



**La cuisine comme
ingrédient du
changement social,
faites partie de la
recette gagnante !**

IMPLIQUEZ-VOUS !



MENU ANNUEL 2016



**La Tablée
des Chefs**

NOURRIR

ÉDUCUER

NOTRE MISSION

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

Mot du directeur général et fondateur | Jean-François Archambault

2016...Une autre belle année passée avec vous à développer notre mission, ainsi que notre vision d'un Québec intervenant dans la lutte, de façon créative et tenace, contre le gaspillage alimentaire et donnant des ailes aux jeunes qui veulent apprendre à cuisiner. Les gens nous disent qu'à La Tablée des Chefs nous entreprenons et développons beaucoup de projets et c'est vrai. Nous luttons sur plusieurs fronts, car la réalité actuelle veut que plusieurs milliers de personnes ne mangent pas à leur faim et que toute une génération peut passer dans l'oubli. Le développement d'outils nécessaires afin de bien s'alimenter est primordial dans la réalisation de soi! Notre cible est bien précise, car nous croyons dans l'incroyable capacité de l'intervention des chefs, des cuisiniers et des pâtisseries autour de l'enjeu de la faim. En les mobilisant à nourrir et éduquer, nous intervenons en synergie pour lutter efficacement contre cette réalité bien présente dans notre société et partout dans le monde. Notre passion pour la cuisine et pour l'alimentation se reflète dans la façon dont nous traitons le problème et surtout dans notre apport de solutions dynamiques. Au-delà du très grand plaisir d'enseigner à un jeune comment cuisiner et devenir autonome, nous avons à cœur son développement. Les jeunes doivent d'abord et avant tout pouvoir se débrouiller et prendre en charge leur alimentation, tout en ayant du plaisir et en leur communiquant cette grande passion que nous partageons tous.

Notre vision est claire pour les années à venir. Il faut que la récupération alimentaire devienne pratique courante dans l'industrie HRI. Par conséquent, tous les chefs, cuisiniers et pâtisseries doivent adopter le Service de récupération alimentaire de La Tablée des Chefs en tant qu'une nécessité et non une option. Nous allons continuer à travailler très fort

dans le but de développer cet aspect si important de notre travail afin de permettre à ces aliments d'être utiles et non pas devenir des déchets. Dans la formation des jeunes, les études sont claires, notre intervention donne des résultats concrets. Il faut donc en faire encore plus, notamment rejoindre plus de jeunes, rendre nos programmes accessibles dans plus d'écoles et amener encore plus de chefs et cuisiniers sur le terrain afin de partager leur passion et leurs connaissances. C'est grâce à tous les donateurs, partenaires, chefs, cuisiniers, pâtisseries, étudiants en cuisine, professeurs de cuisine, bénévoles et toute l'équipe de La Tablée des Chefs que nous pouvons y arriver. Nous bâtissons ensemble des interactions sociales qui changeront et développeront la culture culinaire du Québec pour les années à venir. Une présence envisagée, en 2017, dans plus de 100 écoles secondaires au Québec et dans tous les centres jeunesse est synonyme de changement et d'inspiration dans l'investissement d'une alimentation plus autonome et saine pour toute une génération! Notre passion est amplifiée par votre support et notre ambition se nourrit de votre aide !

Savoureusement vôtre !



Jean-François Archambault
Directeur général et fondateur



LA TABLÉE DES CHEFS - GÉNÉRAL

- 6** Faits saillants en 2016
- 8** Nouveautés en 2016
- 10** Membres du conseil d'administration
- 11** Notre équipe passionnée
- 12** Ricardo-porte-parole
- 13** Nos chefs impliqués
- 13** Nos bénévoles dévoués

#NOURRIR

- 14** Service de récupération alimentaire
- 16** La Semaine des Écoles Hôtelières du Québec
- 17** La Tablée des Chefs à l'international

#ÉDUQUER

- 18** Écoles de cuisine à saveur sociale
- 18** Ateliers culinaires
- 19** Corvées alimentaires corporatives
- 19** Location de salle
- 19** Camps culinaires / Camps de jour
- 20** Formation culinaire
- 20** Brigades culinaires
- 21** Ateliers culinaires pour adolescents
- 21** Cuisiner pour mieux manger
- 22** Ateliers du Frère Toc
- 22** Programme de stage
- 23** Cuisine d'été de la Tablée des Chefs

ÉVÉNEMENTS EN 2016

- 24** Soirée des apprentis - Montréal en lumière
- 24** La Grande Tournée du Chocolat Chaud
- 25** La Grande Tablée de Québec et de Montréal
- 25** Campagne souper spaghetti
- 26** Les ateliers à vos frigos
- 26** Campagne Moi, je fais mon lunch
- 27** Le Food bus
- 28** Comment s'impliquer auprès de la Tablée des Chefs

FAITS

SAILLANTS

EN

2016

1

Cette année, le programme Les Brigades Culinaires, visant à développer l'éducation culinaire des adolescents, est offert dans **82 écoles secondaires**, à **1600 jeunes**, dans **16 régions** à travers le Québec!

2

Les deux soirées de La Grande Tablée, qui avaient lieu à Montréal et à Québec nous ont permis **d'amasser 380 000 \$ de profit!** Il s'agit de notre d'un record depuis le lancement de nos soirées-bénéfices!

3

Cette année, le Service de récupération alimentaire de La Tablée des Chefs a permis de distribuer plus de **636 356 portions** de nourriture aux bénéficiaires souffrant d'insécurité alimentaire à travers le réseau des Banques Alimentaires du Québec. Au total, plus de **98 établissements**, à travers la province et également, en Ontario et en Alberta, soutiennent à la fois notre Service de récupération et de préparation alimentaire.

4

Encore une fois cette année, plus de **300 bénévoles** se sont impliqués dans les différents volets de La Tablée des Chefs. De plus, **une nouvelle plate-forme** pour les bénévoles a également été créée dans le but de favoriser les échanges entre le personnel de La Tablée des Chefs et les bénévoles et d'assurer une meilleure gestion des demandes de bénévolat!

5

En mars 2016, la **13^e édition** de **La Semaine des Écoles Hôtelières** a rassemblé plus de **700 étudiants** en cuisine à travers **15 écoles hôtelières** ainsi que **6 établissements hôteliers** à travers le Québec. Leur généreuse implication a permis de produire plus de **100 000 portions de pain de viande à l'italienne** qui ont été redistribuées à des personnes dans le besoin via le réseau des Banques Alimentaires du Québec!

6

Du **18 au 27 février dernier**, dans le cadre de Montréal en Lumière, avait lieu « **La soirée des apprentis** ». **10 bonnes tables** de Montréal ont reçu dans les cuisines de leur établissement un jeune apprenti en cuisine inscrit au programme Les Brigades Culinaires. Cet apprentissage unique leur a permis de vivre une expérience mémorable le temps d'une soirée, et ce, en compagnie d'un chef passionné! Ces derniers ont su transmettre leur passion dans le cœur de ces jeunes, en les accompagnant dans la préparation des plats servis en salle!

NOUVEAUTÉS

EN

2016

1

La Tablée des Chefs est fière de vous annoncer les nouveaux établissements qui récupéreront dorénavant leur surplus alimentaires par l'entremise du service de récupération alimentaire de l'organisme: Hydro-Québec (Manic 5), Centre Vidéotron, Première Moisson Lebourgneuf, Première Moisson Terrebonne, Première Moisson Notre-Dame-de-Grâce, Première Moisson Bois-Franc Saint-Laurent, Estérel Resort, Bernard et fils traiteur, le Sheraton San Diego & Marina (Californie).

2

Nous avons lancé, cette année, notre **Food Bus**, dans le but de faire la tournée des écoles secondaires du Québec. Dorénavant, nous serons en mesure de sensibiliser les adolescents à la saine alimentation et au développement de l'éducation culinaire directement dans les cours d'écoles! Le Food Bus a aussi la vocation de générer des revenus pour financer le programme Les Brigades Culinaires pas une tournée d'évènements publics et privés.

3

Cette année, en collaboration avec notre porte-parole, Ricardo, La Tablée des Chefs a lancé sa campagne de financement **Souper Spaghetti**. Cette campagne invite chaque Québécois et Québécoise à poser un geste socialement savoureux, en organisant leur souper spaghetti au profit de notre programme de formation pour jeunes Les Brigades Culinaires. Le grand public est invité à encourager les jeunes à cuisiner, « un spag à la fois » et ce, en organisant leur souper spaghetti sur la plate-forme **www.souper spaghetti.com**.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présidente du conseil

Sophie-Emanuelle Chebin

Associée

Solution Keyboard

Directeur général et fondateur

Jean-François Archambault

Vice-Présidente

Marie-Noëlle Cano

Directrice Principale, communications globales.

Alimentation Couche-Tard inc.

Secrétaire

Elisa Plevano

Première directrice TI engagement d'affaires

CN

Trésorier

Martin Leblanc, CPA, CGA, M. Fisc.

Fiscalité

Deloitte, S.E.N.C.R.L./S.R.L.

Administrateurs

Renée Bénard

Directrice développement des affaires, transport Nolisé

Keolis Canada

Geneviève Lafitte, avocate, CPA, CGA, M. Fisc.

Directrice financière *Investicap Inc.*

Patrick Nihon, MBA

Gestionnaire — Développement immobilier

Broccolini

Denis Paquin, avocat

Associé *Fasken Marineau Dumoulin S.E.N.C.R.L./S.R.L.*

NOTRE ÉQUIPE PASSIONNÉE !

Jean-François Archambault

Directeur général et fondateur de *La Tablee des Chefs*

Catherine Bagdian

Directrice du développement des affaires du marketing

Véronique Davignon

Directrice administrative

Claude Beausoleil

Ambassadeur

Yvon Tremblay

Directeur des ventes

François Desroches

Directeur culinaire

Sylvie-Anne Guertin

Coordonnatrice pour la formation culinaire

Nathalie Pomerleau

Coordonnatrice des Écoles de cuisine

Viki Brisson-Sylvestre

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Patrick Emedy

Chef formateur

Yoni Bélanger

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Bobby Grégoire

Chef des Écoles de cuisine

Janick Couture-Houle

Coordonnatrice marketing et développement des affaires

Annie Corriveau

Coordonnatrice des communications et des événements

Camille Chamberland

Coordonnatrice, soutien aux communications et aux événements

Nancy Lacas

Directrice des programmes de formation culinaire

Caroline Poirier-Parisé

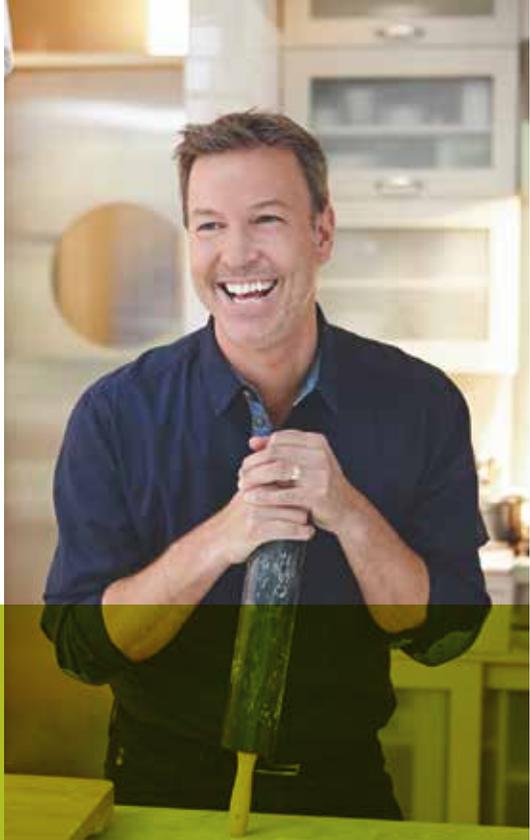
Coordonnatrice au service de récupération alimentaire

Luc Marchildon

Responsable du développement des affaires

Fanny Comptois

Coordonnatrice du programme Les Brigades Culinaires



Ricardo

RICARDO, PORTE-PAROLE DE LA TABLÉE DES CHEFS.

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

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

La Tablée des chefs a pour objectif de nourrir les familles dans le besoin et d'éduquer les générations futures afin de développer leur autonomie alimentaire. Je lève mon chapeau à tous ces chefs qui aident les jeunes à lutter contre la pauvreté en leur transmettant leurs connaissances culinaires et en leur enseignant les bases de la nutrition. Et j'applaudis tous ceux et toutes celles qui contribuent à la cause grâce à leurs nombreuses initiatives!

LE SOUTIEN DES BÉNÉVOLES

Chaque année, l'implication de bénévoles est plus que primordiale au bon fonctionnement de notre organisme. Les généreuses personnes qui s'impliquent portent toutes dans leur cœur la cause alimentaire à travers la province, en plus d'effectuer un travail exemplaire auprès de notre organisme, nous permettant de remplir notre mission et même de dépasser nos objectifs!

Nos bénévoles sont des passionnés de la nourriture, possèdent une énergie rayonnante et sont toujours disponibles pour mettre les mains à la pâte ou encore, pour nous donner un coup de main dans l'ensemble de nos actions. Les bénévoles de *La Tablee des Chefs* se mobilisent lors des divers événements, des ateliers culinaires et des activités de préparation alimentaire. Plusieurs d'entre eux agissent également à titre d'ambassadeurs, en transportant notre mission à saveur sociale encore plus loin afin de lui faire prendre de l'expansion. Nous tenons sincèrement à remercier tous les bénévoles en or qui se sont engagés, cette année, auprès de notre cause! Votre dévouement, votre bonté et votre altruisme nous touchent énormément!

«Au sortir d'une corvée ou d'un atelier culinaire, j'ai le sentiment d'avoir soutenu une mission à ma façon. Une rencontre avec une participante des brigades culinaires, lors d'une activité en novembre dernier, m'a confirmé que mon action avait un impact concret dans le milieu.» — *Renauld*

«Ce fut une superbe soirée, nous avons adoré notre expérience, l'équipe était vraiment sympathique. Nous avons hâte au prochain événement à Montréal.» — *Monica*

NOS CHEFS IMPLIQUÉS

La Tablee des Chefs se considère plus que privilégiée et heureuse de pouvoir compter sur le soutien de plusieurs chefs et cuisiniers exceptionnels, qui se mobilisent, chaque année, auprès de notre cause. Ensemble, ils permettent à notre mission à saveur sociale de prendre de l'expansion et de la notoriété au sein de la communauté et ce, à travers la province et même à l'international! Toute l'équipe tient sincèrement à vous remercier pour votre généreuse implication qui nous est essentielle et précieuse. En vous mobilisant, vous assurez un transfert de connaissances culinaires aux générations futures, en plus de nourrir des milliers de personnes qui souffrent d'insécurité alimentaire. Votre expertise et votre savoir-faire nous aident à réduire le gaspillage alimentaire et à développer l'éducation culinaire de plusieurs jeunes à travers la province! Mille mercis!

Dans l'optique de rassembler et de mobiliser le plus de chefs et cuisiniers au cœur de notre cause, nous avons mis à leurs dispositions la plateforme **BRIGADEDESCHEFS.COM** qui rassemble plus de 300 membres, leur permettant de recevoir des offres d'implication sociale exclusive dans le domaine culinaire, tant rémunérées que bénévoles et ce, dans les régions de leur choix!

Notre Porte-Parole

Ricardo Larrivée

Chef, Entrepreneur et Co-Fondateur de RICARDO Media

Nos ambassadeurs

Patrice Demers

Chef pâtissier et copropriétaire de chez Patrice Pâtissier

Normand Laprise

Chef et propriétaire du restaurant Toqué

Danny St-Pierre

Chef propriétaire de La petite maison

SERVICE DE RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE



Le Service de récupération alimentaire de *La Tablee des Chefs* sert d'agent de liaison entre les donateurs de surplus alimentaires et plus particulièrement, du milieu HRI (hôtellerie, restauration et milieu institutionnel), ainsi que les différents organismes qui les redistribuent aux personnes dans le besoin via le service des Banques Alimentaires à travers le Québec. Le gaspillage alimentaire demeure une problématique sociale et environnementale. Il demeure essentiel de travailler au quotidien afin d'accompagner les différents intervenants à améliorer leurs pratiques en cuisine tout en répondant aux standards de l'industrie. Afin de contrer ce phénomène, La Tablee des Chefs opère l'ensemble de la logistique entourant la récupération alimentaire, à l'aide de la plate-forme **RECUPERATIONALIMENTAIRE.ORG**. De cette façon, nous assurons un processus efficace, simple et sécuritaire à tous les participants du service.

Récupérations spontanées

En 2016, nous avons réalisé près de **48 récupérations spontanées**, ayant permis la récupération de plusieurs milliers de portions de nourriture. Ces récupérations alimentaires, faites sur une base ponctuelle, permettent aux particuliers ainsi qu'aux organisateurs d'événements d'ajouter une touche sociale et environnementale à leurs divers rassemblements et ce, en redonnant aux personnes dans le besoin. Ces derniers sont invités à communiquer avec nous afin que nous puissions les accompagner à récupérer les surplus alimentaires de leurs événements, permettant ainsi de nourrir plusieurs personnes de la région en situation de précarité alimentaire.

Quelques faits en 2016

En **2016**, au Canada, ce sont **636 356 portions de nourriture** qui ont été redistribuées aux personnes et aux familles souffrant d'insécurité alimentaire, via notre service de récupération alimentaire.

En mars 2016, La Semaine des Écoles Hôtelières du Québec a permis, non seulement d'impliquer socialement la relève en cuisine auprès de leur communauté, mais également de cuisiner **100 000 portions** de pains de viande qui ont ensuite été redistribuées aux personnes dans le besoin.

En 2016, **15 restaurants** de participants à MTL à TABLE ont produit **200 portions** de sauce à spaghetti afin de nourrir les personnes dans le besoin !

« La direction et les employés sont très fiers de participer à cette initiative qui permet d'aider les gens de notre région immédiate. Les organismes communautaires qui profitent de la récupération des surplus alimentaires ont ainsi davantage de temps, d'énergie et d'argent à consacrer à leur mission première qui est d'intervenir auprès des gens dans le besoin. »

Gilles Lemieux, directeur régional Manicouagan et directeur Production Hydro-Québec

LISTE DES ÉTABLISSEMENTS DONATEURS POUR L'ANNÉE 2016

- Association Québécoise des Transports (Aqtr)
- Association des détaillants en alimentation du Québec (Ada) Association Du Transport Urbain Du Québec (Atuq)
- Bernard et fils Traiteur
- Bistro Laurentien La Coupole – Le Crystal
- C2
- Calgary Marriott
- Calgary Stampede
- Casino du Lac-Leamy
- Centre Bell
- Centre de congrès Palace
- Centre des Sciences
- Centre Sheraton de Montréal
- Centre Phi (Theater of Life)
- Centre Vidéotron
- Chamard Environnement
- Collège Lasalle
- Commission construction du Québec
- Coopsco
- Delta Bow Valley
- Delta Montréal
- Delta Toronto
- Delta Trois-Rivières
- Desjardins Longueuil
- École de technologie supérieure
- Estérel Resort
- Fairmont Le Manoir Richelieu
- Fondation David Suzuki
- Gault et Millau
- Hôpital Hôtel-Dieu
- Hôtel Bonaventure
- Hôtel Mortagne
- Hyatt Regency Hôtel
- Hydro-Québec Manic 5, cafétéria des employés
- Jour de la Terre
- Le Bonne Entente
- Le Centre Shaw
- Loews Hôtel Vogue
- McGill – École de diététique et de nutrition humaine
- Musée des Beaux Arts
- Première Moisson (un total de 14 succursales)
- Ordre des administrateurs agréés du Québec (ADMA)
- Ordre des architectes du Québec
- Ordre des tabliers
- Regroupement des Organismes de Bassins Versants du Québec (ROBVQ)
- Saputo inc.
- Semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation (SAAC)
- Sheraton Centre Toronto
- Stikeman Elliot
- Traiteur Buonanotte
- W Montréal
- Westin Calgary
- Westin Montréal
- Westin Ottawa



LA SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES DU QUÉBEC, PRÉSENTÉE PAR SAQ



En mars dernier, *La Tablee des Chefs* lançait la **13^e édition** de La Semaine des Écoles Hôtelières du Québec, présentée par la **SAQ**. Des enseignants dévoués et **plus de 700 étudiants** en cuisine de **15 écoles hôtelières** à travers **9 régions** du Québec se sont mobilisés durant une semaine pour préparer **100 000 portions** de pain de viande à l'italienne pour contribuer à la réduction du phénomène de la faim au Québec. Chaque année, cette expérience permet aux étudiants de s'impliquer socialement à travers le cursus scolaire qui les passionne, dans une période où les denrées alimentaires viennent à manquer dans les centres d'aide alimentaire.

- CFP Jacques Rousseau
- ÉPM édifice Normandie
- ITHQ
- Pearson School of Culinary Arts
- École hôtelière de Laval
- École hôtelière des Laurentides
- CFP Fierbourg
- CFP Relais de la Lièvre Seigneurie
- Centre 24 juin Vieux-Sherbrooke
- Collège LaSalle
- École des Métiers de la Restauration et du Tourisme de Montréal
- École hôtelière de la Capitale, L'Académie Hôtelière de Charlevoix
- Académie de Tourisme et d'hôtellerie de Lanaudière
- Centre de formation des Bâisseurs

LA TABLÉE DES CHEFS À L'INTERNATIONAL!



Les activités de La Tablée des Chefs ne cessent de prendre de l'expansion. Nous œuvrons depuis déjà 4 ans au Mexique et en France!

TABLÉE DES CHEFS AU MEXIQUE EN 2016

Nouveauté – En novembre 2016 a eu lieu la première édition du **Concours Culinaire Yo Cocino por un Cambio** entre les écoles de gastronomie ayant participé à la SEH 2016. La compétition a permis de déterminer la recette qui sera élaborée à grande échelle dans le cadre de la **SEH 2017**.

#NOURRIR

17 000 portions ont été redistribuées aux Mexicains dans le besoin via le service de récupération alimentaire, et ce, depuis le début du service en 2016 !

Les établissements donateurs de surplus alimentaires :

- Sheraton Maria Isabel Hotel & Towers
- Sheraton Santa Fe
- Le Méridien Mexico City
- Hôtel W Mexico City
- The St. Regis Mexico City
- Galaria Plaza Reforma

Semaine des Écoles hôtelières en 2016 :

Plus de 800 étudiants provenant de 8 universités ont généreusement cuisiné 28 000 portions de Salade de pâtes et poulet.

En 2016, un total de 36 880 portions de nourriture a été redistribué dans la ville de Mexico et la zone métropolitaine.

#ÉDUQUER

- Environ 200 jeunes mexicains ont participé à des activités d'éducation culinaire avec des chefs mobilisés auprès de *La Tablée des Chefs*.

TABLÉE DES CHEFS EN FRANCE EN 2016

#NOURRIR

11 000 portions ont été redistribuées en France aux personnes dans le besoin en 2016.

Semaine des Écoles hôtelières en 2016 :

Des étudiants, provenant de 4 lycées hôtelières, ont généreusement cuisiné 4 000 portions de nourriture.

#ÉDUQUER

- 270 jeunes directement touchés par nos programmes d'éducation culinaire.
- Présence dans 5 maisons d'enfants à caractère social et 3 collèges en zone sensible en France.
- Organisation de notre premier "camp de vacances d'hiver" (stage d'une semaine pendant les vacances d'hiver) – une semaine des ateliers culinaires en lien avec l'association du tennis Fête le Mur, pour réunir le sport et la nutrition ensemble.

Nouveauté

- Organisation de notre premier dîner caritatif en France – La Grande Tablée Paris, réunissant plus de 150 convives qui a permis de lever des fonds pour soutenir notre association et de fédérer la communauté des individus et des entreprises soutenant ses actions.
- Plus que 50 bénévoles engagés dans nos actions: chefs, cuisiniers, pâtisseries, particuliers.
- Renforcement de notre équipe en France avec le recrutement de 2 salariés, qui fait une équipe de 3 personnes à plein temps pour l'association en France.

ÉCOLES DE CUISINE À SAVEUR SOCIALE



La Tablée des Chefs termine l'année 2016 avec beaucoup de fierté! Plus de **100 entreprises** et groupes sont passés dans nos deux Écoles de cuisine à saveur sociale, situées à Longueuil et à Montréal, pour vivre des ateliers culinaires et des corvées alimentaires ou pour réserver la salle pour leur évènement. Leur mobilisation nous a permis de poursuivre notre mission visant à nourrir les personnes dans le besoin et à développer l'éducation culinaire des jeunes.

CETTE ANNÉE, NOS ÉCOLES DE CUISINE À SAVEURS SOCIALES ONT ACCUEILLI :

- 68 entreprises/groupes de *Foodies*, soit 1381 personnes qui ont vécu un *teambuilding* culinaire rassembleur en participant à un atelier culinaire.
- 12 entreprises, soit 438 personnes qui se sont mobilisées pour réaliser une corvée alimentaire et poser un geste de partage concret en cuisinant près de 7000 portions de nourriture pour des gens en besoin.
- 22 entreprises qui ont choisi de vivre un évènement engagé socialement par la location de salle.

Tout ce succès ne pourrait être possible sans une équipe dévouée et généreuse. Nous tenons également à remercier sincèrement **tous nos bénévoles impliqués, nos ambassadeurs, nos talentueux chefs ainsi que tous nos partenaires des Écoles de cuisine!**

TÉMOIGNAGES :

« Merci à vous et à toute l'équipe dynamique de la Tablée des Chefs! Nous avons passé des moments inoubliables dans votre cuisine de rêve. À refaire! »

— François Martel, Pratt & Whitney Canada Corp.

« Nous avons passé une excellente soirée à la Tablée des Chefs, tout le monde a adoré! J'espère que nous pourrions en faire une tradition annuelle! »

— Geneviève Poulin | Ubisoft Divertissements inc.

« Nous recommandons vivement l'expérience de l'atelier culinaire de La Tablée des Chefs. C'est un plaisir de pouvoir profiter d'astuces et de délicieuses recettes dans une ambiance décontractée. Tout le monde y a mis de sa créativité et ensuite nous avons bien évidemment dégusté les merveilleux plats concoctés. »

— Équipe PI de BCF s.e. n.c. r. l.

« Cette soirée, C'EST UN WOW! Une qualité de service que tous recherchent, c'est ce que nous avons eu lors de notre passage à La Tablée des Chefs. Nous avons été ravis du déroulement de cette soirée et avons eu beaucoup de plaisir tout en savourant des plats succulents. »

— Shirley Roy, Desjardins.

ATELIERS CULINAIRES

Cette année, **68 entreprises** et **groupes de foodies** ont choisi l'économie sociale pour vivre un *teambuilding* culinaire. Une façon originale et rassembleuse de se réunir pour soutenir notre mission et ont eu la chance de vivre cette activité culinaire à saveur sociale.



CORVÉES ALIMENTAIRES CORPORATIVES

Grâce à la mobilisation d'entreprises, **7 000 portions** de nourritures ont été cuisinées lors de corvées alimentaires. Ce Geste généreux a fait une différence auprès de personnes en situation d'insécurité alimentaire.



LOCATION DE SALLE

En 2016, **plus d'une vingtaine d'entreprises** ont contribué à notre mission par la location de l'une de nos deux Écoles de cuisine situées, à Longueuil et à Montréal, pour une rencontre d'équipe, une conférence, une soirée de réseautage, un lancement ou autres.



CAMPS CULINAIRES / CAMPS DE JOUR

Les camps culinaires de La Tablée des Chefs sont offerts, dans nos deux Écoles de cuisine, durant la période estivale, soit du mois de juin jusqu'à la fin du mois d'août. Lors de ces séjours, les jeunes âgés de 10 à 15 ans sont initiés à la cuisine et ont l'opportunité de participer à la préparation de leurs repas et collations. Cette année, plus de **250 jeunes** y ont participé. Il s'agit d'une occasion idéale pour les jeunes d'apprendre à cuisiner et à acquérir de saines habitudes alimentaires tout en ayant du plaisir. L'ensemble des profits est réinvesti dans le programme de formation culinaire de La Tablée des Chefs.



FORMATION CULINAIRE



BRIGADES CULINAIRES

Le programme Les Brigades Culinaires propose de mettre les adolescents âgés de 12 à 17 ans au cœur de l'action, pour mobiliser d'autres jeunes et ainsi créer un phénomène de groupe autour de l'alimentation et des saines habitudes de vie. À travers 24 ateliers culinaires théoriques et pratiques comprenant des activités de préparation et des défis (20 ateliers, 3 défis, un combat des Brigades et des quarts de finale, demi-finales ainsi qu'une grande finale Iron Chef animée par Ricardo), les jeunes sont amenés à développer leurs compétences culinaires et leurs connaissances en alimentation, afin d'être guidés vers leur propre autonomie alimentaire.

Cette année, le programme Les Brigades Culinaires est offert dans **82 écoles secondaires**, à plus de **1 600 jeunes**, en parascolaire et ce, dans **16 régions** à travers le Québec (Estrie, Laval, Montréal, Montérégie, Centre du Québec, Laurentides, Abitibi-Témiscamingue, Outaouais, Bas-St-Laurent, Mauricie, Capitale-Nationale, Chaudière-Appalaches, Gaspésie, Saguenay, Lanaudière, Nord-du-Québec). Il s'agit de la 5e année du programme de formation de La Tablée des Chefs, visant à développer l'éducation culinaire des jeunes Québécois. Lors de la Grande finale provinciale de type Iron Chef des Brigades Culinaires, ayant eu lieu en mai 2016, c'est une des brigades de la polyvalente Ste-Thérèse qui est repartie avec le trophée.

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

QUELQUES TÉMOIGNAGES DES JEUNES CUISTOTS ET DE LEURS PARENTS :

Citations des jeunes :

« Le programme Les Brigades Culinaires, c'est une superbe expérience! Cela en vaut vraiment la peine, car on apprend plusieurs choses en cuisine qu'on ne savait pas avant par exemple la coupe des légumes. En plus, on goûte à plusieurs aliments! »

« J'ai vraiment aimé mon expérience et j'ai pu participer à "La soirée des apprentis" de Montréal en lumière, ce qui m'a permis de découvrir le vrai monde de la restauration. Aujourd'hui, je travaille dans un restaurant à Sherbrooke comme cuisinière et c'est en grande partie à cause de mon expérience que j'y travaille »

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

« Le programme Les Brigades Culinaires a permis à mon enfant de développer son estime de soi, sa créativité et la satisfaction d'avoir accompli et réussi dans un nouveau domaine »

« À travers cette expérience, ma fille a pris de l'assurance dans la cuisine. Elle utilise les couteaux comme elle ne le faisait pas avant. Elle a pris du "leadership", car elle dirige une équipe dans ses cours. Elle a été valorisée par ses succès de tous les cours et l'appréciation que nous en faisons... »



ATELIERS CULINAIRES POUR ADOLESCENTS

Le programme d'Atelier Culinaire pour Adolescents est offert dans les écoles secondaires et dans les différents milieux communautaires partout au Québec et qui ne sont pas inscrit au programme Les Brigades Culinaires. Ce programme vise également à développer leur éducation culinaire. Les Ateliers Culinaires pour Adolescents prennent de plus en plus d'expansion. En effet, le programme étant flexible et pouvant être offert à la carte ou par bloque de six, 12 ou 24 ateliers, cela permet aux organismes et milieux de choisir le nombre d'atelier désiré en fonction de leur intention et de leur budget. Cette année, les ateliers ont été donnés dans une vingtaine de milieux en Montérégie et dans les régions de Montréal et de Laval.



CUISINER POUR MIEUX MANGER

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



ATELIERS DU FRÈRE TOC

Les Ateliers Culinaires en Centres Jeunesse est un programme de cuisine, sous la forme de deux blocs de 12 ateliers d'une durée de deux heures chacun. Les ateliers sont animés par un chef ou un cuisinier formé et assisté par deux éducateurs du programme Qualification jeunesse. Cette année, 21 Centres jeunesse à travers 16 régions ont pu profiter de ces ateliers de formation culinaire. 23 chefs ont contribué à développer le plaisir de cuisiner de 210 jeunes. Les ateliers visent l'autonomie culinaire des jeunes et encouragent l'acquisition de compétences concrètes au niveau de la vie quotidienne. En 2016, un trousseau alimentaire comprenant 3 articles (un livre de recettes, une cuillère en bois et une tablette de listes d'épicerie) a été distribué aux jeunes afin de les outiller lors de leur sortie des Centres jeunesse et leur départ en appartement!

PROGRAMME DE STAGE

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

Cette collaboration est le fruit d'un long travail de développement et d'un souhait profond de vouloir boucler la boucle en donnant la chance à ces jeunes d'obtenir un emploi stable. En effet, avec la collaboration de la Pâtisserie St-Hubert Express de Longueuil, du Centre jeunesse de la Montérégie et de La Tablée des Chefs, un jeune suit un stage de huit semaines à raison de trois jours par semaine, chaque présence étant d'une durée de 4 heures. Tout au long de ce stage, le jeune est accompagné par un employé de la succursale qui lui explique et le supervise dans les différentes tâches à accomplir. Le jeune est donc amené à travailler en équipe, découvrir, apprendre et pratiquer les tâches du métier. La Tablée des Chefs fait un suivi constant avec son intervenant et supervise la réussite de son stage.





CUISINE D'ÉTÉ DE LA TABLÉE DES CHEFS

Par des ateliers culinaires offerts durant l'été, La Tablée des Chefs souhaite sensibiliser les jeunes au plaisir de bien manger et développer un intérêt pour leur alimentation. La Tablée des Chefs offre maintenant des ateliers culinaires à la Base de plein air Bon Départ. À travers des ateliers, notre objectif est de transmettre des connaissances culinaires aux jeunes vulnérables de partout à travers la province et ce, dans un contexte idéal; celui d'une base de plein air à la campagne! Les jeunes ont la chance de participer à des ateliers de nutrition pour discuter de leur alimentation tout en découvrant de nouveaux produits et de nouvelles saveurs! Ces ateliers culinaires, donnés par des chefs affiliés à La Tablée des Chefs, s'insèrent dans la programmation du séjour des jeunes et permettent l'initiation à la cuisine à plus de 500 campeur, âgés de 6 à 15 ans, qui fréquentent le camp chaque été.

Chaque année, plusieurs chefs cuisiniers viennent bénévolement passer du temps avec les jeunes afin de leur partager leurs connaissances, leur passion et leur amour du métier!

ÉVÉNEMENTS EN 2016



SOIRÉE DES APPRENTIS - MONTREAL EN LUMIERE

Du 18 au 27 février dernier, dans le cadre de la programmation gastronomique de Montréal en lumière, 10 Bonnes Tables de Montréal ont reçu un jeune apprenti en cuisine. Cet apprentissage a permis à plusieurs jeunes de vivre une expérience mémorable en cuisine, le temps d'une soirée, directement dans les coulisses des grands restaurants de Montréal et en compagnie de chefs de renom! Les convives avaient la chance de déguster un plat spécialement élaboré et cuisiné par un jeune suivant le programme de formation Les Brigades Culinaires. Durant cette soirée des apprentis, les gastronomes sur place avaient la chance de faire un don à l'organisme afin de développer le programme dans davantage d'écoles secondaires. Une belle façon de contribuer au développement de l'éducation culinaire des adolescents!

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

Nous tenons à remercier les établissements participants qui ont permis à plus de 10 jeunes passionnés de vivre cette expérience qui restera gravée à vie dans leur mémoire. Toute l'équipe de La Tablée des Chefs lève son chapeau à :

- La Coupole
- Le Alexandre et fils
- l'ITHQ
- Le Toqué!
- Le Renoir
- L'Ikanos
- Le Laloux
- Le Valois
- Les Cons servent
- Le Verses



LA GRANDE TOURNÉE DU CHOCOLAT CHAUD

Du 16 au 24 janvier 2016 avait lieu la 2e édition de La Grande Tournée du Chocolat Chaud. À travers cet événement festif, La Tablée des Chefs s'associe à Valrhona, le temps d'une activité socialement savoureuse! Chaque année, les meilleurs artisans de la région du Grand Montréal proposent un chocolat chaud à 3 \$, au profit du programme de formation culinaires Les Brigades Culinaires, de La Tablée des Chefs, visant à développer l'éducation culinaire des adolescents à travers la province. Les 20 établissements participants ont créé une recette exclusive à base de chocolat Valrhona, au plus grand bonheur des gourmets, et se sont engagés à verser 0,50 \$ par chocolat chaud vendu à notre organisme. De son côté, notre partenaire Valrhona nous a remis 50 g de chocolat à chacune des ventes pour nous aider à réaliser nos différentes activités sociales.

Cette année, nous avons battu des records! 3 224 chocolats chauds ont été vendus entre le 16 et 24 janvier! Grâce à vous et aux généreux dons des établissements, La Tablée des Chefs a reçu 2100 \$ et 161 kg de chocolat Valrhona afin de poursuivre notre objectif visant à développer l'éducation culinaire des jeunes!



GRANDE TABLEE DE QUÉBEC ET DE MONTRÉAL

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

Les convives ont eu la chance de déguster le menu des chefs impliqués suivants, que nous tenons sincèrement à remercier :

Montréal : Anthony Joyce (restaurant Le Verses), Denis Vukmirovic et Étienne Huot (La Récolte – Espace Local, Jonathan Lapierre-Réhayem, Simon Mathys, François Desroches [La Tablee des Chefs], Franck Dury-Pavet [Fous Desserts]

Québec : David Forbes [Ciel! Bistro-Bar], Émile Tremblay [Le Renard et la Chouette], Stéphane Modat [Fairmont Le Château Frontenac], Arnaud Marchand [Chez Boulay], Olivier Godbout [La Planque], Sébastien Laroche [Le St-Amour]

Merci à tous pour votre implication dans l'organisation et la réalisation de cette soirée. Cette année, 380 000 \$ de profits ont été amassés pour les deux Grandes Tablees! Il s'agit d'un record pour La Tablee des Chefs!



CAMPAGNE SOUPER SPAGHETTI

Pour la première fois cette année *La Tablee des Chefs* à encourager le grand public à cuisiner, « un spag à la fois » en organisant leur souper spaghetti via notre plate-forme www.souperspaghetti.com. En 2016, plus de **77 soupers** ont été organisés et 5 411 \$, dans le but de développer le programme Les Brigades Culinaires!

LES ATELIERS À VOS FRIGOS!

Encore une fois cette année, La Tablée des Chefs est fière d'avoir collaboré aux ateliers À vos frigos! L'atelier, animé par un expert en gaspillage alimentaire du Jour de la Terre et un chef de La Tablée des Chefs, offre des solutions simples et concrètes pour aider les Québécois et les Néo-Brunswickois à mieux gérer leur frigo et ainsi diminuer le gaspillage alimentaire à la maison! Plus de 73 ateliers ont été offerts à plus de 981 participants!

Pour la première fois cette année, plus de 30 ateliers ont été ouverts aux organisations qui souhaitent offrir à leurs employés la chance de bénéficier de l'expertise d'un expert en gaspillage alimentaire.

CAMPAGNE MOI, JE FAIS MON LUNCH

Cette année, présentée par IGA, en collaboration avec le Gouvernement du Québec, la campagne Moi, je fais mon lunch visait à sensibiliser les Québécois à l'importance de cuisiner et de valoriser leur alimentation. Dès le 18 août, il était possible de faire un don de 2.00 \$, aux caisses, chez les marchands IGA, afin de recevoir une copie du magazine Moi, je fais mon lunch; un outil conçu pour outiller les Québécois dans la préparation de leurs lunches. Une foule de recettes savoureuses, trucs et astuces pour simplifier la rentrée y était présentée. Cette campagne nous a permis d'amasser **89 512 \$** de dons.

MOI, JE FAIS MON LUNCH

RENTRÉE 2016

Faites le plein d'idées pour des lunches gourmands et délicieux

Profitez de rabais exclusifs pour la rentrée. Voir coupons à l'intérieur.

La Tablée des Chefs est un organisme visant à nourrir les personnes dans le besoin et à développer l'éducation culinaire des jeunes.

FIERS PARTENAIRES

IGA Québec

Design graphique de **BRAD**

LE FOOD BUS!

Le Food Bus, à saveur sociale de La Tablée des Chefs, est un autobus transformé en cantine roulante, qui met de l'avant le programme de formation pour jeunes, Les Brigades Culinaires. Notre Food Bus a deux vocations principales : une tournée des festivals et événements durant la saison estivale et une tournée des écoles secondaires dans le cadre de l'année scolaire. Inspiré d'un modèle d'économie sociale, le Food Bus offre également ses services alimentaires en location aux entreprises corporatives pour des événements. **Les profits générés par l'offre de service culinaire du Food bus permet de financer le programme Les Brigades Culinaires.**



COMMENT S'IMPLIQUER

AUPRÈS

de La Tablee des Chefs

CHEF FORMATEUR

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

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

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

DONATEUR DE SURPLUS ALIMENTAIRES

Joignez les établissements donateurs de surplus alimentaires via le Service de récupération alimentaire et contribuez à lutter contre la faim dans votre région.

BÉNÉVOLE

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

BRIGADE DES CHEFS

Chefs et cuisiniers, rejoignez gratuitement les rangs de La Brigade des Chefs impliqués, afin de recevoir des offres d'implication sociales au www.brigadedeschefs.com

SOUPER SPAGHETTI

Contribuez au développement alimentaire de centaines de jeunes à travers le Québec, en organisant un souper spaghetti avec votre entourage et ce, au profit de La Tablée des Chefs. Inscrivez votre souper spaghetti via la plate-forme www.souperpaghetti.com

MERCI

À

**NOS GÉNÉREUX
PARTENAIRES
ET DONATEURS**

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

ÉTOILÉS :

- QUÉBEC EN FORME
- Ricardo Média
- SAQ
- Sobeys Québec — IGA

EXÉCUTIFS :

- Fondation Marcelle et Jean Coutu
- La Fondation Groupe AGF.
- Le Creuset
- L'Œuvre Léger
- Saputo

LES CHEFS DE CUISINE :

- A. Girardin
- Automobile Niquet
- Catelli
- Financière Sun Life
- Fédération des Transporteurs par Autobus
- Fondation J. Armand Bombardier
- Gouvernement du Québec
- Groupe Les Affaires
- La Fondation des Canadiens Pour L'Enfance
- Première Moisson
- Tilton

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

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

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