



20
ans
years

La Table des Chefs
RAPPORT D'ACTIVITÉS 2022

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION DE LA TABLÉE DES CHEF	4
QUELQUES MOTS DU FONDATEUR ET DIRECTEUR GÉNÉRAL	7
QUELQUES MOTS DU PORTE-PAROLE	8
PRÉSENTATION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION	9
PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE	10
LES FAITS SAILLANTS 2022	11
NOTRE VOLET NOURRIR	12
Le programme de Récupération alimentaire	15
Les Cuisines Solidaires	16
Les Cuisines Solidaires - Édition Relève	17
Perspectives d'avenir	18
NOTRE VOLET ÉDUQUER	20
Les Brigades Culinaires	23
Cuisine ton avenir	24
Le nouveau trousseau culinaire	25
Perspectives d'avenir	27
NOS ÉCOLES DE CUISINE	28
Les Camps culinaires	30
Les Cuisines Solidaires dans nos écoles	30
Les Corvées Solidaires	31
FINANCEMENT	32
La soirée-bénéfice de la Fondation Groupe AGF	34
Le BBQ Solidaire	34
L'événement golf des Comptes Nationaux -Banque Nationale	35
La soirée-bénéfice Expédition vins et gastronomie Oregon et Washington	35
La campagne IGA	36
Les Bulles Solidaires	36
Le match intra-équipe Rouges contre Blancs du Canadien de Montréal	37
La Grande Tablée	38
LA TABLÉE DES CHEFS DANS LE MONDE	40
Nos activités en France	42
Nos activités au Mexique	43
NOS PARTENAIRES ET DONATEURS	44
ANNEXES	
Annexe 1 : Rapport de visibilité	48
	52

L'ADN de La Tablée des Chefs

« *Faire une différence
une portion à la fois,
un jeune à la fois!* »

Notre vision

Par nos programmes et initiatives, nous souhaitons mobiliser les ressources qui favorisent le développement d'une culture alimentaire durable et agir à titre d'acteur de changement en matière d'autonomie alimentaire.

Notre mission

Fondée en 2002 par Jean-François Archambault, La Tablée des Chefs est un organisme à but non lucratif dont la mission se résume en deux mots : Nourrir et Éduquer. Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire. Depuis ses débuts, La Tablée des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 15 millions de portions cuisinées et a contribué à l'éducation culinaire de plus de 50 000 jeunes à travers ses différents programmes éducatifs.

Les valeurs qui nous portent

Dans ses programmes et projets, mais aussi dans ses interactions avec ses partenaires, l'équipe de La Tablée des Chefs met de l'avant les valeurs qui lui sont chères, qui la définissent et portent sa mission.

La solidarité est, plus que jamais, le moteur de nos initiatives et programmes, dans le contexte actuel qui nous pousse à faire toujours plus pour aider ceux qui en ont le plus besoin, dans un désir de partage des ressources et des connaissances.

Faire la plus grande des différences en ce qui a trait à la lutte contre l'insécurité alimentaire et au développement de l'autonomie alimentaire des jeunes, voilà un engagement que nous renouvelons chaque jour.

Peu importe les défis et l'ampleur des besoins sur le terrain, les membres de notre équipe rivalisent de créativité et trouvent, jour après jour, des manières de concrétiser notre mission, nourrir et éduquer, en toute intégrité, tant envers celle-ci qu'envers les divers partenaires qui nous soutiennent dans notre quête de la mener toujours plus loin.



Quelques mots du fondateur et directeur général de La Tablée des Chefs

Quand je regarde derrière moi tout le chemin que nous avons parcouru ensemble pour créer le mouvement social qu'est devenue La Tablée des Chefs, je ne peux qu'être fier de nous. Ce qui était au tout départ un constat sur le gaspillage alimentaire d'une industrie, est maintenant devenu un instrument de changement social et un acteur d'impact sur le développement de l'autonomie alimentaire chez les jeunes. Nourrir les gens dans le besoin est encore aujourd'hui une nécessité et utiliser les surplus alimentaires des chefs et des cuisiniers pour le faire est la bonne chose à faire.

Mais comment changer les habitudes alimentaires des prochaines générations pour prévenir le gaspillage et outiller les gens à prendre en charge leur alimentation de façon durable ?

Ça passe par l'éducation culinaire et le développement de l'autonomie alimentaire chez les jeunes. Ce travail crucial que nous avons débuté il y a maintenant plus de 15 ans dans les écoles et les centres jeunesse, nous a démontré à quel point la poursuite de cette mobilisation à travers les Brigades Culinaires et le programme Cuisine ton avenir est primordial. Peu importe le milieu d'où on vient,

on doit apprendre à cuisiner, on doit apprendre à manger ensemble et à respecter les aliments et les produits qu'on utilise mais surtout, les gens qui les produisent avec passion. La Tablée des Chefs va donc continuer sa mission de nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire pour les années à venir, car nous sommes profondément convaincus que le changement social que nous souhaitons tant, passe par le mouvement que nous avons créé tous ensemble !



Quelques mots du porte-parole de La Tablée des Chefs



nous a appris une chose, c'est que nous avons une forte capacité d'adaptation. Au cours des deux dernières années, nous avons su trouver des solutions à de nombreuses épreuves qui se sont dressées devant nous et nous avons relevé plusieurs défis dans des temps difficiles. Comme porte-parole de La Tablée des Chefs, je pense que nous pouvons apprendre de cet événement et profiter du vent de solidarité qu'il a pu propager. En mettant la main à la pâte, en apprenant les techniques de base et en partageant leurs connaissances culinaires, les jeunes 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. Et c'est pour cette raison que j'ai promis de faire de l'éducation culinaire chez les jeunes mon cheval de bataille pour les prochaines années.

Mille mercis de votre appui à cette cause!

Chez RICARDO Media, notre mission est de promouvoir l'importance de cuisiner et de manger ensemble. La Tablée des Chefs abonde dans le même sens en éduquant les générations futures en les aidant à développer leur autonomie alimentaire. Si la crise actuelle

RICARDO

Présentation du conseil d'administration

Mario Gagnon, Président
Directeur, École Hôtelière de Laval, retraité

Daniel Bernier, Vice-Président
Partenaire, Earncliffe Stratégies

Josianne Gagnon, Trésorière
Cheffe Fiscalité, Dollarama L.P. / S.E.C.

Renée Bérard, Secrétaire
Agent Développement des affaires, Tourisme Laval

Administrateurs

Catherine Demers-Rivard
Directrice-conseil, Ig2

Carl Pichette
Vice-président marketing et solutions mobiles, Sobeys

Geneviève Lafitte
Avocate, CPA, M. Fisc., Directrice générale adjointe La Tablée des Chefs

Geneviève Paquette
Vice-présidente, engagement communautaire et
Directrice générale de la Fondation, Club de hockey Canadien

Jean-François Archambault
Directeur général & Fondateur, La Tablée des Chefs

Jean Gattuso
Administrateur de sociétés

Maryse Landry
Directrice des ressources humaines, Tourisme Montréal

Martin Leblanc
CPA, M. Fisc., Fiscalité, Deloitte s.e.n.c.r.l./s.r.l.

Robert Trudeau
Premier Directeur,
Ventes aux entreprises réseau mondial, Air Canada



Jean-François Archambault
Fondateur et directeur général

Mylène Archambault
Adjointe administrative, partenariats et commandites

Nicolas Berson
Cuisinier

Hélène Crête
Commis comptable

Mélanie Delisle
Chargée de projet événementiel

Nancy Duchesne
Contrôleuse

Lucie Gagnon
Adjointe à la directeur général

Caroline Giguère
Cheffe

Mélanie Delisle
Chargée de projet événementiel

Marcella De Vincenzo
Gestionnaire Ressources humaines
et Bloc employabilité

Emmanuelle Dubuc-Fortin
Coordonnatrice et responsable,
Évaluations Éduquer

Patrick Emedy
Coordonnateur sénior Éduquer

Mégane Fortier
Coordonnatrice Éduquer

Caroline Garita
Cheffe d'équipe de la coordination Éduquer

Sylvie-Anne Guertin
Coordonnatrice sénior Nourrir,
Écoles de cuisine et Bénévoles

Sophie Kaminski
Coordonnatrice Nourrir

Geneviève Lafitte, Avocate, CPA, M. Fisc.
Directrice générale adjointe

Dominique Larose
Directrice financière

Marjorie Lavoie
Directrice du développement philanthropique

Martin Leduc
Chef, Cuisine Sidlee

Amélie Loiseau
Coordonnatrice Éduquer

Éric Lorent
Conseiller principal, idéation
et conception graphique

Laurie Martin
Coordonnatrice Éduquer

Geneviève Massé
Directrice Éduquer

Amélie Mondor
Coordonnatrice Nourrir

Alexandra Morin-Richard
Coordonnatrice et responsable Contenu Éduquer

Anaëlle Picard
Chargée de projet événementiel

Doria Poirier
Coordonnatrice sénior Éduquer
et responsable de l'administration

Nathalie Pomerleau
Directrice des Écoles de cuisine

Manoue Rajotte-Lafortune
Chargée de projet événementiel

Véronique Robitaille
Cheffe d'équipe de la coordination Nourrir

Cynthia Sitaras
Cheffe, École de cuisine de Longueuil

Rolie Srivastava
Directrice régionale

Gabrielle de Ste-Croix
Coordonnatrice Éduquer

Séfora Tajiti
Adjointe partenariats, dons et commandites

Callia Tardif
Coordonnatrice Nourrir Éduquer

Jérémy Thibert
Coordonnateur Nourrir

Catherine Valée Grégoire
Gestionnaire sénior de production

Consultants

Nicolas Archambault
Consultant, caméraman et réalisateur

Claude Collette
Consultant, transport et logistique

Lyndsi Daubricourt
Consultante en développement stratégique

Yvon Tremblay
Consultant - Chef exécutif,
commandites alimentaires

La Tablée des Chefs en 2022 : Les faits saillants

Projet ambitieux, le rêve derrière l'initiative des Cuisines Solidaires, mise sur pied en avril 2020, à l'aube de la pandémie, est devenu la plus grande production alimentaire jamais vue au Canada. Depuis les débuts du projet, ce sont plus de **4,2 millions de portions** qui ont été produites et distribuées à travers le pays.

Près de 2 millions de repas ont quant à eux été récupérés par notre programme de Récupération Alimentaire en 2022, et ce, dans 15 régions administratives du Québec. Depuis 20 ans, ce sont ainsi plus de 15 millions de portions qui ont été récupérées et distribuées par le programme.

230 écoles secondaires au Québec et 33 écoles hors Québec ont participé au programme des Brigades Culinaires, offert en parascolaire. 44 écoles et milieux ont quant à eux offert le programme Cuisine ton Avenir aux jeunes de la DPJ ou suivant un parcours scolaire atypique.

Nos 3 écoles de cuisine se sont transformées en Cuisines Solidaires en produisant 148 000 repas et ont aussi accueilli 438 jeunes pour les camps culinaires durant la saison estivale.

Plus de 1200 personnes ont pu soutenir la mission de La Tablée des Chefs et célébrer ses 20 ans d'existence en participant à l'événement-bénéfice de La Grande Tablée organisé à Toronto, à Québec et à Montréal. C'est un montant de 600 000\$ qui a été amassé au profit de la mission de La Tablée des Chefs.

Agir contre l'insécurité alimentaire, une portion à la fois !

Le volet Nourrir de notre mission regroupe notre programme de Récupération alimentaire, l'initiative d'urgence Les Cuisines Solidaires, mise sur pied au début de la pandémie, ainsi que Les Cuisines Solidaires - Édition Relève, notre activité mobilisatrice de la relève culinaire. Des projets différents, auxquels se rallient organismes, établissements donateurs, industrie agroalimentaire et relève culinaire autour d'un désir partagé de lutter contre l'insécurité alimentaire.





Le programme de Récupération alimentaire

La gestion des surplus alimentaires sains et nutritifs représente un véritable défi pour les secteurs de l'hôtellerie, la restauration et l'institutionnel. En 2003, La Tablée des Chefs a mis en place un programme novateur de récupération des aliments doté d'une double mission : valoriser les surplus alimentaires comestibles et lutter contre l'insécurité alimentaire.

Concrètement, par le biais de ce programme, La Tablée des Chefs agit comme agent de liaison entre les donateurs de surplus alimentaires et les organismes communautaires locaux qui prennent en charge la récupération des dons et leur distribution aux personnes en situation d'insécurité alimentaire.

En 2022, 1 813 954 portions ont été récupérées (dont 69 669 hors Québec) ! Le programme est présent dans 16 régions administratives et peut compter sur près de 200 donateurs, dont 7 hors-Québec (Colombie-Britannique, Alberta et Ontario).

Les faits saillants :

Conférence sur le gaspillage alimentaire dans l'Est de Montréal
Participation à HoodStock avec une distribution de 19 000 repas
La plus grosse récupération de l'histoire est la Formula 1 Grand Prix du Canada 2022 ! Plus de 15 tonnes de nourriture ont été sauvées !

Portrait donateurs :

48% des centres de santé, 18% du secteur du tourisme, 18% boulangeries, 16% autres.

Portrait organismes :

51.3% des dons sont récupérés par des organismes dont l'objectif premier est de fournir une aide alimentaire;
48.7% des dons supportent des organismes qui offrent des services à une clientèle spécialisée, soit l'itinérance, l'immigration, les femmes, les hommes, les mineurs, les personnes handicapées, les personnes avec des dépendances, les Premières Nations, les personnes avec un trouble de santé mentale, les aînés etc.

Les Cuisines Solidaires

Alors que les impacts de la pandémie se font encore sentir et que les besoins en aide alimentaire sont toujours aussi grands, La Tablee des Chefs et ses partenaires se sont mobilisés de nouveau pour assurer la poursuite des Cuisines Solidaires. En 2022, ce sont donc plus de 560 000 portions de repas qui ont été produites et distribuées aux banques alimentaires du pays.

Cette grande corvée a été rendue possible grâce à la participation de chefs et cuisiniers mobilisés pour la cause et provenant de 10 établissements différents, aux 4 coins du pays:

- Fairmont Le Reine Élizabeth (Montréal)
- École de cuisine de Québec (Québec)
- École de cuisine de Longueuil (Longueuil)
- Gestion du goût (Varennes)
- Cuisine collective Hochelaga-Maison-neuve (Montréal)
- Sid Lee (Montréal)
- Ono Vancouver (Vancouver)
- Rogers Arena (Vancouver)
- Calgary Stampede (Calgary)
- Soup Kitchen 24 (Toronto)

L'équipe de La Tablee des Chefs est aussi venue prêter main-forte aux Cuisines Solidaires en prenant part cette fois à la distribution de repas congelés. Pour une troisième

année consécutive, nous nous sommes joints à l'initiative FestiHood de l'organisme communautaire Hoodstock le 24 juin pour distribuer des repas aux communautés de Montréal-Nord. En tout, ce sont 19 000 portions de repas cuisinés dans le cadre des Cuisines Solidaires qui ont été remises directement à la communauté dans une ambiance festive et solidaire.



Les Cuisines Solidaires- Édition Relève

Depuis 2003, Les Cuisines Solidaires - Édition Relève mobilise les enseignants et les étudiants en cuisine, partout au Québec, afin de relever le défi de préparer une corvée de repas distribués à des organismes locaux via le réseau de Banques alimentaires Québec. Les enseignants peuvent ainsi transmettre leur amour de la cuisine à leurs étudiants lors de cette activité à vocation sociale. Pour les étudiants en cuisine, c'est une belle opportunité de mettre leur passion pour la cuisine à profit dans le cadre de la lutte contre l'insécurité alimentaire. Depuis ses débuts, ce programme a permis de cuisiner et de distribuer plus d'un million de portions cuisinées par la relève aux banques alimentaires du Québec.

Cette année, ce sont plus de 800 étudiants et enseignants qui ont relevé leurs manches et qui ont mis leurs compétences et leur amour de la cuisine au profit de ceux qui en avaient le plus besoin. Grande première en 2022, Les Cuisines Solidaires - Édition Relève ont étendu leur portée et ont dépassé les frontières du Québec. Pour cette première édition à portée nationale, ce sont 20 établissements du Québec qui ont pris part à notre corvée à saveur sociale, rejoints par 4 établissements hors-Québec (Ontario, Colombie-Britannique, Nouvelle-Écosse et Nouveau-Brunswick).

Au total, ce sont près de 140 000 portions qui ont été distribuées dans le réseau des banques alimentaires du pays ! Ce fut une année record en termes de portions cuisinées.

Polyvalente des Abénaquis	1 038
École Hôtelière Fierbourg	3 750
École Hôtelière de la Capitale	18 600
Campus Brome-Missisquoi	1 800
Centre 24 Juin, Pavillon du Vieux-Sherbrooke	8 200
École Hôtelière de Lanaudière	2 000
Centre La Croisée	1 128
École Hôtelière des Laurentides	5 800
Cégep de Saint-Jérôme	1 320
École Hôtelière de Laval	5 210
CFP Bel Avenir	1 300
Collège Laflèche, Trois-Rivières	1 192
École Hôtelière de la Montérégie	31 526
École Hôtelière de Montréal- Centre Calixa-Lavallée	6 000
ITHQ	3 300
Collège LaSalle	6 016
Pearson School of Culinary Arts	8 000
École des Métiers de la restauration et du tourisme de Montréal	3 065
École Hôtelière de l'Outaouais/ Relais la Lièvre Seigneurie	15 680
Aramark, Banque Nationale du Canada	6 000
CCNB Edmundston	2 400
Centennial College	1 800
NSCC Ackerly Campus	2 000
Camosun College	2 000

Perspectives d'avenir : On passe à La Soupe Solidaire

Depuis sa fondation en 2002, La Tablee des Chefs est fermement engagée à fournir une aide alimentaire saine et nutritive aux personnes dont la sécurité alimentaire est fragilisée. Cette même volonté a mené à la mise en place de l'initiative d'urgence des Cuisines Solidaires au tout début de la pandémie, alors que plus de 4,2 millions de portions de repas ont été distribuées depuis son lancement ! Malgré le succès du projet, force est d'admettre que l'infrastructure nécessaire à sa réalisation ne pourra être maintenue à long terme. Nous souhaitons donc en remanier la forme afin d'en faire une activité pérenne et encore mieux adaptée aux besoins actuels.

C'est de ce constat et de notre désir de maintenir notre impact sur le terrain qu'est née l'idée de La Soupe Solidaire, un projet de préparation de soupes à partir d'aliments invendus, afin d'aider à fournir une partie de l'alimentation saine et nécessaire aux jeunes d'âge scolaire.

L'initiative de la Soupe Solidaire permettra ainsi de réduire considérablement le gaspillage alimentaire au Québec, tout en nourrissant les enfants d'âge scolaire, dans l'objectif d'assurer une plus grande équité en matière d'éducation et de santé. Des soupes seront distribuées gratuitement aux écoles de la province dans le cadre du programme ministériel de mesure d'aide alimentaire.

Compte tenu du caractère essentiel d'une saine alimentation dans le développement global des enfants, il importe pour La Tablee des Chefs d'allier sa mission éducative à celle de nourrir les gens pour porter le projet des Soupes Solidaires à l'ensemble des jeunes de la province.

Sachant que le projet de la Soupe Solidaire sera offert à tous les élèves des écoles participantes, de manière à éviter de stigmatiser les élèves initialement ciblés par l'aide alimentaire, plus de 2 500 élèves seront touchés par le programme dans le cadre du projet pilote (3 portions par semaine par élève). Pour la 1ère phase du développement en 2022-2023, 5 écoles de la Montérégie ont été sélectionnées.

La Tablee des Chefs a pu compter sur plusieurs partenaires afin d'assurer la production des soupes en 2022 : des membres de l'Association des Clubs de Golf du Québec (le Club de Golf Vallée du Richelieu et le Château Bromont), le Centre Bell, et les Écoles de Cuisine de La Tablee des Chefs à Longueuil et au Québec. L'entreposage se fera auprès de Congébec qui a été un partenaire important des Cuisines Solidaires. Les contenants et emballages seront produits par IPL et Cascades



Pour développer l'autonomie alimentaire chez les jeunes !

Le volet Éduquer de notre mission regroupe deux programmes d'éducation culinaire distincts, soit Les Brigades Culinaires et Cuisine ton avenir. Par l'entremise de ces deux programmes, chacun développé pour une clientèle spécifique, nous éduquons les jeunes en les amenant à développer leur autonomie culinaire, tout en leur transmettant de saines habitudes alimentaires.





Les Brigades Culinaires

Les Brigades Culinaires est un programme offert sous forme d'activité parascolaire dans les écoles secondaires, qui rejoint les jeunes de 12 à 17 ans dans le cadre d'ateliers portant sur l'alimentation et les saines habitudes de vie. Le programme est offert dans les écoles secondaires depuis 2012 au Québec et depuis 2019 dans les autres provinces canadiennes. L'évaluation le démontre bien : les Brigades Culinaires constituent une chance inouïe pour les jeunes d'apprendre à cuisiner, tout en s'épanouissant, en travaillant en équipe et en se développant comme citoyens responsables.

Retour sur l'année scolaire 2021-2022

Au Québec, ce sont 200 écoles qui ont accueilli le programme. Ailleurs au Canada, ce sont 24 écoles de cinq provinces canadiennes qui ont pris part aux ateliers. Plus de 4 000 jeunes ont assisté aux ateliers pour plus de 8 800 heures de formation !

Pour le plus grand plaisir de tous, les jeunes participants ont eu la chance de prendre part aux concours inter-écoles pour clôturer leur aventure des Brigades Culinaires. C'était la première fois depuis l'arrivée de la pandémie que les compétitions se déroulaient en présentiel! Pas moins de 90 écoles secondaires du Québec et du Canada ont

participé au combat des Brigades. Au terme des différents niveaux de compétition, les 5 meilleures brigades se sont affrontées lors de la grande finale nationale. Sous l'œil attentif de Ricardo, qui était à l'animation, les 5 brigades finalistes ont dû concocter une recette en vue d'impressionner le jury. L'école secondaire régionale Richmond a été déclarée meilleure brigade de l'année et a reçu le trophée des Brigades Culinaires !

L'année scolaire 2022-2023

En 2022, ce sont 230 écoles qui participent au programme au Québec et 33 écoles en Ontario, au Nouveau-Brunswick, en Nouvelle-Écosse, au Manitoba, en Saskatchewan et en Colombie-Britannique. Ce sont donc plus de 5500 jeunes qui ont pu apprendre à développer leur autonomie alimentaire.

Plus de 12 600 heures de formation ont été offertes par 194 chefs animateurs.

Lors de la Grande Corvée alimentaire Saputo, 94 000 portions de casserole mexicaine seront remises dans 260 organismes communautaires.





Le programme de formation culinaire Cuisine ton avenir est destiné aux jeunes sous le système de protection de la jeunesse en milieu scolaire, pour les élèves de groupes d'adaptation scolaire ou à cheminement particuliers. Il vise essentiellement à développer l'autonomie alimentaire des jeunes se trouvant dans des contextes de vie faisant en sorte qu'ils seront plus rapidement que la moyenne confrontés à la vie autonome.

Le développement de connaissances quant à des habitudes alimentaires saines, mais aussi de compétences culinaires de base fait assurément partie des facteurs de succès de ce passage à l'âge adulte. Le programme, d'une durée d'un an, est composé de trois volets distincts et complémentaires, soit un trousseau culinaire, quatre blocs d'ateliers saisonniers et un bloc d'ateliers de préparation au marché du travail.

Les ateliers culinaires

Retour sur l'année scolaire 2021-2022

Ce sont 17 plateaux d'ateliers qui ont été implantés cette année, représentant plus de 150 jeunes de la DPJ qui ont ainsi pu développer leurs compétences culinaires et alimentaires en vue de leur départ vers la

vie autonome. Du côté scolaire, 17 écoles secondaires ont opté pour ce programme lors de sa deuxième année d'implantation, représentant plus de 270 jeunes!

L'année scolaire 2022-2023

En 2022-2023, le programme Cuisine ton avenir est implanté dans les classes d'adaptation scolaire de 14 écoles.

Ce sont donc 264 jeunes qui en bénéficient.

Pour les jeunes de la DPJ, le programme est offert dans 15 régions du Québec: Montérégie, Laval, Lanaudière, Outaouais, Abitibi, Côte-Nord, Montréal, Bas-St-Laurent, Chaudière-Appalaches, Saguenay, Centre-du-Qc, Mauricie, Capitale-Nationale ainsi qu'en Colombie-Britannique. Ce programme touche 29 groupes et 269 jeunes.



Le nouveau trousseau culinaire : Un contenu revu et amélioré

Toujours soucieuse d'améliorer l'offre du programme, La Tablée des Chefs a travaillé en 2022 à la refonte du trousseau dans le but d'en faire un outil plus adapté aux besoins des jeunes. Notre nouveau trousseau culinaire contient plusieurs accessoires de cuisine utilitaires permettant aux jeunes, chacun à leur façon, d'appivoiser la cuisine et la saine alimentation. La pièce maîtresse du nouveau trousseau est sans contredit le livre de recettes « TROP BON ! », conçu et développé par notre équipe pour les jeunes à l'aube de la vie autonome. Doté d'une mise en page dynamique et attrayante, ce livre propose des recettes simples et accessibles pour aider les jeunes à faire leurs premiers pas en cuisine.

L'épicerie étant un incontournable de la vie autonome, le nouveau trousseau propose également neuf capsules destinées à bien aider les jeunes à planifier leurs visites au marché.

Ce trousseau se veut avant tout une source d'opportunités de discussions autour de l'alimentation et de la cuisine, entre les jeunes et les différentes personnes qui les encadrent. C'est pourquoi il contient aussi un guide d'intervention qui permet d'accompagner les éducateurs. Tout cela afin de maximiser la compréhension et l'utilisation du trousseau.

Au-delà de notre travail sur la refonte du contenu du trousseau à proprement parler, nous avons également consacré nos éner-

gies à faire en sorte que celui-ci soit remis au plus grand nombre de jeunes possible à travers le pays. Ce sont donc 5 000 trousseaux qui ont été distribués au Canada cette année ! De ce nombre, 750 trousseaux ont été distribués aux jeunes issus de communautés autochtones.

Voici quelques témoignages au sujet des nouveaux trousseaux:

[Le] groupe d'élèves qui a reçu les trousseaux [...] étaient très contents. Une élève a même dit : « Hooooo un livre de recettes juste pour moi ! » Nos finissants les recevront à la fin de l'année scolaire. Ils ont [beaucoup cuisiné] les deux dernières années et sont en stage la majeure partie du temps cette année. Nous souhaitons leur offrir comme trousseau de départ à la vie adulte. Vous avez fait des heureux. Merci, ils seront utilisés de façon éducative.

Direction adjointe,
Centre de formation professionnelle
Fierbourg, Québec

La distribution des trousseaux se déroule actuellement de manière ciblée, en fonction des besoins et des projets de vie des adolescents hébergés en famille d'accueil ou en ressources intermédiaires. Actuellement, le format et le design du sac semblent bien appréciés. [...] En vous remerciant encore une fois de votre générosité. C'est une attention qui fait grand plaisir à nos jeunes.

Chef de service, Ressources intermédiaires et réadaptation en milieu de vie substitut, Québec

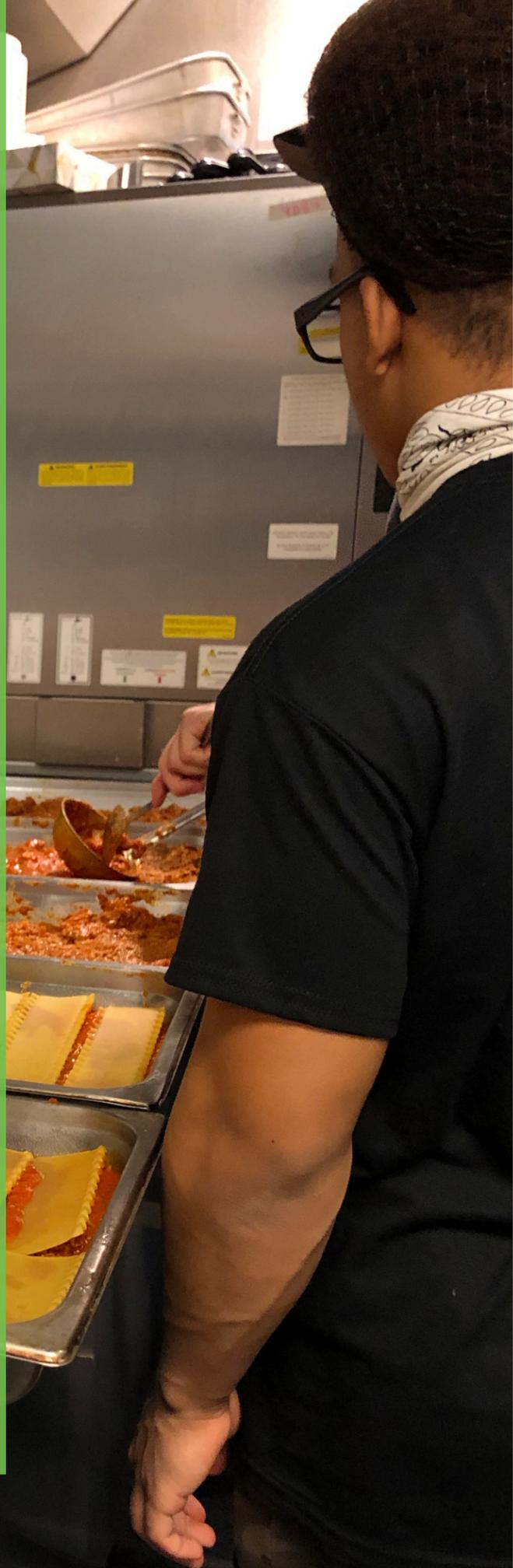
Un nouveau bloc pour favoriser l'intégration en milieu du travail

Le bloc employabilité du programme Cuisine ton avenir a pour but d'aider les jeunes à réussir leur insertion professionnelle. Depuis 2008, les ateliers culinaires de Cuisine ton avenir visent à agir sur le besoin primaire qu'est l'alimentation en outillant les jeunes à gagner en autonomie alimentaire.

Grâce aux ateliers culinaires, nombreux sont les jeunes qui se découvrent un intérêt et une passion pour la cuisine, certains d'entre eux souhaitant même poursuivre dans ce domaine à un niveau professionnel.

C'est pourquoi La Tablee des Chefs a mis en place un bloc employabilité qui se greffe à nos ateliers culinaires et vise à offrir aux jeunes âgés de 16 à 19 ans, ayant complété au moins trois blocs d'ateliers, la possibilité de suivre une formation préparatoire au travail dans le domaine de la restauration.

Les ingrédients clés du bloc employabilité: Le tout nouveau bloc d'employabilité de Cuisine ton avenir se décline en cinq ateliers pratiques au cours desquels le participant sera jumelé à un chef mentor chargé de lui faire découvrir le milieu de la restauration et lui donner des expériences concrètes de travail. Par la suite, le participant aura la possibilité d'effectuer un stage rémunéré chez l'un de nos partenaires.



Perspectives d'avenir : Une offre éducative en plein déploiement

Au Québec, pour l'année scolaire 2023, nous prévoyons offrir les Brigades culinaires dans 250 groupes et rejoindre 5000 jeunes. Il y aura également le retour des compétitions inter-écoles régionales et une finale pancanadienne des Brigades pour une 2ème année!

Au Canada, notre objectif est d'offrir le programme dans 60 groupes et donc d'en faire bénéficier 5000 jeunes.

Le volet des Brigades culinaires de nos programmes a plusieurs priorités pour 2023:

Renouer avec les visites de nos écoles car il est important de bâtir des liens solides avec nos écoles et d'offrir un soutien personnalisé.

Parcourir les villes importantes au Canada pour bâtir des relations stratégiques pour le recrutement de nos chefs formateurs! Nous continuerons de nous entourer de chefs ambassadeurs pour aller à la rencontre de nos jeunes.

La création d'un comité pour bâtir une réelle stratégie de développement de nos programmes au sein des Premières Nations et adapter ceux-ci pour maintenir le dialogue et répondre aux besoins.

L'étude que nous avons amorcée par un sondage sur l'état des cuisines au Québec permettra une meilleure compréhension de l'état des infrastructures de celles-ci. Cette collecte de données facilitera le déploiement en nous aidant à cibler les écoles qui sont munies d'infrastructures pouvant accueillir un programme comme le nôtre tout en offrant une opportunité pour notre organisme d'agir comme vecteur de développement avec nos partenaires gouvernementaux.

En 2023-2024, pour le programme Cuisine ton avenir, l'objectif est d'atteindre 60 milieux sous le système de protection de la jeunesse, donc 600 jeunes. Il est prévu d'examiner la structure du programme et d'apporter des changements en fonction des commentaires reçus des accompagnateurs (corvée alimentaire, jardins urbains, etc.)

Nous souhaitons créer un partenariat plus fort avec tous les Centres jeunesse du Québec pour continuer le déploiement et maximiser l'impact auprès des jeunes!

Une incursion dans les cuisines des Centres jeunesse permettra de partager les valeurs de la Tablee des Chefs soit par des affiches ou autres outils de communication, des faits cocasses, des informations ludiques sur l'alimentation dans l'espoir d'éveiller un intérêt concernant leur autonomie alimentaire. Cette incursion se fera en collaboration avec les différents Centres jeunesse de chacune des régions administratives et inclura les jeunes dans le processus créatif.

Un autre projet est de répliquer le modèle de Vancouver avec le YMCA et le Covenant House dans le reste du Canada. Par ailleurs, nous allons développer une étude longitudinale sur nos jeunes qui suivent notre programme avec Frédérique Poncet, Chercheuse au Centre de réadaptation Lethbridge-Layton-Mackay / CIUSSS du Centre-Ouest de l'île de Montréal



Nos activités culinaires socialement savoureuses !

Que ce soit à Montréal, à Longueuil ou à Québec, nos écoles de cuisine sont des lieux de mobilisation sociale et culinaire. Entre nos Camps culinaires, les Corvées Solidaires et, durant la pandémie, des productions de repas dans le cadre des Cuisines Solidaires, nos écoles de cuisine proposent des activités culinaires pour prendre part à notre mission.



Les Cuisines Solidaires dans nos écoles

Nos écoles de cuisine ont été mises à contribution dans le cadre des Cuisines Solidaires. En 2022, 148 000 portions de repas ont été préparées par l'école de cuisine de Longueuil et par l'école de cuisine de Québec ! Un travail d'équipe exceptionnel !

Avec l'aide de nos précieux bénévoles, nos cheffes dévouées de Longueuil et de Québec ont cuisiné plus de 5300 litres de soupes solidaires depuis octobre 2022.

Les Camps Culinaires : Une semaine gourmande placée sous le signe de la camaraderie et de la solidarité

Du 27 juin au 19 août, nous avons accueilli 438 apprentis cuistots dans nos trois écoles de cuisine ainsi qu'à Laval pour leur offrir un programme estival alléchant ! Pour cette édition, qui soulignait le 20e anniversaire de La Tablée des Chefs, nous avons proposé aux jeunes des recettes savoureuses et punchées, réparties en 5 journées thématiques.

Pour l'occasion, Jean-Philippe Cyr, Stefano et Ricardo se sont joints à nous, chacun associé à une thématique, pour partager avec les jeunes quelques-unes de leurs meilleures recettes. Le directeur général et fondateur de La Tablée des Chefs, Jean-François Archambault, ainsi que la cheffe maison de l'organisme, Cynthia Sitaras, ont eux aussi proposé aux jeunes certaines de leurs recettes préférées. À cela se sont ajoutées les meilleures recettes des 20 dernières années, celles que nos jeunes cuisiniers ont préférées depuis la création de nos programmes d'éducation culinaire.

En plus de profiter d'une chance unique de cuisiner, d'apprendre et de se régaler, les jeunes cuistots ont également pu poser un geste concret pour leur communauté. Cette année, ce sont donc plus de 7 000 portions de Macaroni Solidaire qui ont ainsi été cuisinées et distribuées par les jeunes des camps à différents organismes d'aide alimentaire de leur région !



Le retour de nos activités culinaires socialement savoureuses: Les Corvées Solidaires

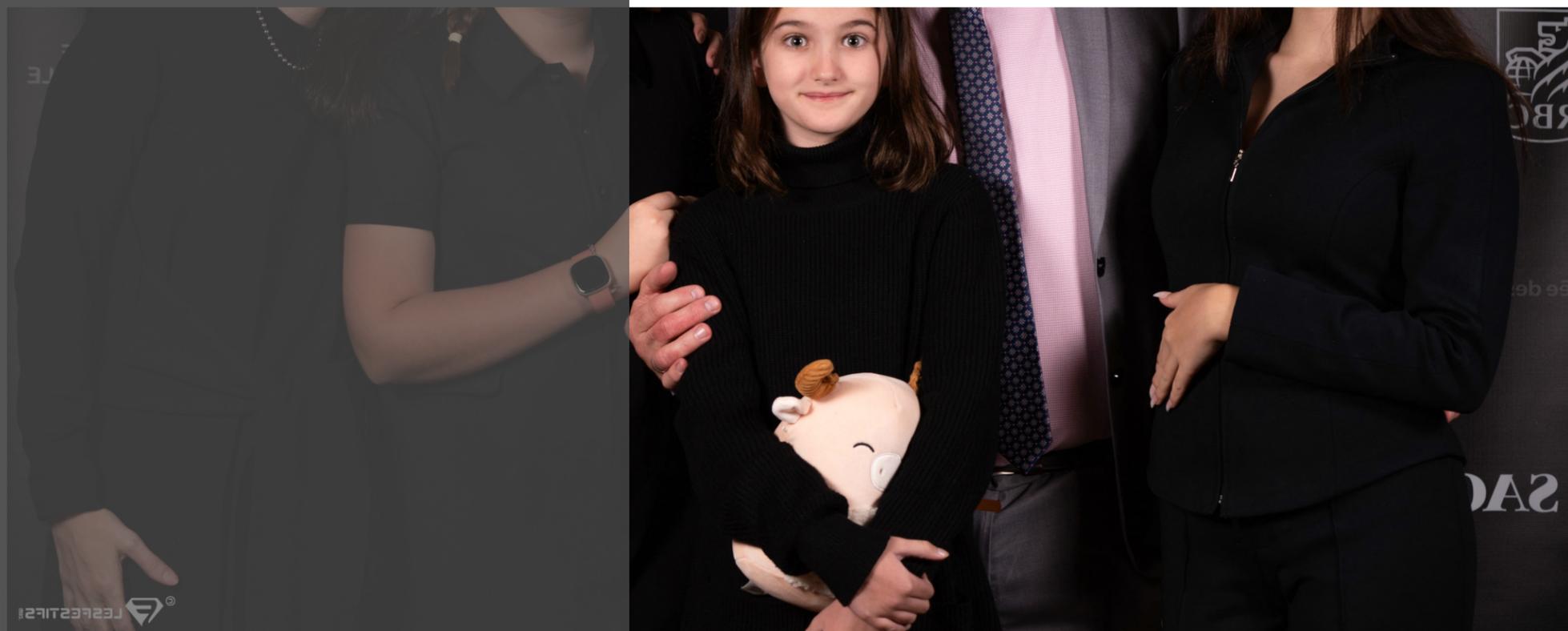
En 2022, La Tablée des Chefs a offert au milieu corporatif d'organiser des activités culinaires engagées, rassembleuses et solidaires pour faire vivre un moment de consolidation d'équipe ou de convivialité entre collègues. Ces activités ont pris la forme de corvées culinaires, permettant aux entreprises de faire une réelle différence dans leur communauté, tout en vivant une activité d'équipe mobilisatrice. Des plats nourrissants et savoureux ont ainsi été préparés par les entreprises participantes pour être remis à des organismes de la région, apportant du coup un peu de réconfort à ceux et celles qui en ont le plus besoin. Une activité parfaite pour se réunir entre collègues et partager un bon moment autour des plaisirs de la cuisine !

Pour la période des Fêtes, 12 entreprises se sont rassemblées pour vivre une activité de consolidation d'équipe pour redonner à la communauté et leur mobilisation a permis de réaliser 250 litres de Soupes Solidaires et 375 portions.



Pour la pérennité de notre mission !

Année après année, toute une équipe travaille à mettre sur pied des événements et des projets de financement dont les retombées sont essentielles à la poursuite de notre mission et à la différence que nous souhaitons faire sur le terrain. Avec des partenaires aussi engagés à nos côtés, les projets sont toujours nombreux et couronnés de succès.





Le cocktail-bénéfice de la Fondation Groupe AGF

Cette année, la soirée s'est dessinée sous le signe des 10 ans de la Fondation Groupe AGF, le thème de l'événement étant celui de l'héritage, visant à souligner la contribution de cette dernière au cours des années écoulées. Le 2 juin, 200 convives se sont ainsi réunis au Fairmont Le Reine Elizabeth afin de déguster hors-d'œuvre et vins en provenance de la Maison Joseph Drouhin.

Au total, l'événement a permis de ramasser près de 180 000 \$, somme qui sera remise à la communauté. De ce montant, la Fondation du Groupe AGF a fait don de 50 000 \$ à La Tablee des Chefs pour soutenir ses programmes et projets.

Le BBQ Solidaire

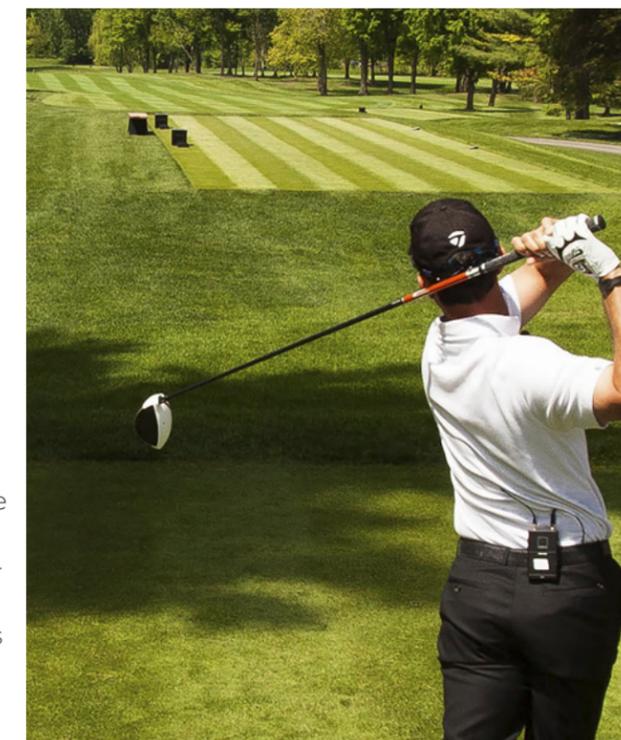
Le 10 juin dernier, le Groupe Lesage et Grenier de RBC Dominion Valeurs Mobilières et La Cabane du Coureur se sont joints à La Tablee des Chefs pour offrir une expérience BBQ des plus gourmandes, alliant grillades de la terre et de la mer!

Sous la direction de Jean-Sébastien Giguère, Chef partenaire pour Coureur des Bois – Cabane – h3, une équipe de talentueux chefs a uni ses forces pour créer un repas cinq services proposant des plats savoureux et decadents pour ravir les papilles des invités. Quelques élèves de l'École secondaire Polybel participant au programme Les Brigades Culinaires sont aussi venus prêter main forte, ce qui fût une belle occasion d'impliquer la prochaine génération de chefs dans l'événement. Que ce soit du saumon fumé au gin et à l'érable, du homard farci au bacon ou du tomahawk du roi aux pommes de terre confites, les 155 invités ont pu se régaler autour d'une bonne cause. Le succès de l'événement a permis de récolter 75 000 \$!



L'Événement golf des Comptes Nationaux - Banque Nationale

Avec LaTenu au prestigieux Club Laval-sur-le-Lac, l'événement golf des Comptes Nationaux - Banque Nationale a été l'occasion pour les participants d'échanger et de faire des rencontres d'affaires dans une ambiance estivale et conviviale. Cent trente-deux joueurs se sont ainsi retrouvés sur le magnifique parcours bleu du club le 1er septembre dernier pour disputer une partie de 18 trous. Tout au long du tournoi, les participants ont pu se rafraîchir et déguster de savoureux petits plats concoctés avec soin par l'équipe de La Tablee des Chefs et le chef exécutif du Club, François St-Aubin. Un cocktail dînatoire s'est également tenu en fin de soirée, où les joueurs et quelques invités ont pu se régaler. Le succès de l'événement a permis de récolter 160 000 \$ au profit de La Tablee des Chefs!



La soirée-bénéfice Expédition vins et gastronomie Oregon et Washington

Cet été, Expédition vins et gastronomie OREGON ET WASHINGTON était de passage à Montréal et, pour l'occasion, s'est jointe La Tablee des Chefs pour réaliser un événement unique et gourmand au profit de sa mission. Ainsi, le 8 juin dernier, c'est plus d'une centaine d'invités qui se sont réunis au Marché Bonsecours pour déguster des produits locaux et exclusifs de plus de 35 producteurs, ainsi que plus d'une centaine de vins de l'Oregon et de l'État de Washington.

Un cocktail dînatoire, préparé par les chefs de La Tablee des Chefs, avec la participation de Sara Hauman, participante au concours Top Chef : Portland, a également été offert aux invités. Ce fut une occasion unique de déguster un repas de choix et de découvrir la route des vins du Pacifique, tout en soutenant une bonne cause! Au total, cette première édition de l'événement a permis de récolter près de 6 500\$, montant qui a été versé à La Tablee des Chefs pour soutenir ses programmes et projets



Les Bulles Solidaires, la manière la plus pétillante et festive de souligner les 20 ans de La Tablée des Chefs

Les Bulles Solidaires, c'est le résultat d'une rigoureuse sélection des meilleures pommes des vergers Lassonde. Une cuvée moussante, faite à 100% de pommes québécoises, pour célébrer les 20 ans de La Tablée des Chefs !

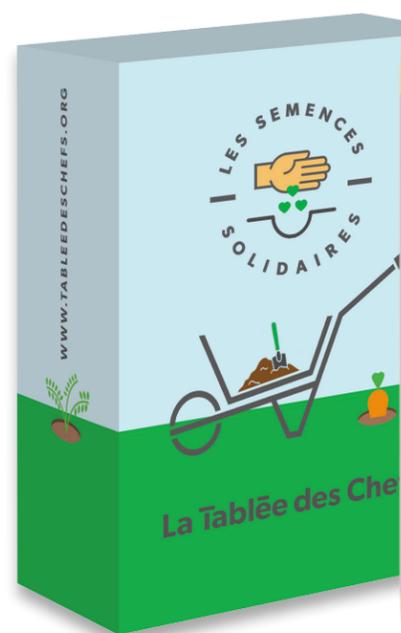
Pour illustrer les 20 ans de solidarité, Les Bulles Solidaires étaient vendues sous une série de 20 étiquettes éclectiques, chacune représentant une variation d'une pomme faisant un clin d'œil à un moment marquant de l'histoire de La Tablée des Chefs.

Pour chaque bouteille vendue, dans un magasin IGA du Québec, un don de 8\$ était remis à La Tablée des Chefs. Au total, 30 000\$ ont été amassés.

La campagne IGA

Du 24 février au 16 mars, La Tablée des Chefs a mené une campagne de financement dans tous les magasins IGA du Québec, mettant en vedette Les Semences Solidaires. Ce coffret inédit proposait aux familles de la province de goûter aux joies du jardinage, tout en faisant une bonne action !

Vendue au doux prix de 5.99\$, cette boîte contenait 5 semences ancestrales de qualité : radis Scarlet Globe, carottes Nantes, laitue Selway, basilic Genovese et concombre Marketmore. Une campagne de dons de la part des fournisseurs, où 25¢ par produit participant étaient remis à notre organisme, a également eu lieu, ainsi que la présence d'autocollants à la caisse pour encourager des dons. Au total, la campagne a permis d'amasser un montant sans précédent de 331 000 \$!



Match intra-équipe Rouges contre Blancs du Canadien de Montréal

Le 25 septembre dernier s'est tenu le match annuel intra-équipe Rouges contre Blancs au Centre Bell, événement qui précède le coup d'envoi au calendrier pré-saison du Canadien de Montréal. Présenté par IGA, l'événement, qui s'est déroulé à guichets fermés, a été organisé encore une fois cette année, au profit de La Tablée des Chefs et de la Fondation des Canadiens pour l'enfance.

Pour que cette journée soit encore plus mémorable, de jeunes finalistes des Brigades Culinaires 2021-2022 ont eu la chance de vivre une expérience unique en assistant à la mêlée depuis une loge. Ils ont ainsi pu visiter le Centre Bell et en découvrir les recoins secrets ! En amont du match, les jeunes ont eu la chance de préparer des boules d'énergie choco-date en compagnie du chef du Centre Bell, Yves Lowes, qui ont ensuite été vendues aux partisans lors de la partie !

Le succès de l'événement a permis de récolter la somme sans précédent de 184 540 \$, dont la moitié a été remise à La Tablée des Chefs pour soutenir le développement de ses différents programmes et activités.

LES GRANDES TABLÉE

La Grande Tablée de Toronto

La pandémie étant désormais contenue, le moment était venu pour nous de rapatrier notre événement phare de levée de fonds à Toronto pour la deuxième édition pancanadienne de celui-ci ! Le 17 octobre dernier, La Grande Tablée de Toronto s'est donc tenue au luxueux et historique Fairmont Royal York, sous le thème de nos 20 ans. Cette année, l'événement a rassemblé 330 personnes de la communauté d'affaires torontoise désireuses de découvrir et de soutenir notre mission.

La soirée s'est déroulée sous la direction de nos coprésidents d'honneur, Mme Jana Sobey, vice-présidente principale, mise en marché - produits périssables pour Sobeys et M. Gary Wade, président d'Unilever Canada, qui, pour l'événement, a été remplacé par Mme Naniss Gadel-Rab, directrice générale - nutrition d'Unilever Canada. Quant à l'animation, elle fût dirigée par nul autre que Tony Chapman, qui a su en faire un événement mémorable !

Pour l'occasion, une brigade de chefs torontois de renom a concocté un repas gastronomique de 5 services mettant en valeur la créativité et le talent de chacun ! De plus, nous avons eu le plaisir de servir des hors-d'œuvre préparés par les étudiants du Centennial College lors du cocktail. Ce fut une excellente occasion de mettre en valeur le travail d'équipe et le fait que les chefs d'aujourd'hui et de demain ont à cœur la mission de La Tablée des Chefs : nourrir et éduquer.

En tout, cette soirée gourmande a permis d'amasser 195 000 \$ au profit de notre mission !

La Grande Tablée de Québec et de Montréal

Les 14 et 21 novembre dernier, La Grande Tablée de Québec et de Montréal s'est tenue au Fairmont Le Château Frontenac et à l'Hôtel Bonaventure, sous le thème de nos 20 ans. Cette année, les événements ont rassemblé plus de 900 personnes de la communauté d'affaires désireuses de soutenir notre mission.

Les soirées se sont déroulées sous la direction de nos coprésidents d'honneur, Mme Brigitte Jalbert, présidente de Les emballages Carrousel Inc. et Jean-François Chalifoux, président et chef de la direction de Beneva. Johane Despins, à Québec, et Claudine Prévost, à Montréal, ont assuré de main de maître l'animation de ces soirées.

Le volet éducatif de notre mission a été bien représenté lors de ces deux événements, alors que des jeunes impliqués dans les Brigades Culinaires étaient présents pour aider à la mise en assiette des délicieux plats qui ont été servis aux invités. Ils ont été chapeautés par Shawn Parent, notre ambassadeur jeunesse ayant remporté la première saison de notre websérie.

En tout, ces soirées hautes en saveurs ont permis d'amasser 600 000 \$ au profit de notre mission !

BMO
CARGILL PROTEIN
CENTENNIAL COLLEGE
FAIRMONT ROYAL YORK
FHCP
FOOD MOMENTUM
GEORGES BROWN COLLEGE
INFORM
JADE FINE FOOD
MENNIE CANADA

PHD
RICH PRODUCT OF CANADA LTD
ROBERT SHAPIRO & ASSOCIATE
SIDLEE
SKICOLOR, TMF, CONCORD MEATS
SOFINA FOODS - FOR THE LAVAZZA GROUP
TD CANADA TRUST
THE TRADE DESK
FCC (FHCP)
INVAFRESH

SOFINA FOODS
ACPE INC.
AGROPUR
BANQUE SCOTIA
BANQUE TD
BCF AVOCATS D'AFFAIRES
BOMBARDIER
BORALEX
BREVILLE
BRIO CONSEILS

CARBONLEO
CASINO DE MONTRÉAL
CDPO
CGI
COGECO
COOP AVANTIS
CORPORATION FIERA CAPITAL
DELOITTE
DESJARDINS ENTREPRISES

DESJARDINS DGAG
ÉLEVEURS DE PORC DU QUÉBEC
ELISABETH DESCHENES (ZA COMMUNICATION)
ERNST & YOUNG
FAC
FONDATION FAMILLE GODIN
FONDATION GOSSELIN
FONDATION PAIN ET ESPOIR
FONTAINE SANTÉ
FSTQ

GARAGA
GESTION SOLIFOR INC.
GROUPE DESCHÉNES
GROUPE EXPORT
GROUPE ROBERT
GUYLAINE DALLAIRE
HEROUX DEVTEK
HDG
HUMANIA
INVESTISSEMENT QUÉBEC
JARISLOWSKY FRASER

LABATT
LES SERVICES MÉNAGERS ROY LTÉE
LEVIO CONSEILS INC.
LG2
MALLETTE
MOUVEMENT DESJARDINS - EST DU QUÉBEC
PREMIER TECH
QUEBECOR
RBC
ROYNAT

SAMARA
SAVOURA
SID LEE
SILVY NIQUET (GESTION)
SUN LIFE
TECHNO PAK
TELUS SANTÉ
TRANSCONTINENTAL INC.
UNIVERSITÉ LAVAL
UPA (LES PRODUCTEURS DE LAIT QC)

Notre mission et nos programmes au-delà des frontières !

Nourrir et éduquer. La mission à l'origine de tous les programmes et projets de La Tablée des Chefs depuis 2002 et qui a, depuis plusieurs années déjà, dépassé les frontières, pour atteindre la France et le Mexique.



Dans le monde

Malgré les défis de la pandémie et les restrictions sanitaires, l'équipe de La Tablée des Chefs en France a su maintenir ses activités tout au long de l'année 2022. Les volets Nourrir et Éduquer ont tous les deux continué à mobiliser leurs partenaires autour de notre mission commune.

L'impact chiffré de La Tablée des Chefs France en 2022 :

- L'initiative Les Cuisines Solidaires - La relève a réuni les étudiants des lycées hôteliers de France pour cuisiner eux aussi des portions pour ces associations malgré la crise sanitaire. En 2022, ils sont 51 établissements à produire 10 100 repas en 10 jours.
- Les Défis Solidaires « Mets ta Toque », soit des activités de consolidation d'équipes solidaires, ont permis à plus de 300 collaborateurs d'entreprises de réaliser près de 3000 repas complets à destination d'une dizaine d'associations d'aide alimentaire.
- Les Brigades Culinaires ont permis à 186 élèves de 14 collèges de bénéficier de 140 ateliers, ce qui représente 280 heures de formation. Les ateliers Cuisine ton avenir ont quant à eux touché environ 360 jeunes de 20 foyers pour 49 ateliers, ce qui représente 147 heures de formation en 2022.
- 2022 a marqué la seconde édition du cocktail caritatif « Les Belles Assiettes ». Accompagnés de chefs prestigieux au Pavillon d'Armenonville, ils ont eu la chance de rassembler des convives en juin et de lever plus de 23 000 € en faveur des bénéficiaires de leurs actions.
- Le 22 novembre 2022, La Grande Tablée s'est tenue à l'InterContinental Paris – le Grand pour une magnifique édition réunissant des entreprises partageant ses valeurs autour d'un dîner gastronomique et une grande tombola à saveur solidaire. Lors de cette soirée, ce sont 85 000€ qui ont été amassés pour aider à financer les activités de Nourrir et d'Éduquer.

Nos activités au Mexique

Notre opération au Mexique, où est établi notre programme de récupération alimentaire, a été grandement ralenti par la pandémie. Non seulement la pandémie a eu un effet sur les activités de nos principaux donateurs mais aussi sur le nombre de mesures sanitaires à respecter. La diminution considérable des dons de surplus alimentaires du milieu hôtelier a ainsi limité le roulement du programme.

En outre, le manque de financement récurrent pour nos activités au Mexique, de même que l'absence d'équipe sur le terrain ont contribué au ralentissement constaté.



Nos partenaires et donateurs

Les idées mobilisatrices, la meilleure équipe qui soit et la plus grande des volontés de faire un véritable changement sur le terrain ne sauraient à elles seules nous permettre de mener à bien notre mission. Pour chacun de ses programmes et projets, La Tablée des Chefs a la chance de pouvoir compter sur le soutien de partenaires engagés et dévoués, qui endossent notre mission et partagent nos valeurs.

CHEFS ARTISANS

- A. LASSONDE INC
- GOUVERNEMENT DU CANADA
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC
- IGA
- NORTERA
- OLYMEL
- SAPUTO
- SAQ
- SOBEYS

CHEFS ÉTOILÉS

- BANQUE NATIONALE
- BANQUES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC
- EMBALLAGES CARROUSEL
- FONDATION AIR CANADA
- FONDATION FAMILLE GODIN
- FONDATION FAMILLE LEMAIRE
- FONDATION GROUPE AGF
- FONDATION MARCELLE & JEAN COUTU
- HERBES & ÉPICES DION
- LE CREUSET
- RICARDO
- SECRÉTARIAT À LA JEUNESSE DU QUÉBEC

CHEFS EXÉCUTIFS

- BENEVA
- CASCADES
- CATELLI
- CHARTON HOBBS
- CHARTON HOBBS
- COURCHESNE LAROSE
- FAVUZZI
- FERMES BURNBRAE
- GROUPE PREMIÈRE MOISSON
- INDUSTRIELLE ALLIANCE
- INTELCOM
- LES SOEURS EN VRAC
- RAYMOND CHABOT GRANT THORNTON
- TRUDEAU CORPORATION
- PSOC
- RECYC-QUÉBEC
- KNORR
- HELLMANN'S TILTON

CHEFS DE CUISINE

- ALCOA FOUNDATION
- BREVILLE
- CONGÉBEC
- FAIRMONT CH TEAU FRONTENAC
- FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'OEUF DU QUÉBEC / MAISON UPA
- ÉNERGIR
- FONDATION FAMILLE GOSSELIN
- FONDATION J.A. BOMBARDIER
- FONDATION RBC
- HERMES CANADA
- ILOT
- LAWSON FOUNDATION
- LES ALIMENTS FAITA FORGIONE
- METRO TO HOME LOGISTICS INC.
- POWER CORPORATION DU CANADA
- SANIMAX
- SECOND HARVEST
- TACT
- UTC
- SIDLEE

SOUS-CHEFS

- ALIMENTS DU QUÉBEC
- BLAKE, CASSEL, GRAYDON SENCRL / SRL
- CHEVALIERS DE COLOMB
- COCA-COLA
- COGIR
- COLABOR
- DAINTY
- FINANCEMENT AGRICOLE CANADA (FCC-FAC)
- FLAMINGO / OLYMEL
- FONDATION DES JEUNES DE LA DPJ
- FONDATION FAMILLE LÉGER
- MAPLE LEAF
- MCCARTHY TÉTRAULT
- NUTRIFRANCE
- PROGRAMME D'APPUI À LA FRANCOPHONIE CANADIENNE
- ROGERS COMMUNICATIONS CANADA INC
- SCOTIA BANK
- UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES (UPA)
- THE HARBINGER FOUNDATION THE LITTLE POTATOES COMPANY
- TOURISME MONTRÉAL
- VALRHONA CHOCOLAT
- WOHLER

CUISTOTS

- ARDENT MILLS
- BOEUF QUÉBEC
- C. ISABELLE & FILS INC
- CREVETTES DU NORD ATLANTIQUE
- DIANA'S OYSTER BAR & GRILL
- DUBRETON
- FDX INTERNATIONALE INC, (CAVIAR ANTONIUS)
- FONDATION MCCARTHY TÉTRAULT
- FONTAINE SANTÉ
- FRUITS DE MER DU QUÉBEC
- HECTOR LARIVÉE
- HORIZON NATURE
- IMPRIMERIE STE-JULIE INC.
- JEWEL UNDER THE KILT - NUT CRACKERS
- LA CABANE DU COUREUR
- LA MILANAISE
- LÉCHÉ DESSERTS
- LES ALIMENTS MEJICANO
- LES CULTURE DU LARGE
- LES FINES HERBES PAR DANIEL
- LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC.
- MILLER AND SMITH
- MINOTERIE DES ANCIENS
- MONTPAK
- ORIJIN CHANVRE
- ROUGIÉ
- SIGNÉ CAMÉLINE : OLIMEGA
- SUNBEC
- THE BUTCHER SHOPPE WAGYU
- UNIPÊCHE
- VIANDEX
- VIANDES RIENDEAU
- WEBISOFT
- YOURBARFACTORY



Annexes

Annexe 1 : Revue de presse

L'année 2022, riche en projets mobilisateurs, a donné lieu à une forte couverture médiatique. Voici quelques points saillants de cet intérêt des médias pour notre mission et nos actions sur le terrain.



Voici quelques points saillants de cet intérêt des médias pour notre mission et nos actions sur le terrain.

En 2022, plus de **430 mentions** La Tablée des Chefs ont été recensées dans les médias, pour une portée totale de **54 643 478**. Les mentions sont réparties principalement au Québec (255), mais couvrent aussi l'ensemble du Canada.

Les mentions sont réparties comme suit :

- mentions radio (46%)
- mentions télévisées
- mentions Web (22%)
- mentions écrites

Les pics médiatiques par ordre chronologique se sont produits au mois d'avril, de mars, de décembre puis de septembre.

- Les trois sujets qui ont suscité le plus de mentions à propos de La Tablée des Chefs sont Les Cuisines Solidaires avec **63 mentions** pour une portée de **3 962 839**; Les Bouillons Solidaires avec **23 mentions** pour une portée de **2 446 100** et Les Brigades culinaires avec **22 mentions** pour une portée de **2 251 166**.
- Le volet Éduquer a suscité le plus de mentions (47 %), suivi par le volet Nourrir (30 % des mentions).
- Les portions cuisinées pour les plus démunis ont suscité un grand intérêt de la part des médias.
- L'événement La Tablée éphémère x Veuve Clicquot a généré plusieurs mentions dont Le Devoir, HRI Magazine et Newswire.
- Les Bulles Solidaires et les Semences solidaires ont aussi généré plusieurs mentions dont dans La Presse, Le Soleil et Salut Bonjour.
- Plusieurs mentions ont été recensées en France, surtout au sujet des Cuisines Solidaires.



La Tablee des Chefs
WWW.TABLEEDESCHEFS.ORG