levées de fonds et nous sommes très reconnaissants de leur implication au sein de notre organisme. Leur implication permet la croissance fructueuse de *La Tablee des Chefs*. Merci aux nombreux chefs mobilisés et à tous les chefs impliqués avec *La Tablee des Chefs* lors de l'année 2014. Ensemble, nous avons fait de cette année un véritable succès!

LE SOUTIEN DES BÉNÉVOLES



Pour qu'un organisme à but non lucratif prospère et que tout se déroule à merveille, le soutien des bénévoles devient essentiel. *La Tablee des Chefs* ne fait pas exception à cette règle. Ils ont tous deux points en commun : ils ont à cœur la cause alimentaire au Québec et ils font un travail exceptionnel à tous les jours.

Ils sont des gourmets, ils ont une joie de vivre et ils sont toujours prêts à donner un coup de main. Ils sont indispensables lors des événements, des ateliers culinaires et des activités de préparation alimentaire. Les différentes tâches comprennent l'administration, la promotion, la coordination, la logistique et la préparation alimentaire.

« Être bénévole à *La Tablee des Chefs*, c'est avoir un impact social auprès des jeunes en difficulté. L'implication des chefs, de l'équipe et de son fondateur est sans borne. Tous ensemble, nous pouvons contribuer à faire la différence! » nous partage Pierrette Dorval, bénévole à *La Tablee des Chefs* depuis 2008.



SERVICE DE COURTAGE EN ALIMENTATION DURABLE

Le service de courtage en alimentation durable de *La Tablée des Chefs* sert d'agent de liaison entre les producteurs de surplus alimentaires, plus particulièrement les donateurs du milieu HRI (hôtellerie, restauration, institutionnel), et les organismes qui les redistribuent aux personnes dans le besoin, via les banques alimentaires et les Moissons. Le gaspillage est encore omniprésent dans de tels milieux, puisque les intervenants manquent de ressources pour contrer ce phénomène et doivent répondre aux standards de l'industrie. *La Tablée des Chefs* opère donc toute la logistique entourant la récupération alimentaire, afin d'assurer un déploiement efficace, simple et sécuritaire parmi ses participants.

Le service de courtage à l'international !

Ce service est dorénavant offert et accessible dans plusieurs régions du Québec, en plus d'être présent en Ontario et en Alberta. Son développement ne cesse de croître et il se retrouve maintenant à l'international, entres autres en France et au Mexique.



Récupérations spontanées

En 2014, plus d'une dizaine de récupérations spontanées ont permis de récupérer des milliers de portions. Des particuliers et des organisateurs d'événements ont communiqué auprès de nous afin que nous les aidions à rendre leur événement plus « vert » en réduisant le gaspillage alimentaire.

En 2014, au Canada, ce sont **298 000 portions** de nourriture qui ont été redistribuées aux familles en besoin.

En mars, la Semaine des Écoles Hôtelières permet d'impliquer la relève et de cuisiner **100 000 portions** de plus qui iront aux personnes dans le besoin.

La Tablée des Chefs invite les établissements œuvrant au sein du milieu HRI (hôtels, restaurations et institutions) à offrir le service de récupération alimentaire à leurs clients et ainsi récupérer tous les surplus alimentaires de leurs événements. Leur mobilisation permettra de nourrir encore plus de familles souffrant d'insécurité alimentaire.

La liste des établissements participants en 2014 :

- Centre Sheraton Montréal
- Château Bonne Entente
- Loews Hôtel Vogue
- Delta Trois-Rivières
- Fairmont Tremblant
- Hôtel Mortagne
- Hilton Bonaventure
- Westin Montréal
- Fairmont le Manoir Richelieu
- W Montréal
- Centre Bell
- Centre des Sciences
- Casino de Montréal
- Stikeman Elliott
- CHUM
- HEC
- Casino du Lac Leamy
- Patrice Pâtissier
- Westin Calgary
- Calgary Marriott
- Calgary Stampede
- Delta Bow Valley
- Sheraton Centre Toronto
- Westin Ottawa
- Ottawa Convention Centre
- Première Moisson (DIX30, Gare Centrale, Jean Talon, Kirkland, Outremont, Masson, Maisonneuve, Côte-des-Neiges, Vaudreuil-Dorion, Longueuil chemin de Chambly, Longueuil Lawrence)

Un geste de partage qui fait du bien !

« C'est très gratifiant pour toute l'équipe du Fairmont Tremblant, particulièrement l'équipe de la cuisine, de savoir que notre contribution aide à nourrir les familles de notre communauté avec plus de 4 000 repas distribués. Avant que débute cette merveilleuse collaboration avec *La Tablée des Chefs*, ces repas passaient directement à la poubelle ». – **Fairmont Tremblant**

« Our culinary associates create gourmet meals on a daily basis and prior to the program being launched; we would simply throw many of the dishes away the team was preparing. There is nothing more disheartening for our associates to see food go to waste especially if you have been the one to prepare it. Since launching the program, our associates feel a greater sense of pride knowing that their efforts are helping to feed those in need ». – **Westin Calgary**

« Notre cabinet a été en mesure de débiter le programme de récupération alimentaire grâce au service de courtage offert par *La Tablée des Chefs*. Ils nous ont mis en contact avec le Y des femmes, situé à 1 kilomètre de notre édifice. Depuis maintenant deux ans, l'organisme vient récupérer, tous les jours, une grande variété de surplus alimentaires tels que des légumes et fruits frais, des viennoiseries et des sandwiches. *La Tablée des Chefs* a su nous encadrer et nous épauler en nous fournissant sacs en plastique et contenants afin que nous puissions remettre la nourriture à l'organisme de manière à respecter les règles établies par Le MAPAQ. » – **Stikeman Elliott**

« Merci à vous tous de *La Tablée des Chefs* pour l'ensemble de votre œuvre. Non seulement cette donation pour le Centre Booth, mais aussi pour tous les gens à faible revenu, les itinérants, les autres Centres et j'en passe qui profitent de votre générosité et votre engagement social pour les personnes défavorisées. Et les soupes sont très bonnes et appréciées ». – **Centre Booth de Montréal**

« Les menus offerts complètent bien l'aide alimentaire que nous recevons déjà de plusieurs épiciers de la région et de Moisson Laurentides, en plus de ce que nous achetons. Avec 20 plats, il est possible de nourrir une cinquantaine de personnes ». – **La Samaritaine de Mont-Tremblant**

LA TABLÉE DES CHEFS AU MEXIQUE EN 2014 !

Service de courtage en alimentation durable

- Hôtels participants (Mexico) : Sheraton Maria Isabel, Sheraton Santa Fe, Le Méridien, Hotel W et St. Regis
- Portions récupérées : 7144 portions depuis novembre 2013
- A venir... expansion à Cancun !

Formation Culinaire

Plus de 150 jeunes ont participé à des activités d'éducation culinaire avec des chefs mobilisés auprès de *La Tablée des Chefs* au Mexique.

Atelier corporatif

5 ateliers corporatifs de type corvée alimentaire ont été réalisés en collaboration avec les 5 hôtels qui participent au programme de récupération alimentaire. Les employés des établissements hôteliers se sont mobilisés pour produire 700 repas pour les personnes dans le besoin.

Semaine des écoles hôtelières au Mexique

Plus de 500 étudiants de 4 universités ont cuisiné 20 000 portions de boulettes de viande pour les familles souffrant d'insécurité alimentaire.

CORVÉES ALIMENTAIRES CORPORATIVES



Plusieurs corvées alimentaires ont eu lieu cette année. Ces généreux employés ont pu soutenir le volet de préparation alimentaire de *La Table des Chefs* en assistant nos chefs dans la production de repas. Ceux-ci seront distribués aux membres de Banques Alimentaires Québec afin de nourrir des milliers de personnes directement dans leur communauté.

Savez-vous que? Cette année: 13 corvées corporatives ont eu lieu dans une de nos deux Écoles de cuisine. Cela veut dire plus de 29 000 portions de nourriture distribuées aux familles dans le besoin. Merci à tous pour leur précieuse aide!

Merci à ces généreuses entreprises pour ce beau geste de partage alimentaire :

- McKinsey
- Loto-Québec
- Hp
- Telus
- Othentika /McKesson
- Ivanhoé Cambridge
- SAP
- BNP Paribas
- THE Club
- Saputo
- APCQ
- SAQ

LA SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES DU QUÉBEC PRÉSENTÉE PAR LA SAQ

C'est un événement majeur regroupant plus de 800 étudiants en cuisine dans plus de 14 écoles hôtelières du Québec. Les jeunes sont mobilisés pour préparer une corvée de repas au profit des Banques alimentaires du Québec. Cette activité vise à sensibiliser la relève professionnelle au problème de la faim au Québec et à leur faire découvrir les opportunités d'implication sociale avant leur entrée sur le marché du travail. En mars de chaque année, ensemble ils préparent plus de 100 000 repas qui sont ensuite distribués aux gens dans le besoin partout au Québec. En mars 2014, pour la 11^{ème} édition, c'est une recette de pain de viande qui était à l'honneur.

Établissements hôteliers qui se sont mobilisés pour la cause en 2014 :

- Collège LaSalle
- St. Pius X Culinary Institute
- ITHQ
- CFP Jacques-Rousseau
- Pearson School of Culinary Arts
- CFP Armand-Racicot
- École hôtelière de Laval
- Pavillon du Vieux-Sherbrooke
- CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie
- CFP des Bâtisseurs
- École Hôtelière des Laurentides
- Collège Mérici
- Cégep de Limoilou
- CFP Fierbourg

Partenaires présentateurs :

- SAQ

Partenaires majeurs :

- SAQ
- Hector Larivée
- Olymel
- Fond de promotion de la pomme de terre du Québec
- Coop fédérée
- Horizon Milling
- Saputo
- Norampac
- AlimPlus
- Novelis
- Arctic Gardens
- Les Sœurs en Vrac
- Italtasta



BRIGADES CULINAIRES

Cette année, les Brigades Culinaires sont présentes dans 12 régions administratives du Québec (Montréal, Montérégie, Estrie, Laval, Laurentides, Outaouais, Abitibi-Témiscamingue, Bas-St-Laurent, Chaudière-Appalaches, Capitale-Nationale, Mauricie et Saguenay-Lac-Saint-Jean). Il s'agit de la 3^{ème} année de ce programme de formation culinaire. En 2014, 45 écoles secondaires proposent ces formations à leurs jeunes. C'est plus de 800 jeunes qui apprennent à cuisiner et à développer de saines habitudes alimentaires. Sous forme de 24 ateliers culinaires (20 ateliers, 3 défis ainsi qu'une grande finale Iron Chef animée par Ricardo), ce projet offert en parascolaire met les jeunes, entre 12 et 17 ans, au cœur de l'action, de telle manière qu'ils cuisinent eux-mêmes des recettes simples et santé. En 2014, c'est une brigade de l'école Vanier de Québec qui a remporté la grande finale des Brigades Culinaires. L'objectif à long terme est de présenter le programme dans 200 écoles secondaires partout au Québec, d'ici 2019.

Paroles de jeunes apprentis cuistots !

« Je veux m'inscrire aux Brigades Culinaires parce que j'aimerais que toute ma famille mange mieux, plus varié et plus nutritif que des pâtes et des omelettes puisque c'est moi qui fait les soupers. J'ai commencé à faire les repas il y a un mois puisque ma mère travaille tard le soir. J'aimerais aussi apprendre comment faire de la nourriture pour mon futur appartement ».

– Marianne, Secondaire 4

« Je me suis inscrite aux Brigades Culinaires pour savoir mieux cuisiner et comme j'ai 5 frères et sœurs, quand je les garde, j'aimerais leur faire de bons repas ».

– Jade, Secondaire 3

« Je veux m'inscrire aux Brigades Culinaires pour pouvoir cuisiner autre chose que du Kraft-Dinner. Pour épater ma famille et ma blonde quand je vais en avoir une ».

– Victor, Secondaire 4

« Je voudrais participer aux Brigades Culinaires, car j'ai une passion pour la cuisine et je trouve que venir aux Brigades est une expérience extraordinaire où on apprend comment être autonome et travailler en équipe ».

– John, Secondaire 2

« Chez moi, je ne cuisine pas vraiment parce que je ne sais jamais où commencer et quoi faire. Donc, je crois que les Brigades Culinaires est une excellente opportunité d'en savoir plus sur la cuisine ».

– Marika, Secondaire 3

« Catherine adore participer aux Brigades Culinaires. Nous trouvons que c'est une excellente idée, car elle prend confiance et aide de plus en plus dans la préparation des repas à la maison. Cette expérience est un cadeau pour elle, mais aussi pour sa mère !! »

– mère d'une jeune qui fait partie des Brigades Culinaires



ATELIERS CULINAIRES POUR ADOLESCENTS

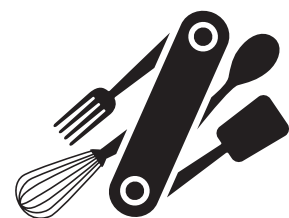
Le programme d'Ateliers culinaires pour adolescents est offert dans les écoles secondaires et dans les différents milieux communautaires partout au Québec. Pour les jeunes qui désirent seulement en apprendre plus sur la cuisine, sans nécessairement être en compétition comme c'est le cas avec les Brigades Culinaires, l'alternative des ateliers culinaires pour adolescents s'offre à eux. Ce programme vise également à développer leur autonomie alimentaire.

CUISINER POUR MANGER MIEUX

Le projet Cuisiner Pour Manger Mieux s'inscrit dans le programme scolaire des élèves en « formation préparatoire au travail » (FPT) dans neuf écoles secondaires de l'île de Montréal. Le projet est porté par *La Table des Chefs* en collaboration avec quatre commissions scolaires de l'île de Montréal. Financé par Québec en forme, ce projet régional s'inscrit dans une volonté de contribuer à l'autonomie alimentaire des jeunes dans un contexte où les cours d'économie familiale ont été abolis au secondaire et où les compétences culinaires chez les jeunes sont en déclin. Ce programme permet de découvrir des métiers de bouche, comme la fromagerie, la pâtisserie, la préparation des repas et des plats à emporter, etc. Ces ateliers peuvent aussi faciliter l'insertion professionnelle chez certains des participants.

CUISINE D'ÉTÉ DE LA TABLÉE DES CHEFS

L'objectif est de transmettre des connaissances culinaires aux jeunes moins favorisés de partout au Québec dans un contexte idéal, celui d'une base de plein air à la campagne. C'est grâce à un partenariat entre la *Fondation Bon Départ* de Canadian Tire du Québec, la *Fondation Marcelle* et Jean Coutu et *La Tablee des Chefs*, que les jeunes qui séjournent 12 jours consécutifs à la Base de Plein Air Bon Départ vivent l'expérience de la « Cuisine d'été ». Ils ont même la chance d'avoir des visites surprises comme le chef Ricardo et les vedettes de *Vrack Tv*; Les maîtres élèves. Nos partenaires assurant les commandites alimentaires sont aussi essentiels à la réussite de ce projet.



**LA CUISINE
D'ÉTÉ**
CUISEZ VOS RÊVES



La Tablee
des Chefs



ATELIERS CULINAIRES EN CENTRES JEUNESSE

La Tablee des Chefs a élaboré un programme de cuisine spécifique, sous la forme de deux blocs de 12 ateliers d'une durée de deux heures chacun. Ceux-ci sont animés par un chef ou un cuisinier formé et assisté par deux éducateurs du Programme qualification jeunesse. Aujourd'hui, c'est 16 Centres jeunesse à travers la province qui profitent de la présence de ces ateliers. Les notions abordées dans les ateliers visent l'autonomie culinaire des jeunes et encouragent l'acquisition de compétences concrètes au niveau des tâches de la vie quotidienne. Les recettes sont faciles à réaliser et les notions enseignées rejoignent les jeunes. Le but est de les outiller au maximum avant leur départ en appartement à leurs 18 ans.

ATELIER CULINAIRE CORPORATIF

Assistée par nos chefs, *La Tablee des Chefs* offre à votre équipe la chance de mettre la main à la pâte et, ensemble, de participer à la préparation de vos menus 3 ou 4 services. C'est un apprentissage dans un environnement convivial et agréable. Ensuite, les participants peuvent déguster le savoureux repas qu'ils ont concocté. Une façon originale et très rassembleuse de se réunir. Que ce soit pour remercier des employés, des clients ou des partenaires, ou simplement pour une réunion spéciale, nos salles sont propices à plusieurs rassemblements. Cela permet de forger l'esprit d'équipe.

CAMPS CULINAIRES / CAMPS DE JOUR

Les camps culinaires sont offerts, dans nos deux Écoles de cuisine, durant la période estivale. Lors de ces camps, les jeunes de 10 à 15 ans sont initiés à la cuisine. Cette année, plus de 200 jeunes étaient présents. Ce fut un grand succès!



DÉFI PIERRE LAVOIE

L'équipe de *La Tablée des Chefs* était à Québec, le 13 juin 2014, avec l'aide de 120 généreux bénévoles de La Capitale groupe Financier, afin de produire 5800 boîtes à lunch santé, composées à partir d'un savoureux menu élaboré par Ricardo. Les lunchs ont été remis aux cyclistes participants à La Boucle du Défi Pierre Lavoie.

FOOD TRUCK-YUL EAT

Cet événement du 6 septembre est né d'un projet de partenariat entre *La Tablée des Chefs* et l'association des restaurateurs de rue du Québec. C'était un grand festival de découvertes culinaires et de cuisine de rue sur l'Esplanade Sun Life du Parc Olympique. Le Festival a aussi fait place à la relève avec le Combat culinaire de *La Tablée des Chefs* opposant trois finissants des Brigades Culinaires, chacun en équipe avec trois chefs, ont du créer un menu à partir d'un panier d'aliments surprises.

SOUPER DE LA FONDATION DU GROUPE AGF

Suite à leur souper-bénéfice qui s'est déroulé le 15 octobre dernier, au Sofitel le Carré Doré, La Fondation Groupe AGF a remis 60 000 \$ à *La Tablée des Chefs*. Grâce à leur don, *La Tablée des Chefs* a pu développer une nouvelle plateforme web afin d'améliorer son service de courtage en alimentation durable. Vous pouvez voir cette nouvelle plateforme sur le site suivant : www.recuperationalimentaire.org. Lors de cette soirée, une brigade de quatre chefs réputés proposait une sélection de plats signatures inédits en parfait accord avec dix millésimes de 2000 à 2009 du Château Branaire-Ducru. Pour parfaire cette expérience sensorielle unique, les chefs Alexandre Gosselin (Chez Victoire), Olivier Perret (Chef exécutif du Sofitel), Jonathan Lapierre-Réhayem (Chez Laloux) et Roland Delmonte (Chef pâtissier du Sofitel) ont ravi les papilles gustatives des convives grâce à une harmonie recherchée en assiette pour accompagner ces bonnes bouteilles!

TASTE US + DIPLOMATIE CULINAIRE

Du 6 au 8 octobre 2014, *La Tablée des Chefs* a le plaisir d'accueillir le chef Todd Gray du restaurant Equinox de Washington, DC dans le cadre du programme de diplomatie culinaire tenue en collaboration avec le Consulat général des États-Unis à Montréal et le Consulat général des États-Unis de Québec. Le 7 octobre, le chef a offert une conférence et démonstration culinaire aux étudiants en cuisine de l'école d'art culinaire Pearson. Chef Gray, assisté d'un jeune participant au programme Les Brigades Culinaires ont cuisiné un Risotto, façon milanaise. Les chefs de la région de Montréal et Québec ont participé à des tables rondes de discussion initiées par le chef invité portant sur le développement de l'autonomie alimentaire pour échanger sur les pratiques au Québec et aux États-Unis.

FONDATION DAVID SUZUKI AU THÉÂTRE CORONA

La Fondation David Suzuki a présenté La Tournée bleu Terre et a fait son dernier arrêt au Théâtre Corona à Montréal, le 15 octobre 2014. La Tournée bleu Terre est une célébration pancanadienne avec David Suzuki, scientifique, animateur, auteur et cofondateur de la Fondation David Suzuki, en compagnie de plusieurs personnalités de la scène culturelle, artistes et leaders d'opinion des quatre coins du pays. Les Chefs François Desroches et Simon Mathys associés à *La Tablée des Chefs* ainsi que des jeunes des Brigades Culinaires ont été impliqués à la préparation du plat principal gastronomique, servis aux invités VIP de l'événement.



GRANDE TABLÉE DE QUÉBEC ET DE MONTRÉAL

La Grande Tablee, où plus de 700 personnes œuvrant dans la communauté d'affaires de Montréal et de Québec, se sont réunis dans le cadre de l'évènement épicurien le plus attendu en ville. À chaque année, cette soirée gastronomique rassemble, dans une même cuisine, une brigade de chefs exceptionnels. Ensemble, ils créent un menu unique au profit de *La Tablee des Chefs*. Accompagné d'une sélection de vins signature, le repas six services a charmé tous ceux qui étaient présents.

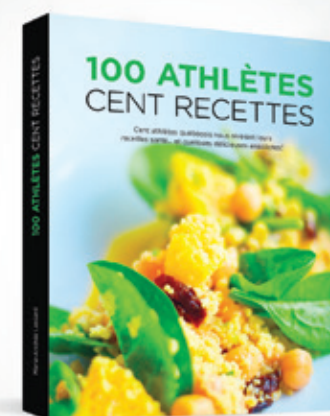
Merci aux chefs impliqués lors de ces deux soirées gastronomiques: Montréal: Jonathan Lapierre-Rehayem, Junichi Ikematsu, Marc-André Jetté, Patrice Demers, Sébastien Giannini, Simon Mathys | Québec: François Blais, Alexis Jegou, Christian Lemelin, Éric Lessard, Stéphane Modat, Baptiste Peupion et Guillaume St-Pierre! 330 000 de profit ont été amassés afin de poursuivre notre mission.

BÛCHE ET PAIN PREMIÈRE MOISSON AU PROFIT DE LA TABLÉE DES CHEFS

Cette année, la Bûche Signature de Première Moisson est nommée Acrobatie de Saveurs et elle est inspirée du Cirque du soleil qui fête ses 30 ans. Cette grandiose bûche est la grande vedette de leurs spécialités des Fêtes. En achetant cette bûche, les acheteurs contribuent aussi à la mission de *La Tablee des Chefs*. En effet, 20 \$ par bûche vendue ont été remis à notre organisme afin de développer notre programme de formation culinaire à travers le Québec. Un beau montant de 20 000 \$ nous a été remis. De plus, un pain intégral bio au levain était également vendu au profit de *La Tablee des Chefs* et 2% des ventes totales nous étaient versées.

MOI, J'FAIS MON LUNCH!

Présentée par Desjardins et Aliments du Québec, la campagne Moi, j'fais mon lunch! de *La Tablee des Chefs* lance le défi aux entreprises et au grand public de se mobiliser sur l'heure du lunch pendant tout le mois de septembre. *La Tablee des Chefs* a permis de verser dans ses programmes plus de 82 500 \$ grâce à cette initiative. C'est l'équivalent de 4300 ateliers culinaires offerts à plus de 180 jeunes.



LANCEMENT DU LIVRE DE RECETTES 100 ATHLÈTES, CENT RECETTES

La Tablee des Chefs est fière d'avoir collaboré à ce livre pour la standardisation des recettes, le stylisme culinaire et la séance photo! Marie-Andrée Lessard, auteure de 100 Athlètes, Cent recettes, a versé un don de 20 000 \$ pour le développement du programme Les Brigades culinaires. Dans ce livre, plusieurs personnalités sportives partagent leurs recettes préférées, de même que quelques anecdotes personnelles.

LA BOÎTE À LUNCH VOLUME 2

La Tablee des Chefs lançait, à la rentrée scolaire, la 4^{ème} édition de la campagne Moi, j'fais mon lunch! Ce magazine est présenté par Desjardins et Aliments du Québec, toujours le bon choix. L'activité de financement et de sensibilisation est vouée au développement de l'autonomie alimentaire des jeunes et à la valorisation de la cuisine. En 2014, le volume 2 du magazine La boîte à lunch a été vendu au profit de notre programme de formation culinaire pour les jeunes moins favorisés. Cet outil a été conçu afin d'outiller les familles à la préparation de leurs lunches.



COMMENT S'IMPLIQUER

EN

5 FAÇONS!

1

CHEF FORMATEUR

Soyez chef formateur pour le programme de formation des Brigades Culinaires et voyez grandir ces jeunes à travers l'apprentissage culinaire.

2

DONATEURS DU PROGRAMME LES BRIGADES CULINAIRES (ANCIENNEMENT LA BRIGADE DE LA TABLÉE DES CHEFS).

Contribuez au développement alimentaire de centaines de jeunes à travers le Québec en plus de profiter d'un accès privilégié aux coulisses du programme Les Brigades Culinaires.

3

ÉCOLES DE CUISINE À SAVEUR SOCIALE POUR LES ENTREPRISES (CORVÉES CORPORATIVES)

Participez à une activité de consolidation d'équipe qui sort de l'ordinaire et repartez avec des souvenirs inoubliables.

4

DONATEUR DE SURPLUS ALIMENTAIRES

Devenez donateur de surplus alimentaires via le service de courtage en alimentation durable, afin de soutenir la lutte contre la faim.

5

BÉNÉVOLE

Rencontrez des gens qui ont cette passion communicative pour la cuisine et engagez-vous dans une activité valorisante.

MERCI

À

NOS GÉNÉREUX PARTENAIRES ET DONATEURS

Les Chefs étoilés (100 000 \$ et plus)

- Québec en forme
- SAQ
- IGA/Sobeys
- ABC
- CLD agglomération de Longueuil

Les Chefs exécutifs (50 000 \$ et plus)

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

Les Chefs de cuisine (25 000 \$ et plus)

- Fondation J. Armand Bombardier
- Mouvement Desjardins

Les sous-chefs (10 000 \$ et plus)

- Éditions Cent/100 Inc.
- MAPAQ
- Fondation J.A. DeSève
- Fondation St-Hubert
- Première Moisson
- Le Creuset
- Médias Transcontinental S.E.N.C.
- PSOC
- RBC
- Sea Delight Canada

Les cuistots (5 000 \$ et plus)

- Citadelle
- Fondation énergie Valero du Canada
- Go Le Grand Défi inc.
- La coop fédérée
- McKesson Canada
- Novelis
- Olymel
- Reyc Québec

Les garde-manger (2 500 \$ et plus)

- AQDFL
- Balnea réserve thermique
- Bonduelle Canada inc.
- École hôtelière de Laval

- Les importations EDIKA inc.
- Ministère de la santé et des services sociaux
- Norampac

Les commis (500 à 2 499 \$)

- All Clad
- Ardent Mills
- Association des producteurs de fraises et framboises du Québec
- CDEC
- Cintas
- Concept Giroux
- Farinex
- Fédération des producteurs d'œufs de consommation du Québec
- Groupe Solution collect Solu Inc.
- ICC Technologies
- Lassonde
- Macchi Inc.
- Odessa

Merci aux partenaires VIP de La Grande Tablee de Montréal et Québec et aux commanditaires

- Banque Nationale Gestion Privée 1859
- Bibby-St-Croix
- Broccolini
- Brouillard communication
- Deloitte
- Desjardins
- Fairmont Le Château Frontenac
- Fairmont Le Reine Elizabeth
- Fasken Martineau
- Fondation Groupe AGF
- Fonds de solidarité FTQ
- Gaz Métro
- Hydro Québec
- IGA
- KPMG
- La Capitale groupe financier
- La Coop Fédérée
- Lacroix Décor
- Les Affaires
- Metro
- RBC Banque Royale
- Saputo
- SAQ
- Telus
- Yvan Morissette



Photo : gracieuseté APCQ

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

