

La Tablée  
des Chefs

# 2013

MENU ANNUEL





**4** Mot du directeur général et fondateur

#### Survol général

- 6** Faits saillants en 2013
- 8** Notre mission
- 9** Notre équipe
- 9** Membres du conseil d'administration
- 10** Les amoureux de la cause
- 10** Nos chefs impliqués
- 10** Nos porte-paroles

#### École de cuisine à saveur sociale

- 13** Service de courtage en alimentation durable
- 14** Préparation alimentaire
- 14** Formations culinaires
- 15** Les ateliers culinaires
- 17** Corvées alimentaires corporatives
- 17** Cours corporatif
- 17** Cours grand public
- 17** Camps culinaires

#### Événements en 2013

- 18** La Grande Table à Montréal et à Québec
- 19** La campagne Moi, j'fais mon lunch!
- 20** Forum culinaire
- 20** Épluche ta ville
- 20** 80<sup>e</sup> anniversaire des marchés publics de Montréal
- 20** La Brigade de *La Table des Chefs*

#### Publications

- 21** La boîte à lunch, le magazine culinaire de la rentrée
- 21** Feuille de recettes Grande guignolée des médias
- 21** Livre 100 bouchées festives

**22** Partenaires et donateurs

« Merci de partager ce rêve fou avec nous de vouloir faire une différence dans la vie des gens dans le besoin, de les nourrir et de développer leur autonomie alimentaire »

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

L'année 2013 a été une superbe année pour *La Tablée des Chefs*, nous avons su saisir les opportunités et développer les nombreux projets et défis alimentaires tant en récupération qu'en formation culinaire. Avec un recul, plusieurs éléments importants sont venus nous aider à obtenir du succès, le premier élément c'est l'équipe, je suis privilégié de pouvoir compter sur une équipe tout aussi passionnée que moi par notre mission et nos enjeux sociaux. Cette équipe motivée et motivante a réussi à mobiliser une autre équipe cruciale, celle des bénévoles. C'est avec une générosité exceptionnelle qu'ils se sont mobilisés dans nos différents projets.

Une équipe passionnée attire autour d'elle des partenaires engagés et de généreux donateurs, nous pouvons alors nous concentrer sur nos objectifs. Les défis sont grands, les pénuries de denrées sont de plus en plus fréquentes dans les banques alimentaires et les connaissances et compétences culinaires de plus en plus rares, principalement dans les milieux moins favorisés. Notre travail permet non seulement de nourrir des milliers de personnes dans le besoin, il outille la prochaine génération de jeunes adultes en difficulté pour leur permettre de développer leur autonomie alimentaire et contrer leur éventuelle dépendance à l'aide alimentaire.

C'est avec le même dynamisme que nous allons amorcer 2014, nous devons répondre à la demande croissante tant pour nos BRIGADES CULINAIRES que pour notre programme de courtage en alimentation durable que ce soit au Mexique, en France, au Chili, en Belgique ou encore localement. La croissance passera par le support de nos partenaires, donateurs et tous ceux et celles qui partagent la même énergie que nous et qui ont les mêmes préoccupations.

Merci de partager ce rêve fou avec nous de vouloir faire une différence dans la vie des gens dans le besoin, de les nourrir et de développer leur autonomie alimentaire.

*Savoureusement vôtre !*



**Jean-François Archambault**  
Directeur général et fondateur

---

# FAITS SAILLANTS

## EN 2013

---

- 1** *La Tablee des Chefs* offre son service de courtage en alimentation durable dans **47 établissements** au Canada ce qui nous a permis de récupérer **246 172 portions de nourriture**. Depuis 2013, nous récupérons également des surplus alimentaires à **Vancouver**, à **Calgary**, au **Mexique** ainsi qu'en **France** !
  - 2** La Semaine des écoles hôtelières du Québec a célébré son 10<sup>e</sup> anniversaire et a mobilisé plus de **700 étudiants** de **15 écoles hôtelières** à travers le Québec à la préparation de **100 000 portions** alimentaires.
  - 3** Des entreprises de la région ont encouragé le partage alimentaire en réalisant plus de **14 000 portions** lors de corvées alimentaires afin de pouvoir les remettre, par la suite, à un organisme de la région.
  - 4** Au total, c'est **360 000 repas** qui ont été remis à des familles dans le besoin grâce à nos différents volets de partage alimentaire.
  - 5** La Camp Taillevent de *La Tablee des Chefs* a donné la chance à plus de **500 jeunes** de 6 à 15 ans de vivre l'expérience d'un camp culinaire estival d'une durée de deux semaines.
  - 6** Plus de **40 000 heures** de formation ont été offertes à plus de **15 000 jeunes**, et ce, dans l'ensemble de nos programmes de formation culinaire.
  - 7** *La Tablee des Chefs* a outillé plusieurs jeunes grâce à la distribution de **5 000 coffres** à outils alimentaires. Ces coffres leur ont été remis à leur sortie du Centre jeunesse à 18 ans, leur permettant ainsi de se débrouiller plus facilement lors de leur arrivée en appartement !
-

# NOTRE MISSION

*La Tablee des Chefs* est un organisme sans but lucratif dont la mission est de nourrir les familles dans le besoin et d'éduquer les générations futures en développant leur autonomie alimentaire. C'est aussi le moteur d'implication sociale des chefs, cuisiniers, pâtisseries et foodies, lesquels se mobilisent selon différents volets soit la récupération alimentaire, la préparation de repas lors de corvées, la formation culinaire auprès des jeunes moins favorisés et la Brigade de *La Tablee des Chefs*.

## NOTRE ÉQUIPE

En 2013, *La Tablee des Chefs* a agrandi son équipe. En unissant l'ensemble de nos forces, notre brigade a su relever plusieurs nouveaux défis avec brio! Nos idées mijotent et notre dynamisme nous pousse à aller toujours plus loin. Nous pouvons être fiers de ce que chacun a accompli.

**Jean-François Archambault**  
Directeur général et fondateur de *La Tablee des Chefs*

**Véronique Davignon**, Directrice administrative

**Claude Beausoleil**, Ambassadeur

**Catherine Bagdian**  
Directrice du développement des affaires et du marketing

**Yvon Tremblay**, Directeur des ventes

**Andréanne Roy**, Pigiste aux événements

**Sylvie-Anne Guertin**  
Coordonnatrice, Formation Culinaire

**Patrick Emedy**, Chef formateur

**Mélissa Clément**, Chef formatrice

**Nathalie Pomerleau**  
Coordonnatrice des Écoles de cuisine

**Kim-Tien Huynh**, Chargée de projet principale

**François Desroches**, Directeur, Formations culinaires

**Viki Brisson-Sylvestre**  
Coordonnatrice des Brigades Culinaire

**Nicole Nawrocki**, Coordonnatrice du service de courtage en alimentation durable

**Annie Corriveau**, Coordonnatrice des communications et de la programmation

**Malika Dreyfuss**, Coordonnatrice du service de courtage en alimentation durable au Mexique

**Ariane Rousseau**, Chargée de projet (pigiste)

**Camille Chamberland**, Coordonnatrice

## 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

**Sylvie Des Ruisseaux**  
Directrice générale  
Association des chiropraticiens du Québec

### Secrétaire

**Renée Bénard**  
Directrice transport nolisé  
Keolis Canada

### Trésorier

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

### Administrateurs

**Jean-François Archambault**  
Directeur général et fondateur de *La Tablee des Chefs*

**Denis Chamberland**  
Président et Chef de la  
Direction Ricardo Media Inc.

**Julie Chaurette**  
Administrateur de sociétés

**Geneviève Lafitte**  
Directrice financière  
Investicap Inc.

**Jean Boislard**  
Retraité

## LES AMOUREUX DE LA CAUSE



La *Tablee des Chefs* est réellement chanceuse de pouvoir compter sur la générosité de plusieurs bénévoles qui s'impliquent dans nos différentes activités. Que ce soit lors d'ateliers culinaires, d'événements-bénéfices, de tâches cléricales, de campagne de financement, de réseautage ou de promotion, ils permettent le succès et l'accomplissement de plusieurs de nos projets. Nous avons le bonheur de côtoyer ces personnes de cœur et leur dévouement nous touche grandement. Ce qui est merveilleux, c'est qu'ils croient tout comme nous à la mission de notre organisme et c'est ce qui fait leur richesse. Ils sont, en quelque sorte, nos ambassadeurs et nous ne les remercierons jamais assez! De la part de toute l'équipe, un énorme merci pour votre fidélité et votre engagement envers la cause. Nous espérons que d'autres amoureux de la cause se joindront à notre belle famille de bénévoles!

## NOS CHEFS IMPLIQUÉS

Étant le moteur d'implication sociale des chefs, cuisiniers et pâtisseries, nous sommes privilégiés de pouvoir compter sur leur expertise culinaire dans nos volets de formations culinaires, récupération alimentaire, préparation alimentaire et dans nos Écoles de cuisine à saveur sociale. De plus, ceux-ci unissent leurs efforts dans le cadre de nos événements bénéfiques tel la Grande Tablee ayant lieu à Québec et à Montréal. Nous comptons donc sur plus d'une centaine de chefs impliqués dans nos programmes de bienfaisance, levée de fonds et campagne de sensibilisation. Nous avons aussi la chance de voir cet engagement au niveau national et international, puisque des chefs donnent aussi de leur expertise à Calgary, Vancouver, Ontario ainsi qu'en France et au Mexique. La transmission de leur passion pour la cuisine est touchante!

## NOS PORTE-PAROLE

La *Tablee des Chefs* a la chance d'avoir à ses côtés des chefs porte-parole tout à fait exceptionnels! Leur notoriété auprès des foodies québécois amène notre organisme à se faire connaître davantage et nous en sommes très reconnaissants.

### Patrice Demers

*chef pâtissier et co-propriétaire de Patrice Pâtissier*

### Normand Laprise

*chef propriétaire du restaurant Toqué et juge à l'émission Les Chefs!*

### Ricardo Larrivée

*producteur et animateur de l'émission Ricardo et Ricardo & Friends*

### Danny St-Pierre

*chef propriétaire du restaurant Auguste à Sherbrooke et animateur à l'émission Qu'est-ce qu'on mange pour souper?*

L'implication de plusieurs autres chefs est également très précieuse pour nous; ils font rayonner notre cause et nous les remercions!



Patrice Demers



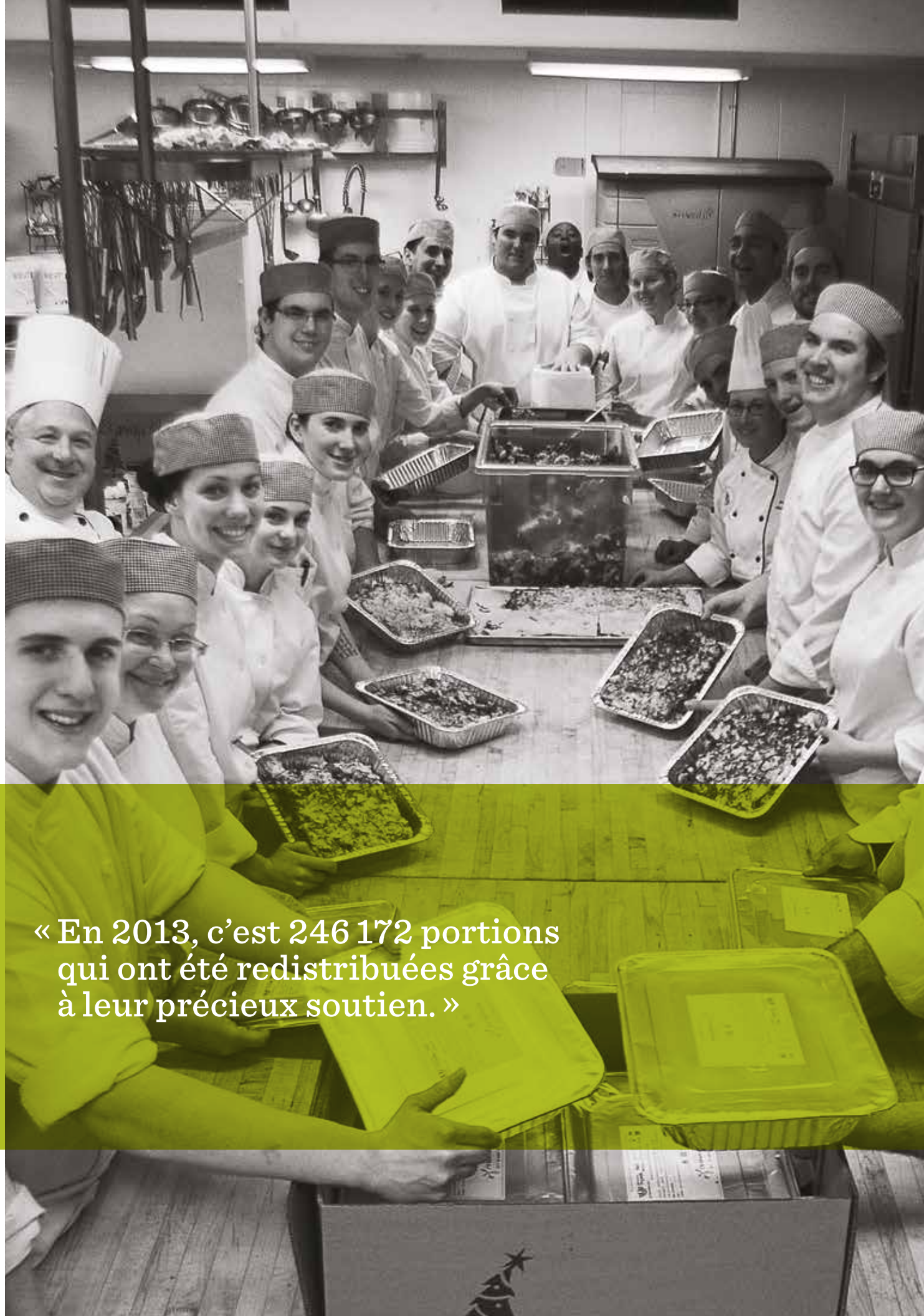
Normand Laprise



Ricardo Larrivée



Danny St-Pierre



« En 2013, c'est 246 172 portions qui ont été redistribuées grâce à leur précieux soutien. »

## SERVICE DE COURTAGE EN ALIMENTATION DURABLE

En 2013, c'est une équipe passionnée qui a accepté de relever le défi d'unir le milieu HRI (hôtels, restaurants et institutions) au sein du programme de récupération alimentaire. Le but est d'augmenter les quantités de surplus alimentaires redistribués aux gens dans le besoin. Le gaspillage alimentaire est encore omniprésent dans de tels milieux, puisque les intervenants manquent, entre autres, de ressources pour contrer ce phénomène. Le service de courtage en alimentation durable offre un modèle d'opération sécuritaire pour l'ensemble des établissements de restauration et d'alimentation.

Au Canada, il y a présentement **47 établissements** qui sont fiers de participer à notre programme de récupération alimentaire. Les clients organisant divers événements dans les établissements participants à notre programme sont très heureux de pouvoir tenir un événement ayant un volet d'éco-responsabilité en nourrissant les familles dans le besoin. En 2013, c'est **246 172 portions** qui ont été redistribuées grâce à leur précieux soutien.

C'est avec la plate-forme web **courtage.tableedeschefs.org** qu'il est possible d'administrer les cueillettes de nourriture, de faire un suivi avec les organismes et d'en savoir davantage sur les différentes récupérations alimentaires en cours!

### **La Tablee des Chefs à grande échelle!**

Bonne nouvelle, nous récupérons maintenant les surplus alimentaires au Mexique! Merci à l'équipe de l'hôtel Sheraton Maria Isabel qui a initié la première cueillette de portions de nourriture. *La Tablee des Chefs* continue de travailler avec ardeur dans le but de pouvoir déployer le service de courtage en alimentation durable à travers le Québec et les autres provinces canadiennes ainsi qu'à l'extérieur du Canada afin de venir en aide à encore plus de gens dans le besoin!

*La Tablee des Chefs* a aussi fait son arrivée en France! Plusieurs beaux projets de récupérations alimentaires et de formations auprès des jeunes ont débuté cette année et ce n'est que le début! Le développement de notre courtage alimentaire ne cesse de croître et nous voilà maintenant rendu à l'international!

Voici la liste des établissements participants:

- Centre Sheraton
- Château Bonne Entente
- Château Vaudreuil
- Delta Centre-Ville
- Delta Trois-Rivières
- Fairmont Tremblant
- Hotel Mortagne
- Hilton Bonaventure
- Westin Montréal
- Fairmont Le Manoir Richelieu
- W Montréal
- Centre Bell
- Centre de sciences
- Stikeman Elliott
- CHUM
- Casino du Lac-Leamy
- Boulangerie Inéwa
- Casino de Montréal
- Première Moisson-DIX30
- Première Moisson-Gare Centrale
- Première Moisson-Jean-Talon
- Première Moisson-Kirkland
- Première Moisson-Outremont
- Première Moisson-Masson
- Première Moisson-Maisonnette
- Première Moisson-Côte-des-Neiges
- Première Moisson-Vaudreuil-Dorion
- Westin Calgary
- Calgary Marriott
- Calgary Stampede
- Delta Bow Valley
- Sheraton Centre Toronto
- Metro Montréal (11 succursales)
- Metro Rive-Sud (2 succursales)
- COOP HEC

## PRÉPARATION ALIMENTAIRE

### La Semaine des écoles hôtelières

C'est en 2013 que nous avons célébré le 10<sup>e</sup> anniversaire de la Semaine des écoles hôtelières du Québec, présentée par la SAQ. C'est plus de **700 000 personnes** qui ont été nourries par la relève depuis le commencement de cet événement. Cette année, c'est 15 écoles qui ont participé à ce partage alimentaire. Cette mobilisation a permis de préparer **100 000 portions** de pâtés chinois réinventés durant tout le mois de mars. Merci à nos différents partenaires pour leur implication !

#### Partenaires :

- SAQ
- Olymel
- Coop fédérée
- Saputo
- AlimPlus
- Arctic Gardens
- Banques alimentaires Québec
- Fond de promotion de la pomme de terre du Québec
- Horizon Milling
- Norampac
- Novelis
- Contact Image
- Les Sœurs en Vrac

#### Écoles participantes en 2013 :

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

## FORMATIONS CULINAIRES

Les formations culinaires pour adolescents sont offertes gratuitement aux adolescents de 12 à 17 ans et ils ont pour objectif de les initier à la cuisine et à la saine alimentation ainsi que de développer leur autonomie culinaire tout en s'amusant.

### \*LES\* BRIGADES CULINAIRES

#### Les Brigades culinaires

Le programme a fait de grands pas en 2013 ! Pour notre deuxième année, c'est 33 écoles secondaires situées dans huit régions du Québec (Montréal, Montérégie, Estrie, Laval, Mauricie, Capitale nationale, Gaspésie, Laurentides) qui offrent les Brigades Culinaires à leurs étudiants. C'est plus de 600 jeunes qui apprennent à cuisiner et à développer de saines habitudes alimentaires. Sous forme de 24 ateliers culinaires, ce projet offert en parascolaire propose de mettre les jeunes entre 12 et 17 ans au cœur de l'action afin de mobiliser d'autres jeunes et de créer un phénomène de groupe dans leur école tournant autour de l'alimentation et des saines habitudes de vie. Le programme est composé de trois axes principaux : social, multiculturel et nutritionnel. L'objectif est de les amener vers leur propre autonomie alimentaire. Le projet des Brigades Culinaires permet de prévenir la perte de compétences et de connaissances culinaires des générations futures. Il permet de faire vivre aux jeunes des activités remarquables et passionnantes dans le cadre scolaire. Les Brigades Culinaires représentent une belle image de cohésion sociale, d'ouverture au monde et de découvertes gustatives. Par cette nouvelle approche, nous voulons rendre accessible la formation culinaire à plus de jeunes encore. Nous visons être présents dans 200 écoles secondaires d'ici cinq ans. Cette initiative est rendue possible grâce au soutien et à l'appui financier de Québec en Forme.

Site web des Brigades Culinaires : [brigadesculinaires.com](http://brigadesculinaires.com)



#### Les 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.

Les caractéristiques du programme sont les suivantes :

- Contient 24 ateliers culinaires thématiques.
- Il est possible d'avoir un programme de 12 ateliers ou de les prendre à la carte.
- Offert en concertation avec le calendrier scolaire.
- Un atelier de 90 minutes par semaine, à horaire fixe, intégré à l'horaire régulier ou en parascolaire.

Déroulement de l'atelier :

- Explication de la recette et des objectifs de l'atelier par l'animateur.
- Démonstration des techniques culinaires par l'animateur.
- Préparation de la recette par les jeunes avec l'aide de l'animateur et de l'accompagnateur.
- Dégustation sur place du plat cuisiné (si le temps le permet) ou possibilité d'apporter à la maison.

#### Formation en Centre jeunesse (Atelier du Frère Toc)

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 programme leur permet de découvrir les divers métiers reliés au métier de la bouche et favorise l'insertion professionnelle chez certains participants. La formation en Centre jeunesse est offerte dans **15 régions** et est déployée à **20 groupes** différents ! Ce sont 24 ateliers d'une durée de deux heures qui leurs sont offerts. En 2013, sur les 5 000 coffres à outils alimentaires, 4 000 ont été remis aux jeunes des centres jeunesse et 1 000 à différents milieux afin d'aider les jeunes à partir leur nouvelle vie autonome en appartement ! Merci au Centre jeunesse de la Montérégie et de Chambly pour l'assemblage de ces coffres !

#### 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 **9 écoles secondaires montréalaises**. Ce programme CPMM est porté par La Tablée 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. CPMM se compose de 20 ateliers (10 ateliers théoriques animés par l'enseignant et 10 ateliers culinaires pratiques animés par un Chef de *La Tablée des Chefs*). Tous les ateliers sont d'une durée de 90 minutes.

#### Camp Taillevent (à partir de 2014, Cuisine d'été de La Tablée des Chefs)

Par l'initiative du camp Taillevent, *La Tablée des Chefs* veut sensibiliser les jeunes au plaisir de bien manger et de développer un intérêt pour leur alimentation dans une atmosphère agréable et saine. L'objectif est de transmettre des connaissances culinaires aux jeunes moins favorisés venant de partout au Québec dans un contexte idéal, celui d'une base de plein air à la campagne. À l'été 2013, nous avons reçu à la Base plein air Bon Départ **536 campeurs de 6 à 15 ans**. Ces jeunes ont eu la chance de rencontrer des vedettes de Vrack Tv, Youppi ainsi que plusieurs athlètes de haut niveau. Ces rencontres sont inspirantes puisque les jeunes ont alors la chance de pouvoir s'identifier à leur modèle. Cette cinquième année fût un succès et ce, grâce à la merveilleuse collaboration de nos nombreux partenaires alimentaires ainsi que nos collaborateurs tels que la Fondation Marcel et Jean Coutu, la Fondation Bon Départ et la Base de plein air Bon Départ.

Voici une anecdote montrant l'effet que ce camp culinaire peut avoir chez les jeunes : La petite Lidia, 6 ans, toute timide, s'approche du chef Patrick pour lui chuchoter à l'oreille : « Le riz était tout chaud et il m'a réchauffé le cœur. » « Il faut être solide pour tenir le coup au Camp Taillevent de *La Tablée des Chefs*. », comme dirait le chef Patrick Emedy !





Les écoles de cuisines,  
un bel exemple  
d'économie sociale !

## CORVÉES ALIMENTAIRES CORPORATIVES

De généreuses entreprises ont participé au volet nourrir de La Tablée des Chefs en préparant, en équipe, des portions de nourriture pour des personnes souffrant d'insécurité alimentaire. Sous forme d'une activité de consolidation d'équipe, nous avons eu la chance de recevoir dans nos cuisines de Montréal et de Longueuil les groupes suivants: **SAQ, Association des stations de ski du Québec, Telus, Saputo, Gaz Métro, Ivanhoé Cambridge, Loto-Québec, Centre d'action bénévole de Montréal pour SAP, SSQ, Vis-Vires et Stéphane Morin-The Club- Groupe privé.** Grâce à ces gestes de partage alimentaire, nous avons pu remettre **14 159 portions** à des organismes de la région. Une belle preuve d'entraide !

## COURS POUR LE CORPORATIF

Assistée par nos chefs, les entreprises ont mis les mains à la pâte et, ensemble, ils ont participé à la préparation d'un menu trois ou quatre services. Les participants ont ensuite dégusté le savoureux repas qu'ils ont préparé. Une façon originale et très rassembleuse de se réunir et de consolider une équipe de travail ! Cette année, La Tablée des chefs a animé et accueilli plus de **50 groupes** pour des ateliers culinaires corporatifs, et privés ainsi que divers événements ayant un lien avec la cuisine !

Tous les profits  
des cours de cuisine  
sont réinvestis  
dans nos programmes  
de bienfaisance.

## COURS GRAND PUBLIC

La Tablée des Chefs a offert au grand public la chance de développer différentes techniques culinaires durant un cours de trois heures animé par un chef expérimenté. Sous différentes thématiques comme la cuisine végétarienne, la pâtisserie ou le temps des Fêtes, les participants ont pu goûter le fruit de leur travail et se sont amusés en cuisinant divers aliments !

## CAMPS CULINAIRES

Les camps culinaires sont offerts durant la relâche, à Longueuil, et dans nos deux Écoles de cuisine soit à Montréal et à Longueuil, durant la période estivale. L'année 2013 a initié 250 jeunes (de 10 à 15 ans) à la cuisine. Pendant une semaine, ils ont développé leur goût alimentaire, diverses techniques en cuisine et plusieurs ont même décidé qu'il s'agirait de leur métier plus tard. Une semaine remplie de beaux défis culinaires !



## LA GRANDE TABLÉE À MONTRÉAL ET À QUÉBEC

Le lundi 11 novembre dernier, au Parquet du Centre CDP Capital, à Montréal, et le 25 novembre au Fairmont du Château Frontenac, à Québec, *La Tablee des Chefs* a invité la communauté d'affaire à la Grande Tablee. Pour cette soirée-bénéfice organisée par *La Tablee des Chefs*, plus de 680 invités ont pris place lors de l'événement épicurien le plus attendu en ville. Sous la présidence d'honneur de M. Denis Paquin (Grande Tablee de Montréal), Associé à la firme Fasken Martineau DuMoulin ainsi que le président du Conseil d'administration de *La Tablee des Chefs* et de M. Jean Leclerc (Grande Tablee de Québec), président de Laura Secord, les participants ont pu vivre une expérience culinaire sans précédent! Cette soirée gastronomique a rassemblé, dans une même cuisine, une brigade de chefs exceptionnelle qui ont créés un menu six services extraordinaire pour ravir les papilles des convives.

### La Brigade des chefs 2013 (Montréal) 6 chefs/ 6 services

- Louis Roy-Potvin, *Avocado*
- Marc-André Jetté, ex - *Les 400 Coups*
- Jonathan Lapierre-Réhayem, *Laloux*
- Benoît Langlet, *Au Cinquième Pêché*
- Patrice Demers, *Les desserts de Patrice*
- Simon Marthys, *Racines*

### La Brigade des chefs 2013 (Québec)

#### 6 chefs/ 6 services

- Alexis Jégou, *Voodoo Grill*
- Christian Lemelin, *Toast!*, *SSS* et *Pur Sang Bistro Grill*
- François Blais, *Bistro B*
- Baptiste Poupion, *Le Fairmont Château Frontenac*
- Stéphane Modat, *Le Fairmont Château Frontenac*
- Éric Lessard, *Le Saint-Amour*

### Un énorme merci à nos comités organisateur de Montréal et de Québec

- Jean-François Archambault, *La Tablee des Chefs*
- Martin Deschênes, *Groupe Deschênes*
- André Girard, *Transcontinental*
- Éric Goulet, *Telus*
- Marie-Josée Guérette, *La Capitale*
- Normand Lessard, *Banque Nationale du Canada*
- Denis Pelletier, *Complexe Maurice*
- Clémence Lemieux, *Complexe Maurice*
- Yvan Morissette, *YAM Excellence Groupe Conseil*
- Renée Bénard, *Keolis Canada*
- Joël Carrier, *BMO Banque privée Harris*
- Denis Chamberland, *Ricardo Média*
- Marie-Josée Guérette, *La Capitale*
- Julie Chaurette, *Ivanhoé Cambridge*
- Anouk Dansereau, *One Drop*
- Sophie Ducharme, *Banque Nationale Gestion Privée 1859*

## LA CAMPAGNE MOI, J'FAIS MON LUNCH!

Pour la troisième édition de la campagne *Moi, j'ai fait mon lunch!*, présentée par Desjardins, *La Tablee des Chefs* est fière d'annoncer le succès de la campagne! Il est important de réfléchir au développement de l'autonomie alimentaire auprès de nos propres enfants et de s'engager dans cette voie en laissant aux jeunes une place dans la cuisine et en valorisant les repas préparés à la maison. Pour cette troisième édition, par l'entremise de cette campagne, *La Tablee des Chefs* a injecté près de **45 000 \$** dans ses programmes de formation culinaire. En partant du bon pied avec un lancement de campagne rassemblant la communauté des blogueurs, *Moi, j'ai fait mon lunch!* a suscité beaucoup d'attention. *La Tablee des Chefs* a donc proposé, pour 2013, une publication recelant idées, astuces et recettes pour faciliter la préparation des lunches. Le magazine *La boîte à lunch*, vendu au coût de 3\$ dans toutes les succursales Jean Coutu et auprès des entreprises, a permis d'outiller plusieurs personnes au Québec. Au total, c'est **37 718** publications *La boîte à lunch* qui ont été vendues. La vente des magazines et le soutien des partenaires ont permis à l'organisme de financer **2 900 ateliers, ce qui représente une formation culinaire, pour une année, à 120 jeunes**. En effet, pour chaque tranche de cinq publications *La boîte à lunch* vendues, cela permettait à un jeune de suivre une formation culinaire. Afin d'atteindre notre objectif financier, la plateforme de financement Fundo.ca a aussi été mise à contribution. Il s'agissait de faire un don de 3 \$ ou plus en ligne ce qui permettait d'offrir un magazine *La boîte à lunch* à un jeune et sa famille inscrit à notre programme de formation culinaire.



La campagne 2013  
a obtenu un franc succès  
sur les médias sociaux!

À l'aide de cette campagne, nous avons rassemblé la population québécoise à l'heure du lunch. Nous voulions avant tout motiver la population en intégrant le thème du défi. Par l'entremise des réseaux sociaux, nous proposons quatre défis pendant quatre semaines. Les sujets des différents défis étaient les suivants : créativité, budget, produits du Québec et nutrition. Quatre capsules Web présentées par des personnalités connues et diffusées tous les jeudis du mois de septembre permettaient d'interagir avec le grand public. De nombreux prix ont été tirés parmi tous les participants. Afin de garder une ligne directrice pour le concours en ligne, les participants devaient alors préparer leur lunch et le prendre en photo à l'aide du cadre officiel de la campagne qui était disponible dans la publication *La boîte à lunch* ou en version électronique via notre site web ([moifaismonlunch.ca](http://moifaismonlunch.ca)). Les défis culinaires lancés chaque semaine ont permis de sensibiliser et rassembler plus de 20 000 personnes et ce, en grande partie grâce au soutien des blogueurs et des partenaires de cette 3<sup>ème</sup> édition! *La Tablee des Chefs* compte dorénavant plus de 1000 nouveaux amis Facebook!

## FORUM CULINAIRE 2013

Pour la deuxième édition du Forum culinaire, nous avons opté pour une formule interactive afin que les différents chefs, cuisiniers et pâtisseries puissent réseauter avec leurs pairs de l'industrie alimentaire. Deux chefs conférenciers ont été invités à cette journée, afin de faire des démonstrations de différentes techniques culinaires et pour permettre aux participants de déguster de nouvelles recettes. C'est donc James MacGuire qui a ouvert le bal en s'adressant, en premier, aux chefs. Cet homme originaire de la grosse pomme et ayant travaillé plusieurs années en Europe s'est installé à Montréal, en 1980. Depuis, il est une référence en boulangerie et charcuteries auprès de la communauté culinaire montréalaise. Les participants ont également eu la chance de rencontrer le chef émergent Vincent Lucas, directement venu de la France pour parler de son approche gastronomique propre à son restaurant la Gentihommelière, situé à Sainte-Sabine-Borne, en France. Il a aussi eu la gentillesse de faire découvrir différentes façons d'apprêter le foie gras. Durant cet événement, plusieurs exposants, comme les vins Raspipav ont pu faire découvrir leurs produits. Cette journée s'est terminée par un panel sur la médiatisation des chefs, ce qui a suscité beaucoup de réactions intéressantes. Merci aux quelques 50 participants et aux partenaires qui ont assuré le succès de ce forum!

## ÉPLUCHE TA VILLE!

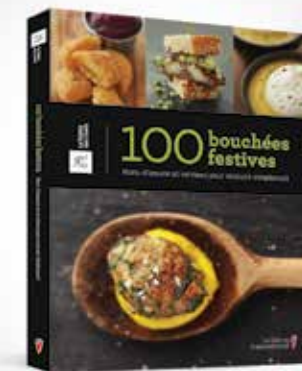
En collaboration avec Équiterre et les Ateliers 5 épices, *La Tablée des Chefs* a participé à Épluche ta ville cette année. De la période estivale jusqu'à l'automne, nous avons eu le mandat d'organiser six happenings alimentaires afin de rencontrer le public sur le terrain! Au programme: démonstrations et dégustations culinaires, ateliers sensoriels, kiosque interactif, tous axés sur la découverte de fruits et légumes locaux de saison. Le but était d'informer le grand public aux bienfaits de manger local et de les outiller pour faciliter l'achat de produits locaux.

## 80<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE DES MARCHÉS PUBLICS DE MONTRÉAL

*La Tablée des Chefs* a participé au 80<sup>e</sup> anniversaire des marchés publics de Montréal, en mobilisant des étudiants venant de différentes écoles hôtelières. Durant une fin de semaine, ces derniers, chapeautés par l'équipe de *La Tablée des Chefs*, ont offert différentes dégustations culinaires au marché Jean-Talon et Atwater afin de mettre en vedette des produits venant de nos marchands partenaires. C'est plus de 3 500 personnes qui ont goûté aux recettes concoctées par la relève! Des belles découvertes gustatives pour les clients des marchés et un plaisir visuel assuré puisque cet événement se déroulait en même temps que la fête des fleurs.

## LA BRIGADE DE LA TABLÉE DES CHEFS

En 2013, c'est plus de 500 membres, passionnés de bouffe, valorisant leur alimentation et supportant la mission de *La Tablée des Chefs* qui se sont rassemblés au sein de la Brigade de *La Tablée des Chefs*. Ensemble, ils se donnent l'objectif de poursuivre le développement de l'autonomie alimentaire de milliers de jeunes en situation de pauvreté afin de contrer leur éventuelle dépendance à l'aide alimentaire. C'est 200 écoles secondaires, d'ici 2018, qui bénéficieront du programme Les Brigades Culinaires si nous nous relevons tous les manches et mettons la main à la pâte! Cette initiative a pour objectif de répondre à **trois objectifs**. Premièrement, financer l'expansion des Brigades Culinaires sur une base annuelle récurrente. Ensuite, faire rayonner la cause et les implications sociales de *La Tablée des Chefs* auprès du grand public, plus spécifiquement les *foodies* et les épicuriens. Finalement, valoriser l'autonomie alimentaire chez les jeunes. Les membres de la Brigade se rassemblent pour s'investir socialement auprès de la cause et pour bénéficier d'une batterie d'offres exclusives provenant des partenaires culinaires et alimentaires de *La Tablée des Chefs*. En contribuant à une adhésion sociale de 50 \$ par année, les membres sont aux premières loges pour découvrir l'évolution de l'organisme! Tous les mois, les chefs impliqués auprès de *La Tablée des Chefs* et différents collaborateurs témoignent du développement des jeunes participants aux Brigades Culinaires, offrent divers avantages dans des restaurants et partagent en exclusivité les derniers potins culinaires.



## LA BOÎTE À LUNCH

LE MAGAZINE CULINAIRE DE LA RENTRÉE

Dans le cadre de la troisième édition de la campagne *Moi, j'fait mon lunch!*, *La Tablée des Chefs* a pavé le chemin, cette année, avec la première édition du magazine *La boîte à lunch*, paru en septembre. L'objectif est de valoriser l'autonomie alimentaire par l'entremise de la préparation d'un lunch maison. Cette initiative, appuyée par une foule de chefs et de partenaires, présentait une panoplie d'astuces, de témoignages, de recettes faciles et délicieuses pour éveiller le plaisir de vos papilles! Au coût de 3 \$, chaque tranche de cinq publications *La boîte à lunch* vendues, permettait à un jeune de suivre une formation culinaire dans un centre jeunesse ou dans une école secondaire en milieu défavorisé par notre équipe de chefs impliqués.

## FEUILLET DE RECETTES GRANDE GUIGNOLÉE DES MÉDIAS

Nous avons récidivé pour une deuxième année notre engagement avec La grande guignolée des médias. Encore cette année, nous avons poursuivi la formule du feuillet de recettes rassemblant les denrées de base les plus populaires. Les 9 chefs porte-paroles de l'événement ont soumis des recettes simples et faciles à réaliser. Ces généreux chefs sont: Anne Desjardins, Jérôme Ferrer, Stefano Faita, Ian Perreault, Louis-François Marcotte, Mélissa Clément, Bob le Chef, Martin Juneau, Patrice Demers et Marie-Fleur St-Pierre. Merci! Ce feuillet a été distribué dans plus de **15 000** paniers de Noël.

## 100 BOUCHÉES FESTIVES

HORS-D'ŒUVRE ET VERRINES  
POUR RECEVOIR SIMPLEMENT

C'est avec le désir d'une constante évolution que *La Tablée des Chefs* vous offre ce troisième livre à saveur sociale. Une vingtaine de chefs remplis de passion vont donner un coup de main afin de préparer en toute convivialité 100 bouchées festives. Grâce à vous, nous poursuivons notre mission: développer l'autonomie des jeunes en difficulté aux quatre coins du Québec. C'est maintenant à votre tour de faire plaisir à vos proches!

**Les Chefs étoilés  
(100 000 \$ et plus)**

- Québec en Forme
- SAQ
- The ABC\* Foundation

**Les Chefs exécutifs  
(50 000 et plus)**

- Fondation Marcelle et Jean Coutu
- Saputo

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

- Fondation du club de Hockey Canadien pour l'Enfance
- Fondation Québec Jeunes
- Les Affaires
- Metro
- Mouvement Desjardins
- Première Moisson

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

- Arctic Garden
- Fondation Rona
- Novelis
- Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC)
- Provigo, Maxi et Loblaws
- Telus

**Les cuistots  
(5 000 \$ et plus)**

- AQDFL
- Caisse de bienfaisance des employés et retraités du CN
- Coop Fédérée
- Fondation Ultramar
- Lassonde
- Les éleveurs de volailles du Québec
- Les Emballages Poly-Pro Inc.
- Les Importations EDIKA inc,
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- Norampac
- Olymel
- Ricardo Media
- Sopexa

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

- All Clad

**Les commis  
(500 à 2 499 \$)**

- Alim Plus
- Balnéa Spa - Réserve Thermale
- Barry Callebault Canada
- Cargill Limited
- Eska
- Farinex
- Fédération des producteurs d'œufs de consommation du Québec
- Horizon Milling
- Ital Pasta
- Les Automobiles Niquet inc.
- Les sœurs en vrac
- Odessa poissonier

**Merci également aux partenaires suivants:**

- Bo Coq
- ACE Bakery
- Association des producteurs de fraises et framboises du Québec
- Bassé Nuts
- Boulangerie Auger
- Boulangerie Bissonnette
- Cintas
- Gildan
- Groupe Ferron
- Hector Larivée
- Kilicom relations publiques inc.
- La Mer
- Lantic
- Le dindon du Québec
- Le Veau de Charlevoix
- Les emballeurs de pomme de terre du Québec
- Les éleveurs de volaille du Québec
- Samy Rabbat

**MERCI**  
**À**  
**NOS PARTENAIRES**  
**ET DONATEURS**

**Coordonnées du siège social**

930, boul. Curé-Poirier Est  
Longueuil (Québec) J4J 4X1  
Téléphone : 450 748-1638

info@tableedesches.org  
**tableedeschefs.org**

