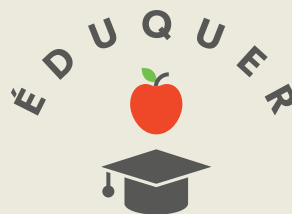
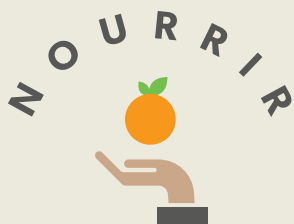




La Table des Chefs

Menu annuel 2019

La Tablée des Chefs



MISSION ET VALEURS

La **Tablée des Chefs** est un **organisme de bienfaisance** dont la mission est de nourrir les personnes dans le besoin et développer l'**éducation culinaire** des jeunes.

Les valeurs guidant nos programmes, activités, décisions et actions au quotidien sont :

empathie
partage
respect
passion
détermination

De 2002 à 2019

**Formation culinaire
à plus de 34 000 jeunes**

**Plus de 4 millions
de portions redistribuées**

IMPACT DEPUIS LA FONDATION EN 2002

Depuis sa fondation en 2002, **plus de 34 000 jeunes** ont bénéficié de formation culinaire dans les écoles secondaires et centres jeunesse ; **plus de 4 000 000 de portions** ont été redistribuées aux personnes dans le besoin.

Table des matières

GÉNÉRAL

Mission et valeurs	02
Impact depuis la fondation	02
Mot du directeur général et fondateur	04
Mot du porte-parole	05
Membres du conseil d'administration	06
L'équipe de La Tablée des Chefs	07

FAITS SAILLANTS 2019

Rapport de presse	08
-------------------	----

NOURRIR

Volet Nourrir : L'année 2019 en un coup d'oeil	11
Le programme de récupération alimentaire c'est quoi?	12
Témoignages des donateurs/organismes	14
Répartition des donateurs au Québec	16
La Semaine des Écoles Hôtelières du Québec	18

ÉDUQUER

Les Brigades Culinaires	19
Témoignages	22
Formation socio-professionnelle	23
Cuisine Ton Avenir	23
Ateliers culinaires pour adolescents	24
Ateliers culinaires en centre jeunesse	24

PRÉSENCE AU CANADA

Des activités partout au pays	25
Présence dans le reste du Canada	25
Événement	25
Nourrir	26
Éduquer	27
Prix et récompenses en 2019	28
À venir en 2020 au Canada	29

FINANCEMENT

Principaux événements	30
Les Grandes Tablées	30
Tournoi de golf Banque Nationale	31
La Semaine La Tablée des Chefs chez IGA	31
Le conte animé IGA	31
Autres événements	32
Événements à venir en 2020	32

ÉCONOMIE SOCIALE

Pour le bien collectif	33
Les camps culinaires	33
Écoles de cuisine à saveur sociale	34
D'autres projets culinaires dans nos écoles de cuisine	35

À L'INTERNATIONAL

La Tablée des Chefs en France	37
La Tablée des Chefs au Mexique	38

S'IMPLIQUER

Bénévolat et mobilisation	39
Nos indéfectibles bénévoles	40
Témoignages	40
Plusieurs façons de s'impliquer auprès de l'organisme	41

À VENIR EN 2020	42
-----------------	----

NOS INDISPENSABLES PARTENAIRES	43
--------------------------------	----

Mot du directeur général et fondateur de La Tablée des Chefs

Une autre année qui se termine avec beaucoup de succès et de grandes réalisations auprès des jeunes du Québec et de partout au pays. Depuis le tout début, nous avons la même passion et une soif de voir s'accélérer le changement social dans lequel nous avons décidé d'être des acteurs de premier plan. Vous êtes tous une grande source de motivation pour nous et le message lancé à travers votre support et implication, nous l'accueillons avec beaucoup d'humilité et de conviction. Nous avons alors la certitude de mener les bonnes actions qui font une réelle différence dans la vie de ceux et celles que nous voulons rejoindre !

Notre ambition est de voir encore plus de chefs et cuisiniers impliqués, récupérer leurs surplus alimentaires et participer à nos activités de bienfaisance. Nous souhaitons aussi qu'un maximum de jeunes s'impliquent dans les cuisines du Québec, prenant part à notre révolution alimentaire et devenant à leur tour des agents de changement dans leur entourage et famille !

Nous serons toujours au-devant pour susciter l'engagement des chefs et cuisiniers, mais aussi tous les partenaires, intervenants et bénévoles nécessaires afin de leur permettre de vivre cette expérience pleinement. Nous sommes tous impliqués dans le développement d'une culture alimentaire engagée !

Pour faire une réelle différence, tout le monde doit faire partie de la recette.

Savoureusement,



Jean-François Archambault

Directeur général et Fondateur

Mot du porte-parole de La Tablée des Chefs

Chez RICARDO Media, si notre mission est de promouvoir l'importance de cuisiner et de manger ensemble, celle de La Tablée des Chefs abonde dans le même sens : celle d'éduquer les générations futures en les aidant à développer leur autonomie alimentaire.

Porte-parole de La Tablée des Chefs depuis les tout débuts, j'ai été le témoin privilégié de jeunes qui ont pu être guidés et grandir à travers l'apprentissage de la cuisine et de la saine alimentation. Au fil des ans, j'ai vu beaucoup de sourires illuminer le visage de ces jeunes, fiers de leurs réalisations. Mais ce que j'ai vu de plus beau, c'est qu'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 !



Ricardo

Porte-parole de La Tablée des Chefs

Membres du conseil d'administration

PRÉSIDENT

Mario Gagnon

Retraité, Directeur de l'École hôtelière de Laval

VICE-PRÉSIDENT

Daniel Bernier

Associé, Earnscliffe Strategy Group

TRÉSORIER

Martin Leblanc CPA, CGA, M. Fisc

Fiscalité, Deloitte s.r.l. / s.e.n.c.r.l.

SECRÉTAIRE

Renée Bénard

Directrice du développement des affaires

ADMINISTRATEURS

Jean-François Archambault

Directeur général et Fondateur
La Tablée des Chefs

Jean-François Beaulieu, CFA

Gestionnaire de portefeuille
Gestion de capital Coerente Inc.

Robert Trudeau

Premier Directeur, Ventes aux entreprises
& Développement commercial
Air Canada

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

Directrice financière
Investicap Inc.

Geneviève Paquette

Vice-présidente, engagement communautaire
et directrice générale de la Fondation
Club de hockey Canadien, inc.

Josianne Gagnon

Chef, Fiscalité
Dollarama L.P. / S.E.C.

Catherine Demers-Rivard

Conseillère
Ig2



L'équipe de La Tablee des Chefs

Jean-François Archambault

Directeur général et fondateur

François Desroches

Directeur culinaire

Hélène Gayraud

Directrice du programme Les Brigades Culinaires

Nancy Lacas

Directrice du Programme
Cuisine Ton Avenir

Catherine Mariani

Directrice du volet Nourrir
& Conseillère juridique

Mélissa Parseghian

Directrice du développement
des affaires et marketing

Nathalie Pomerleau

Directrice du volet Économie sociale,
École de cuisine, Food Bus

Yoni Bélanger

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

David Bérard

Conseiller en développement technologique

Jean-François Bonin

Chef formateur

Viki Brisson-Sylvestre

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Camille Chamberland

Intervenante psychosociale du programme
Cuisine Ton Avenir

Mikaelle Daneau

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Nancy Duchesne

Contrôleur

Patrick Emedy

Chef formateur

Sylvie-Anne Guertin

Coordonnatrice formation culinaire

Dominique Larose

Chef comptable

Marjorie Lavoie

Gestionnaire événements et activations
des partenariats

Laurence Lavoie-Tremblay

Chef maison

Éric Lorent

Chargé de projets événementiels

Luc Marchildon

Gestionnaire du développement des affaires

Geneviève Massé

Coordonnatrice du programme
Cuisine ton avenir

Doria Poirier

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Véronique Robitaille

Coordonnatrice du volet Nourrir

Stéphanie Roy

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Florence Roy-Allard

Coordonnatrice du volet Nourrir

Rolie Srivastava

Directrice régionale - Division canadienne

Anh-Thu Tran

Conseillère communications et marketing

Claude Beausoleil

Ambassadeur

Yvon Tremblay

Chef exécutif, Consultant marketing
Sphère Marketing

Faits saillants 2019

Ce sont 1 315 568 portions de nourriture qui ont été redistribuées aux personnes souffrant d'insécurité alimentaire grâce au programme de récupération alimentaire, la Semaine des écoles hôtelières et les différentes activités en préparation alimentaire cette année.

Les 3 grandes soirées bénéfiques de l'organisation auront permis d'amasser plus de 700 000 \$ net. La Grande Tablée à Montréal, à Québec et pour la première fois à Toronto, ont accueilli 1200 personnes des communautés d'affaires.

À la rentrée scolaire 2019, 152 écoles au Québec ont accueilli le programme Les Brigades Culinaires, aussi présent dans 19 écoles secondaires ailleurs au Canada. Première implantation du programme dans une communauté Inuit, à Akulivik, au Nunavik.

Le nouveau site internet de La Tablée des Chefs a été lancé en mars, intégrant la nouvelle identité visuelle, les couleurs de l'organisation et les différents logos des programmes.

Depuis juillet, La Tablée des Chefs opère officiellement sa toute nouvelle école de cuisine située dans le Grand Marché de Québec ! Bien ancrée au cœur de la capitale dans ce quartier effervescent, l'école permet d'établir un lien de proximité avec les jeunes de la région.

L'annonce officielle de l'ouverture du Refettorio Montréal en 2020 a été faite conjointement avec une représentante de la Ville de Montréal, en compagnie d'une représentante de Food for Soul, lors de La Grande Tablée Montréal en novembre.

L'entrevue télévisée de Jean-François Archambault à l'émission Tout le monde en parle sur les ondes de Radio-Canada, a fait beaucoup parler en décembre 2019. Un extrait de l'entrevue a également fait partie des meilleurs moments de l'année.

RAPPORT DE PRESSE 2019

CONSTATS GÉNÉRAUX LIÉS À LA COUVERTURE DE PRESSE

On recense 515 mentions de La Tablée des Chefs, pour une portée* totale de 100 241 538. C'est 37 % de plus qu'en 2018.

- Le ton est positif ou neutre pour l'ensemble d'entre elles.
- Les mentions sont réparties sur tous les grands canaux de communication (presse écrite, radio, télévision, sites web), avec une certaine prédominance pour les sites web (37 % des mentions) et la radio (36 % des mentions).

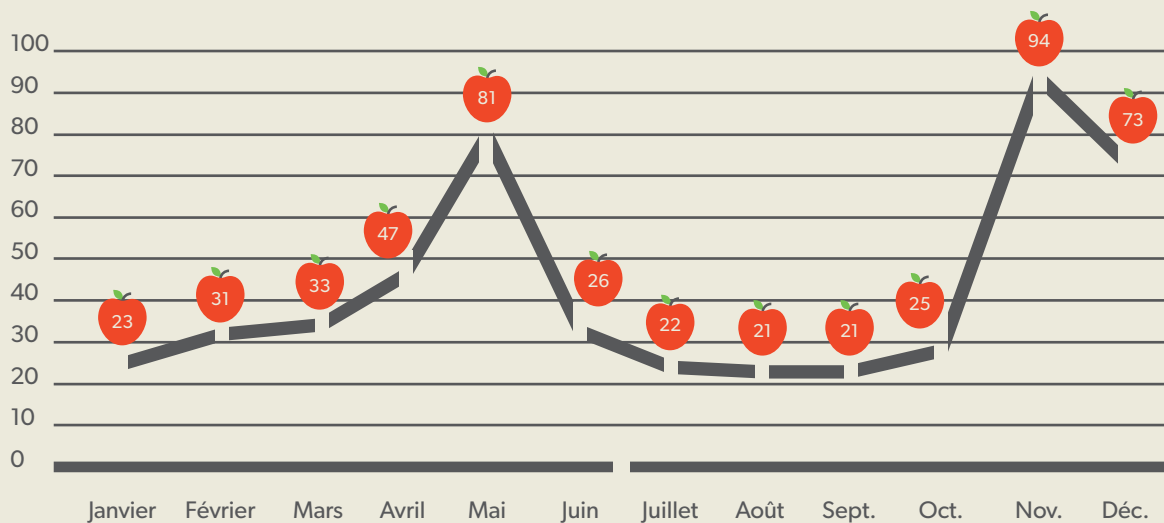
* La portée représente le nombre de personnes qui ont potentiellement été en contact (lu, vu ou entendu) avec le sujet concerné. Chaque personne peut avoir été en contact plus d'une fois avec le même sujet.

Les actions de la Tablée des Chefs ont été couvertes par des médias locaux (54 % des mentions), mais aussi par des médias avec une portée plus large (46 % des mentions) tels que La Presse +, Le Devoir, le Journal de Montréal, le Journal de Québec ou Radio-Canada. C'est un bon équilibre de couverture régionale versus provinciale.

Le passage de Jean-François Archambault à l'émission Tout le monde en parle est un grand coup ! Il a suscité, à lui seul, 28 mentions pour une portée de 4 451 800 (soit 4,5 % de la portée totale).

Les moments de l'année avec le plus de mentions sont les mois de mai et de novembre.

PRÉSENCE MÉDIATIQUE SUR L'ANNÉE (EN NOMBRE DE MENTIONS)



SOURCE : TACT CONSEIL, AGENCE DE RELATIONS-PUBLIQUES



Constats liés aux sujets traités et à la qualité de l'information

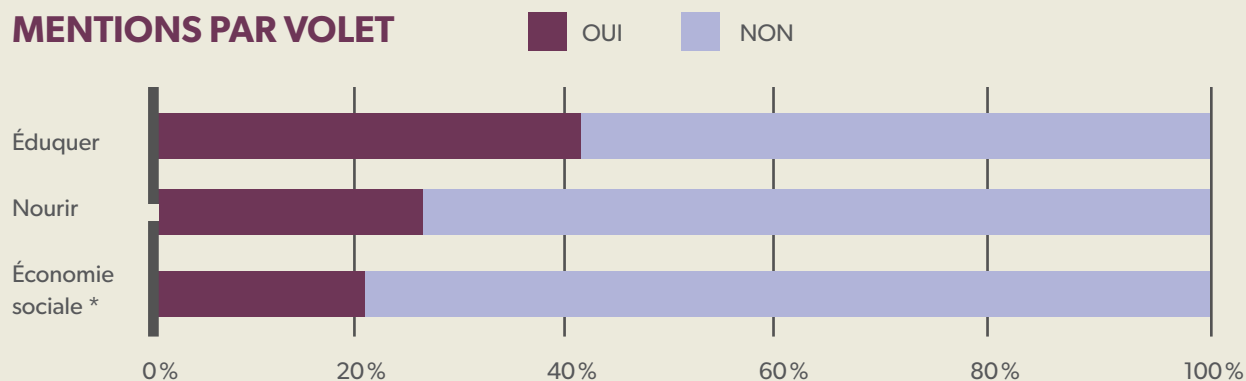
Les sujets qui ont suscité le plus de mentions à propos de La Tablée des Chefs sont :

- La Grande Corvée alimentaire Saputo (50 mentions pour une portée de 2 848 229)
- L'ouverture de l'école de cuisine au Grand Marché de Québec (39 mentions pour une portée de 4 292 457)
- Brigades Culinaires (30 mentions pour une portée de 7 468 297)

La répartition des sujets par volet est :

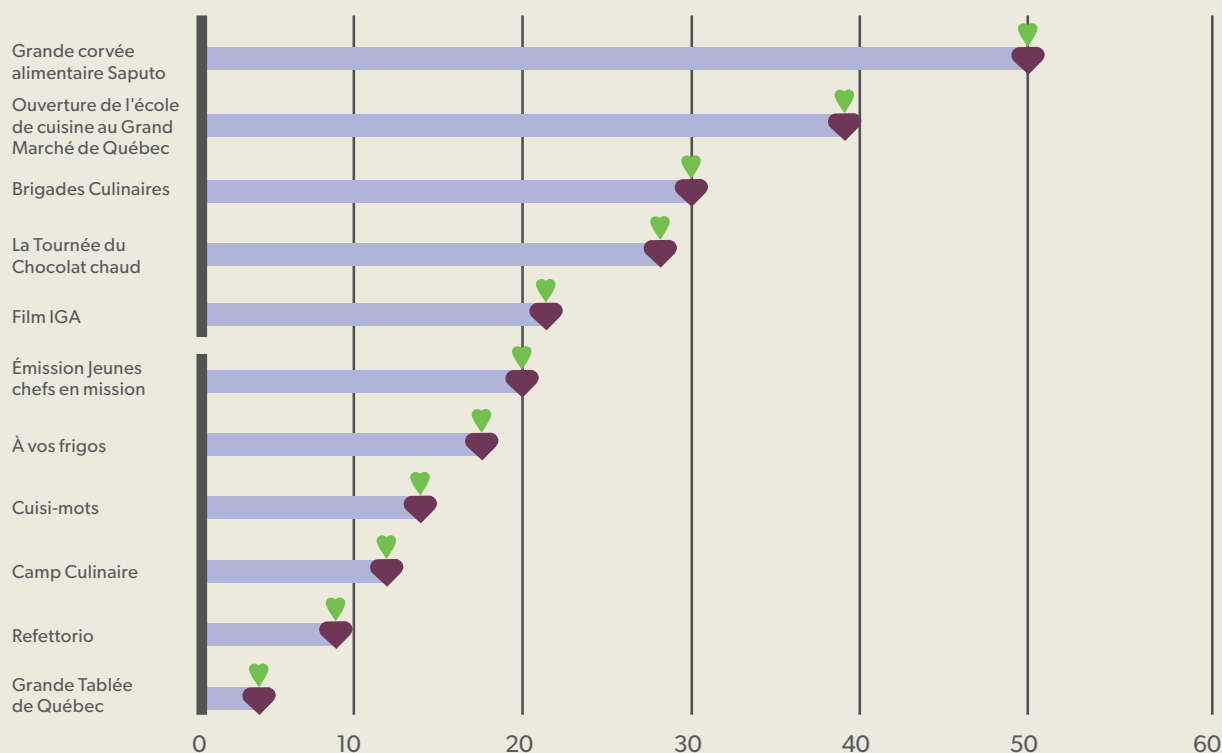
- Les actions menées dans le cadre du volet « éduquer » font le plus parler de l'organisation avec 43 % des mentions et 34 % de la portée.
- Le volet « nourrir » a quant à lui été abordé dans 26 % des mentions, pour 25 % de la portée.
- 26 % des mentions rappelaient la mission de La Tablée des Chefs.
- 6 % des mentions comprenaient une citation de porte-parole

MENTIONS PAR VOLET



*Économie sociale : mentions qui parlent du rôle social de La Tablée des Chefs, tous programmes confondus.

NOMBRES DE MENTIONS SUR SUJET





Volet Nourrir L'année 2019 en un coup d'oeil



11

1 315 568 portions
dans le volet NOURRIR

**1 133 246
portions**

Récupération alimentaire :
1 044 256 Québec
88 990 Canada

**100 000
portions**

Semaine des Écoles
Hôtelières

**82 322
portions**

En préparation alimentaire

- corvées Brigades Culinaires : 60 000 portions
- corvées économie sociale : 7 442 portions
- Grande Corvée Saputo : 14 880 portions



PROGRAMME DE RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE

Au Canada, ce sont **1 133 246** portions de nourriture qui ont été données par **166** donateurs à plus de **185** organismes communautaires bénéficiaires puis redistribuées aux personnes souffrant d'insécurité alimentaire.

Le donateur donne ses surplus



La Tablee des Chefs encadre la logistique de cueillette



L'organisme communautaire local choisi par La Tablee des Chefs se déplace, pour ensuite nourrir ses bénéficiaires

Types d'organismes bénéficiaires :

maison d'hébergement, Premières Nations, itinérance, aînés, toxicomanie, familles, enfance/adolescence, nouveaux arrivants, santé mentale, sida

Le programme de récupération alimentaire c'est quoi ?

SELON NOS DONATEURS & ORGANISMES RECEVEURS :



**implication
visionnaire
essentiel**



**engagement
nécessaire
facilitant**

PRÉSENCE DU PROGRAMME :



13 régions sur 17 au Québec

3 provinces hors-québec

Nouvelle région du Bas Saint-Laurent dans
5 établissements:

- CISSS-Bas Saint-Laurent-Hôpital Régional de Rimouski
- CISSS-Bas-Saint-Laurent-Centre d'hébergement de Rimouski
- CISSS-Bas-Saint-Laurent-Hôpital Rivière-Du-Loup
- CISSS-Bas-Saint-Laurent-Hôpital Notre-Dame-Du-Lac
- CISSS-Bas-Saint-Laurent-Hôpital d'Amqui

TYPES DE MILIEUX

- Milieu le plus développé : institutionnel de la santé : 28 établissements au Québec
- Nouveau milieu : divertissement/tournage/cinéma

DES OUTILS DE COMMUNICATION

Développement de capsules recettes et vidéo : création d'un mouvement entre les organismes, donateurs et le public !

- Récupération alimentaire : Nourrir le monde un surplus à la fois !
- Récupération alimentaire : Comment organiser votre frigo !
- Viande de cerf : revisitez vos classiques !

Quoi faire avec vos surplus ?

- Purée de fruits rôtis
- Nachos
- Burger croustillant épicé aux légumes et légumineuses
- Guédille au poisson

Présence dans divers événements : expliquer le programme et en augmenter la visibilité

- Conférence au GastronomiQc Lab
- Kiosque à la Journée Tourisme d'Affaires de l'Association des professionnels de congrès du Québec
- Kiosque au Festival Zero Déchet

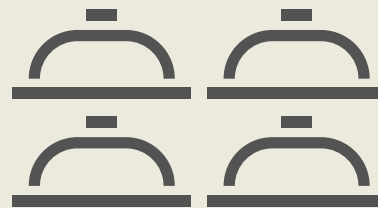
RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE LORS D'IMPORTANTS ÉVÉNEMENTS SPORTIFS

12 793 portions



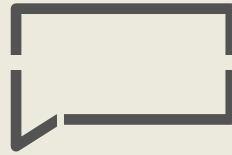
Durant le Formula 1 Grand Prix du Canada :
la plus grosse récupération unique !

4 825 portions



Durant la Coupe Rogers à Montréal

Témoignages des donateurs/organismes



« Nos équipes sont fières de pouvoir faire ce geste d'entraide pour ceux qui en ont besoin, qui va bien avec nos valeurs d'humanisation, collaboration, engagement, et responsabilisation. »

– **Daniel Tobien**, Chef des activités d'alimentation Pôle-Ouest, CISSS Bas-Saint-Laurent

« Suite à la sollicitation de J-F Archambault, nous avons intégré le programme de récupération alimentaire. Tout le département de la restauration du Centre est impliqué dans cette belle opération d'entraide (loges, buffets et cuisine principale). C'est très bénéfique car avec notre volume de production, beaucoup de nourriture allait aux vidanges. Maintenant, les employés sont sensibilisés et ont le réflexe de récupérer les surplus. Je suis très content car je sais que des gens dans le besoin peuvent profiter de nos bons plats! »

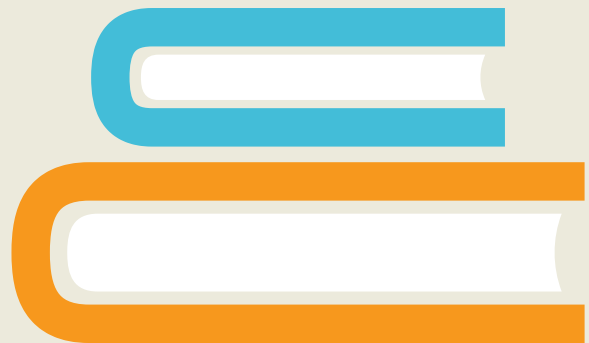
– **Mathieu Jaucourt**, Sous-chef, Centre Vidéotron à Québec

« La Tablée des Chefs est un organisme qui est directement en lien avec notre mission, nos valeurs de partage et de contrer le gaspillage alimentaire. Les denrées recueillies permet à notre organisme de redistribuer des plats sains et variés. Notre service alimentaire dessert une clientèle de plus en plus nombreuses et en grande difficulté. La région que nous couvrons en dons alimentaires est une région grandement défavorisée et devient peu à peu un désert de pauvreté. Évidemment, des organismes comme La Tablée des Chefs font en sorte de donner du répit à notre service de dépannage alimentaire d'urgence pour les individus. Présentement, le CAB du Bas-Richelieu Inc. dessert près de 6 000 personnes dont la situation précaire est inquiétante. Votre aide est sans aucun doute d'une grande valeur pour nous. Un grand merci encore! »

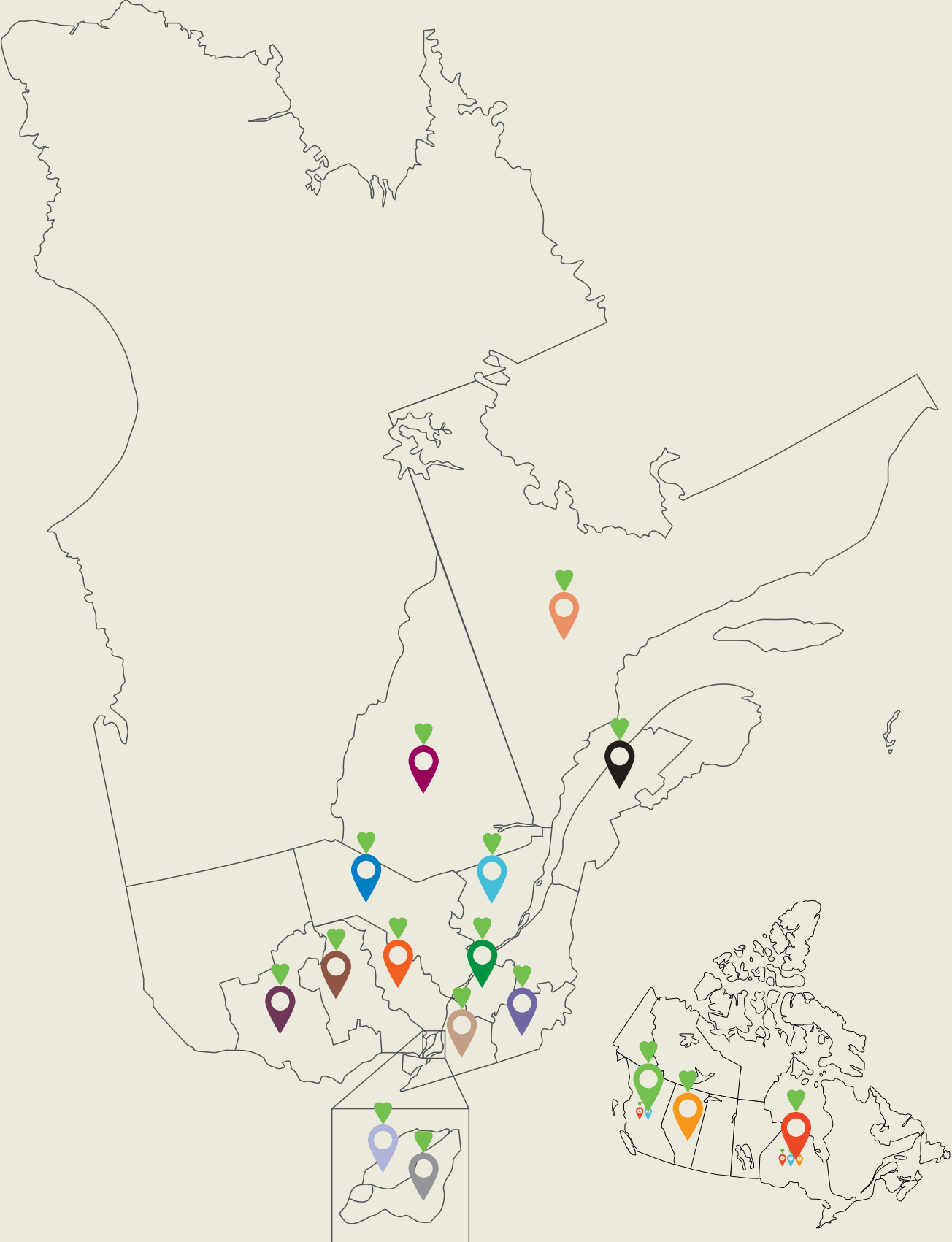
– **Lorraine Ducasse**, Coordonnatrice des cuisines collectives et gestion des denrées. Centre d'Action du Bas-Richelieu Inc.

« Depuis 2016, Entraide Agapè a recueilli près de 200 000 portions de nourriture lors de 242 collectes, qui ont ensuite été données à des familles et personnes dans le besoin de la région de Québec. La Tablée a permis d'augmenter le nombre de partenaires récurrents chez qui aller chercher des dizaines de kilos de nourriture chaque semaine. De plus, la Tablée propose souvent des ententes ponctuelles pour recueillir des denrées supplémentaires. Durant ces 4 ans de partenariat, votre aide a été essentielle afin de mettre en œuvre notre mission: Nourrir, le cœur, le corps et l'âme. »

– **Clémence Mercille**, Coordonnatrice, Entraide Agapè, Québec



Répartition des donateurs au Québec



BC
(4 donateurs)

Rogers Arena
JW Marriott
BC Place
Fairmont Waterfront

AB
(5 donateurs)

Mariott
Westin
Delta South Conference
Delta Centre Suites
Westin

ONTARIO
(4 donateurs)

Scotiabank Arena (MLSE)
BMO Field (MLSE)
Delta Toronto
Université Ottawa

QUÉBEC

Capitale Nationale
(11 donateurs)

Première Moisson
Lebourgneuf
Centre de Foire
Centre Vidéotron
CHU de Québec - CHUL
CHU de Québec -
Hôpital Enfant- Jésus
CIUSSS Capitale -
Nationale IUSMQ
CIUSSS Capitale -
Nationale IRDPQ
Fairmont Le Manoir Richelieu
Hilton Québec
Musée de la civilisation
La Cage-traiteur événementiel
SAQ Centre de Distribution
Québec

Laval (4 donateurs)

Première Moisson Laval
CISSS de Laval -
Hôpital de la Cité-de-la-Santé
La Place Bell
Palace Centre Des Congrès

Montérégie (22 donateurs)

Première Moisson Dix30
Première Moisson
Vaudreuil-Dorion
Auberge Des Gallant
Boulangerie
Ange- Boucherville
Boulangerie Ange-Brossard
Centre D'Hébergement
De Contrecœur
Centre D'Hébergement
De Lajemmerais
Centre D'Hébergement
Élisabeth-Lafrance
Chefs d'Oeuvre

Crémy Pâtisserie -
Métro Drouin
Hôpital Honoré-Mercier
Hôpital Pierre-Boucher
Hôtel Dieu De Sorel
Hotel Mortagne
Le Château Vaudreuil
La Tablée Des Chefs
La Tablée des Chefs (Corvée)
L'Amour Du Pain -
La Fabrique-Brossard
L'Amour Du Pain - Boucherville
Les producteurs de lait
du Québec
Yum Yum Croustilles
Peccadille
Sucrierie St-Valentin
Withlock Golf
and Country Club

Outaouais (2 donateurs)

Première Moisson Gatineau
Casino du Lac Leamy

Montréal (92 donateurs)

Première Moisson Bois-Franc
Première Moisson
Côte-des-neiges
Première Moisson
Gare Centrale
Première Moisson Kirkland
Première Moisson Jean-Talou
Première Moisson
Laurier Ouest
Première Moisson
Marché Atwater
Première Moisson
Marché de l'ouest,
Dollard-Des-Ormeaux
Première Moisson Masson
Première Moisson Mont-Royal
Première Moisson NDG
Première Moisson Outremont
AEHEC
Agnus Dei
Alouettes de Montréal
(1 rapport de don / saison)
Association Québécoise
des transports AQTR
Bélaïr Direct
Bernard & Fils Traiteur
Centre Bell
Centre des sciences
de Montréal
CHUM
Cité Lunch
Complexe Desjardins
Consulat général de France
à Montréal
COOPSCO
Crémy Pâtisserie - (voir
Montréal-Métro Drouin)
CUCINA fine foods
C2 International Inc.

Dana Hospitality -
Carrefour Sherbrooke
Dana Hospitality - New
Residence Hall
Dana Hospitality -
Redpath Café
Delta Montréal
Défi Sportif AlterGo
École Hôtelière de
Montréal - Calixa-Lavallée
Ecole Technologie Supérieure
Essilor
F1 Grand Prix Montréal 2019
Fairmont Reine Elizabeth
Fédération des Caisses
Desjardins du Québec
Fondation de l'Hôpital
Sacré-Coeur
Hôtel Bonaventure
Hôpital Maisonneuve-
Rosemont
Hôpital Marie-Clarac
DoubleTree par Hilton
Montréal
Hotel Omni Mont Royal,
Montréal
Hotel W Montréal
Hôtel William Gray-
Restaurant Maggie Oakes
COOP HEC
Kemestre Bar Gourmet
Intercontinental Montréal
Institut Gériatrique
de Montréal
Institut Philippe-Pinel
Invest PSP
ITHQ
Jour de la terre
La Cuisine Traiteur Catering
La Fabrique Essentielle
L'Amour Du Pain-Griffintown
L'Amour Du
Pain-Vieux-Montréal
Le Butterblume
Le Lunch Box
Le Mount Stephen
Les Cuisines De L'Air Culin-Air
Mister Jaune Inc
Moment Factory
Musée Grevin
Newcities Montreal
Oatbox
Olive & Olives
Olive Orange
Patrice Pâtissier
Régénération Canada
Réseau Environnement
SAQ
Sobeys
Société le Traiteur
Stade Saputo
Stikeman Elliott
St. Mary's Hospital

Tennis Canada
Traiteur Chemin Faisant
Université Concordia
Zeste Incentive
360 L'Agence
Parkinson Québec
Régénération Canada
Restaurant le Mousse
Restaurant Candide
The Bold Type S4 (tournage)
Valeur mobilière Desjardins
UQAM
YMCA

Centre-Du-Québec
(3 donateurs)

CIUSSS MCQ - Centre
d'hébergement du Roseau
CIUSSS MCQ -
Hôpital Sainte-Croix
CIUSSS-MCQ-Hôpital Dieu
d'Arthabaska

Lanaudière (4 donateurs)

Première Moisson Mascouche
Première Moisson Repentigny
Première Moisson Terrebonne
Hôpital Pierre-Le Gardeur

Mauricie (5 donateurs)

Bionest
Delta Trois-Rivières
Place Belvédère
CIUSSS MCQ -
Centre Avellin-D'Alcourt
CIUSSS MCQ- Hôpital
du Centre-de-la-Mauricie

Estrie (2 donateurs)

CSSS de Fleurimont
CSSS de Memphrémagog

Laurentides (1 donateur)

Fairmont Tremblant

Saguenay-Lac-Saint-Jean
(1 donateur)

Hydro Québec Péribonka

Bas-Saint-Laurent
(5 donateurs)

CISSS-Bsl-Hôpital Régional
de Rimouski
CISSS-Bsl-Centre
d'hébergement de Rimouski
CISSS-Bsl-Hôpital
Rivière-Du-Loup
CISSS-Bsl-Hôpital
Notre-Dame-Du-Lac
CISSS-Bsl-Hôpital d'Amqui

Côte-Nord (1 donateur)

Hydro Québec Manic 5

La semaine des écoles hôtelières du Québec, présentée par la SAQ

- 16^e édition en mars 2019
- Mouvement d'entraide sociale
- 586 étudiants en cuisine
- 15 écoles hôtelières à travers le Québec
- 100 000 portions de pain de viande à l'italienne

La participation à cette expérience unique et sociale permet aux futurs cuisiniers et chefs de s'impliquer au sein de la société, à travers le cursus scolaire qui les passionne. Chapeau aux enseignants dévoués et étudiants motivés pour leur mobilisation ! Nous tenons également à remercier les partenaires liés au projet. Merci de votre indéfectible appui.

PARTENAIRES

SAQ	Ardent Mills
Stoney Creek	Saputo
Miller and Smith	Courchesne Larose
Lassonde	Les Banques alimentaires du Québec
Cascades	AlimPlus
Bonduelle	Les Soeurs en vrac
Tilton	Agro Québec
Olymel	Ferme Valupierre
Hector Larivée	

ÉCOLES PARTICIPANTES

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal (EMRTM)
École Hôtelière de la Montérégie	École Hôtelière De Lanaudière
Pearson School of Culinary Arts	CF des Bâtisseurs
École Hôtelière de Laval	Méridi Collégial privé
École Hôtelière des Laurentides	Cégep de Saint-Jérôme
École Hôtelière de Fierbourg	
École Hôtelière de l'Outaouais	
Collège Lasalle Montréal	
L'Académie Hôtelière de Charlevoix	



100 000 portions

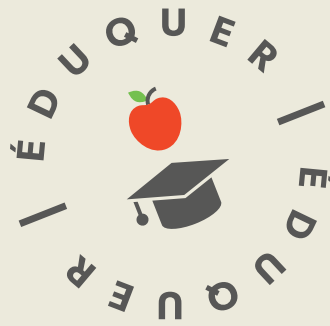
MENTION SPÉCIALE POUR LA MOBILISATION DU CÉGEP SAINT-JÉRÔME

En plus de produire 1000 portions de pain de viande, ils en ont servi autour de 100 portions, le lendemain, lors d'un repas communautaire offert aux personnes dans le besoin de la région de St-Jérôme avec l'organisme Soupe de la Cathédrale. De plus, 2 groupes du cours complémentaire Alimentation et cuisine responsable, regroupant des étudiants de plusieurs programmes du cégep ont aussi participé. Ils ont exprimés leur appréciation d'avoir eu l'opportunité de mettre la main à la pâte dans ce geste concret pour contrer l'enjeu de la sécurité alimentaire.

« La professeure responsable se fait souvent demander dans les corridors si l'activité revient cette année ! »

– **Valentine Laperle**, enseignante Gestion d'un établissement de restauration au Cégep de Saint-Jérôme





Formation culinaire pour les jeunes à l'école secondaire



19

Les Brigades Culinaires, c'est :

- un programme **parascolaire au secondaire qui vibre dans la vie étudiante!**
- **18 ateliers** culinaires pratiques portant sur différentes thématiques
- **3 défis** mobilisateurs orientés vers 3 axes : social, multiculturel, créatif
- 1 atelier-repas spécial des Fêtes
- 2 ateliers culinaires optionnels (à la discrétion de l'école)

POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS SUIVANTS :

- Outiller les élèves dans l'adoption de meilleures **habitudes alimentaires**.
- Développer l'**autonomie alimentaire** par l'enseignement des techniques culinaires de base.
- Stimuler l'**esprit d'équipe**, le leadership et la créativité des participants.
- Transmettre le **plaisir** de cuisiner, de manger ensemble et de découvrir de nouveaux aliments.

PLUS SPÉCIFIQUEMENT, POUR LA FIN DE L'ANNÉE SCOLAIRE 2018-2019

- Une mise à jour du contenu en nutrition du programme a dû être réalisée pour l'année scolaire suivante, en collaboration avec Extensio de l'Université de Montréal, à la suite de la parution du **nouveau Guide alimentaire canadien**.
- Une **compétition culinaire** à 4 niveaux au Québec : près de 125 compétitions intra-école, 23 quarts de finales régionaux, 5 demi-finales régionales et une grande finale provinciale animée par Ricardo, à l'ITHQ.
- Première édition du **concours Mangeons local**, en partenariat avec **Aliments du Québec** : les jeunes étaient invités à créer une recette mettant en vedette un aliment de leur région. Dix-sept recettes ont été proclamées gagnantes régionales, et la recette de Verrines de grands-pères au sirop d'érable a récolté le grand prix provincial ! Ce savoureux dessert a été servi dans le Food Bus dans les 11 écoles visitées par ce dernier au printemps 2019 !
- L'adaptation et la traduction en anglais du programme Les Brigades Culinaires, par notre partenaire LEARN Québec, a permis d'offrir ce programme dans le reste du Canada et aux écoles anglaises du Québec dès la rentrée 2019 !
- 21 écoles secondaires ont été recrutées dans sept autres provinces du Canada.

La Soirée des apprentis à Montréal en lumière

Du 21 février au 3 mars 2019, dans le cadre du volet gastronomique de la 20^e édition du festival, plusieurs jeunes sélectionnés à l'intérieur de notre programme de formation Les Brigades Culinaires, ont eu l'occasion de vivre une expérience d'apprentissage culinaire hors de l'ordinaire ! Plusieurs établissements montréalais participant au festival ont reçu un jeune apprenti cuisinier en cuisine pour **la Soirée des apprentis**. Sous la supervision du Chef ou celle du sous-chef, les jeunes ont pu participer à la mise en place et au service en cuisine le temps d'une soirée.

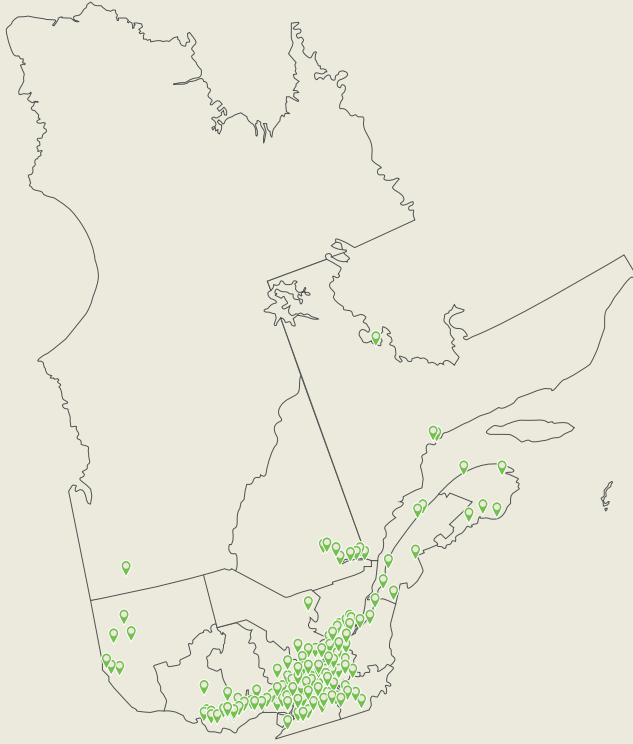
Nous remercions infiniment les établissements participants qui ont permis à plusieurs jeunes passionnés de vivre cette expérience mémorable. La Tablée des Chefs tient à souligner la générosité des équipes de ces 15 restaurants : Au Petit Extra, Restaurant Manitoba, Radicelle, W Montréal, Restaurant État-Major, Le Quartier Général, Chez Chose, Le Blumenthal, Chez Victoire, Renoir (Hôtel Sofitel), Restaurant ITHQ, Restaurant Le Local, Le Valois, Restaurant Candide, Maison Boulud.

PLUS SPÉCIFIQUEMENT, DURANT L'ANNÉE SCOLAIRE 2019-2020

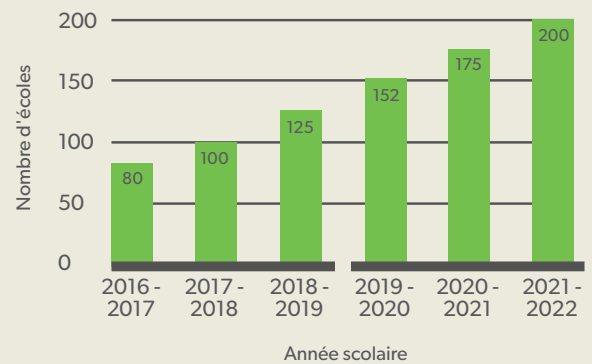
- 152 écoles québécoises ont implanté le programme, présent dans toutes les régions administratives et même au Nunavik !
- 19 écoles hors Québec, de 6 provinces différentes.
- Près de **3 500 jeunes** québécois et canadiens bénéficient du programme et acquièrent des compétences et connaissances alimentaires et culinaires.
- Près de 8000 heures de formation données par **135 chefs** formés et accompagnés par l'équipe de La Tablée des Chefs.
- Des défis qui ont eu des retombées dans les communautés :
 - 60 000 portions de lasagne distribuées à plus de 175 organismes québécois dans le cadre de la Grande corvée alimentaire Saputo !
 - Plus de 1500 parents québécois ont participé au repas des Fêtes élaboré par leurs enfants.
- Première édition de la Semaine de La Tablée des Chefs dans les IGA, qui a permis de récolter 110 000 \$ auprès du grand public grâce à des activations en magasin et des fournisseurs partenaires !



Répartition des écoles participant au programme des Brigades Culinaires au Québec



PROGRAMME DES BRIGADES CULINAIRES AU QUÉBEC





Témoignages de jeunes

« Ma participation aux Brigades Culinaires m'a appris à faire une recette de A à Z, à avoir plus confiance en mes capacités en cuisine et à ne pas compter uniquement sur les autres. J'ai aussi développé mon leadership ! »

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

« Les Brigades Culinaires m'ont encouragé à équilibrer mon assiette, à développer ma créativité et ne pas avoir peur d'essayer de nouvelles recettes. »

« Je suis celle qui cuisine le plus chez moi maintenant juste après ma mère étant donné que toute ma famille travaille, on mange moins de fast food. »

Témoignages de parents

« Ma fille a réellement développé un sentiment de compétence depuis qu'elle cuisine avec la brigade culinaire. Lorsqu'elle décide de faire une recette, elle prend son projet en main de A à Z. Elle va même à l'épicerie pour faire l'achat des ingrédients que nous n'avons pas. Après le cours sur "le gaspillage alimentaire" elle a cuisiné à plusieurs reprises des repas à partir des ingrédients que nous avions déjà. Au cours de ses ateliers, elle a cuisiné des aliments qu'elle ne mange pas à la maison habituellement...et je n'y croyais pas, mais elle a refait les recettes ! Alors, merci, merci !! »

« Mon garçon a plus d'idées et surtout plus le goût et la motivation de cuisiner. Il a toujours envie de nous impressionner. Il nous fait parfois des soirées surprises où il est le maître de la cérémonie et nous fait à souper et met la table tout seul. Il est aussi très fier de ses œuvres. Au niveau de la socialisation, et de l'estime c'est le plus beau. »

« Elle a davantage confiance en elle. Elle s'est fait des amies qu'elle voit en dehors des ateliers. Elle a choisi le programme de nutrition au CEGEP. Elle a développé une motivation pour les sciences puisque c'est un pré-requis pour le programme de nutrition. »

Témoignage d'un chef-formateur

« J'ai accepté un emploi à caractère social...bien des obstacles viennent avec, mais pour moi c'est du pur bonheur, c'est un cadeau de la vie ! Quand l'atelier est terminé à chaque fois je me dis : on s'est bien amusés ! Et oui encore une fois, ça prend tout un village pour élever un enfant. Notre comportement a une grande influence sur eux...nous avons une grande responsabilité, ils ont besoin de modèles positifs ! »





Formation socioprofessionnelle

CUISINE TON AVENIR

Cette année, c'est une deuxième cohorte de quatre jeunes qui ont complété notre programme de formation. Certains de ces jeunes adultes ont eu l'opportunité de faire des stages auprès de Chefs de renom tel que Simon Mathys, du maître pâtissier Patrice Demers ou d'oeuvrer auprès de Guillaume Cantin. Malgré des parcours de vie extrêmement difficiles, nous sommes confiants de l'empreinte positive que cette formation leur a léguée. Un de nos gradués travaille d'ailleurs toujours à ce jour dans une poissonnerie, un rêve devenu réalité.

Pour la **troisième cohorte** du programme cette année, **cinq jeunes issus de centres jeunesse** à travers le Québec ont été sélectionnés et ont débuté, en septembre dernier, la formation culinaire de dix mois, les outillant à oeuvrer comme chef cuisinier dans le domaine de la restauration. La formation est accompagnée de stages et d'expériences de service traiteur. Nous souhaitons ainsi contribuer, non seulement à l'insertion sociale de ces jeunes, mais également à l'essor de l'industrie de la restauration au Québec! Ces jeunes ont eu l'opportunité de participer en cuisine lors de la Grande Tablée Montréal.



Témoignages

«C'est plus qu'une formation culinaire! On accompagne les jeunes, on les entoure, on désire qu'ils s'épanouissent dans le cadre du programme. Tout ça, dans le but d'amener l'étudiant à être vraiment bien outillé. Dans le fond, on l'aide à bâtir son coffre d'outils pour l'avenir! »

– **Geneviève Massé,**
coordonnatrice du programme

«...Je n'ai pas encore fini mon chemin mais j'apprécie l'aide que La Tablée m'a offert à Montréal. »

– Un jeune du programme CTA

Ateliers culinaires pour adolescents

Le programme des **Ateliers Culinaires pour Adolescents (ACA)** est offert dans les écoles secondaires et dans les différents milieux communautaires et ce, partout à **travers le Québec**. Pour les jeunes qui désirent apprendre et développer leurs connaissances en cuisine, sans toutefois entrer dans l'esprit de compétition du programme Les Brigades Culinaires, l'alternative des ACA est idéale ! Le programme étant flexible, il peut être **offert à la carte** ou par bloc de six, de 12 ou de 24 ateliers, ce qui permet aux écoles et organismes intéressés de choisir le nombre d'ateliers désirés, en fonction de leur intention, de leur volonté et de leur budget. Cette année, les ACA ont été offerts dans **20 milieux en Montérégie**, ainsi que dans les régions de **Montréal, Laval et des Laurentides**.

Cuisiner pour manger mieux

Depuis 2013, le programme Cuisiner Pour Manger Mieux (CPMM) s'inscrit directement dans le programme scolaire des élèves âgés de 13 à 16 ans, en Formation préparation au travail (FPT), dans **dix écoles secondaires** des commissions scolaires Marguerite-Bourgeoys, de Montréal, de la Pointe-de-l'Île et English-Montréal. Cette formation contient **20 ateliers culinaires**, dont dix avec l'enseignant et dix avec un chef. Ces ateliers s'inscrivent dans une volonté de contribuer au développement de l'éducation culinaire des jeunes à travers la province. Ce programme permet à ces derniers de **découvrir de nouveaux métiers en cuisine**, tel que la fromagerie, la pâtisserie ainsi que la préparation de repas et de plats à emporter. Nous travaillons également à développer, chez ces jeunes, **leur confiance, leur estime personnelle, leur débrouillardise, leur autonomie alimentaire et plusieurs autres attitudes et compétences primordiales**.

Ateliers culinaires en centre jeunesse

CUISINE TON AVENIR

Nous avons, cette année, travaillé sur une réforme du programme, afin de lui donner un nouveau souffle et ainsi mieux répondre aux besoins de notre clientèle cible. La refonte du programme a pour but d'adapter les ateliers aux nouvelles réalités du milieu, en plus de faciliter la participation et l'engagement des éducateurs et des jeunes en centres jeunesse.

En effet, nos constats nous ont amenés à concevoir un tout nouveau format pour les ateliers qui seront dorénavant **modulaires**. Quatre blocs inspirés des saisons, de cinq ateliers chacun, pour un **total de 20 ateliers**, seront offerts aux jeunes désireux d'acquiescer les outils nécessaires à leur autonomie alimentaire.

Tout comme les années passées, les ateliers sont animés par un chef ou un cuisinier, assistés de deux éducateurs du Programme qualification des jeunes (PQJ). Encore une fois cette année, les **centres jeunesse de 16 régions du Québec** ont pu bénéficier de ces ateliers uniques de formation culinaire. Ainsi, ce sont de nombreux cuisiniers et chefs passionnés qui ont pu contribuer à développer le plaisir de cuisiner à **quelques centaines de jeunes** en plein développement.

Les ateliers ont pour mission d'amener les jeunes à développer leur autonomie alimentaire en plus de leur permettre l'acquisition de compétences au niveau de la vie quotidienne (compétences personnelles et sociales). Les recettes sont simples, économiques et nutritives. Chaque jeune est responsable de la conception de chacune des recettes pratiquées en atelier, ce qui accélère l'acquisition des compétences et surtout sa confiance. Un atelier par bloc suggère une visite en épicerie avec des thématiques bien précises.

Cette année encore, un **trousseau alimentaire** comprenant trois articles (livre de recette, tablette de listes d'épicerie et cuillère en bois) leur a été distribué, afin de les outiller davantage à leur sortie des centres jeunesse et à leur départ en appartement ! Depuis 2015, c'est plus de **5600 trousseaux** qui ont été distribués aux jeunes en Centre Jeunesse.





La Tablee des Chefs présente au Canada

Des activités partout au pays



PRÉSENCE DANS LE CANADA ANGLAIS

Afin de soutenir l'expansion de La Tablee des Chefs dans une présence permanente au pays, une Directrice régionale basée à Toronto a joint l'équipe en 2018 pour aider à promouvoir la mission de l'organisme, développer les partenariats et participer au développement et à l'implantation de nos principaux programmes.

ÉVÉNEMENT

La première Grande Tablee Toronto a eu lieu au Arcadian Court le 7 octobre, sous la coprésidence d'honneur de monsieur Frank Guido, President and Chief Operating Officer, Dairy Division (Canada), Saputo, et Monsieur Dave Wagner, Vice President, Merchandising, Meat, Seafood, Deli and Bakery, Sobeys. La soirée était animée par le maître de cérémonie Tony Chapman devant 310 convives.

Merci à Hellmann's, le présentateur de l'événement et à Charton-Hobbs pour la sélection des vins.



NOURRIR

Alors que les premières percées canadiennes du volet NOURRIR remontent à 2013, 10 nouveaux donateurs se sont ajoutés depuis les 2 dernières années (2018-2019) au programme de récupération alimentaire.

Colombie-Britannique (4)

Centre sportifs

- Rogers Arena, Vancouver
- BC Place Stadium, Vancouver

Hôtels

- JW Marriott Parq, Vancouver
- Fairmont Waterfront, Vancouver

Alberta (5)

Hôtels

- Marriott, Calgary
- Westin, Calgary
- Delta South Conference, Edmonton
- Delta Centre Suites, Edmonton
- Westin, Edmonton

Ontario (4)

Centres sportifs

- Scotiabank Arena, Toronto
- BMO Field, Toronto

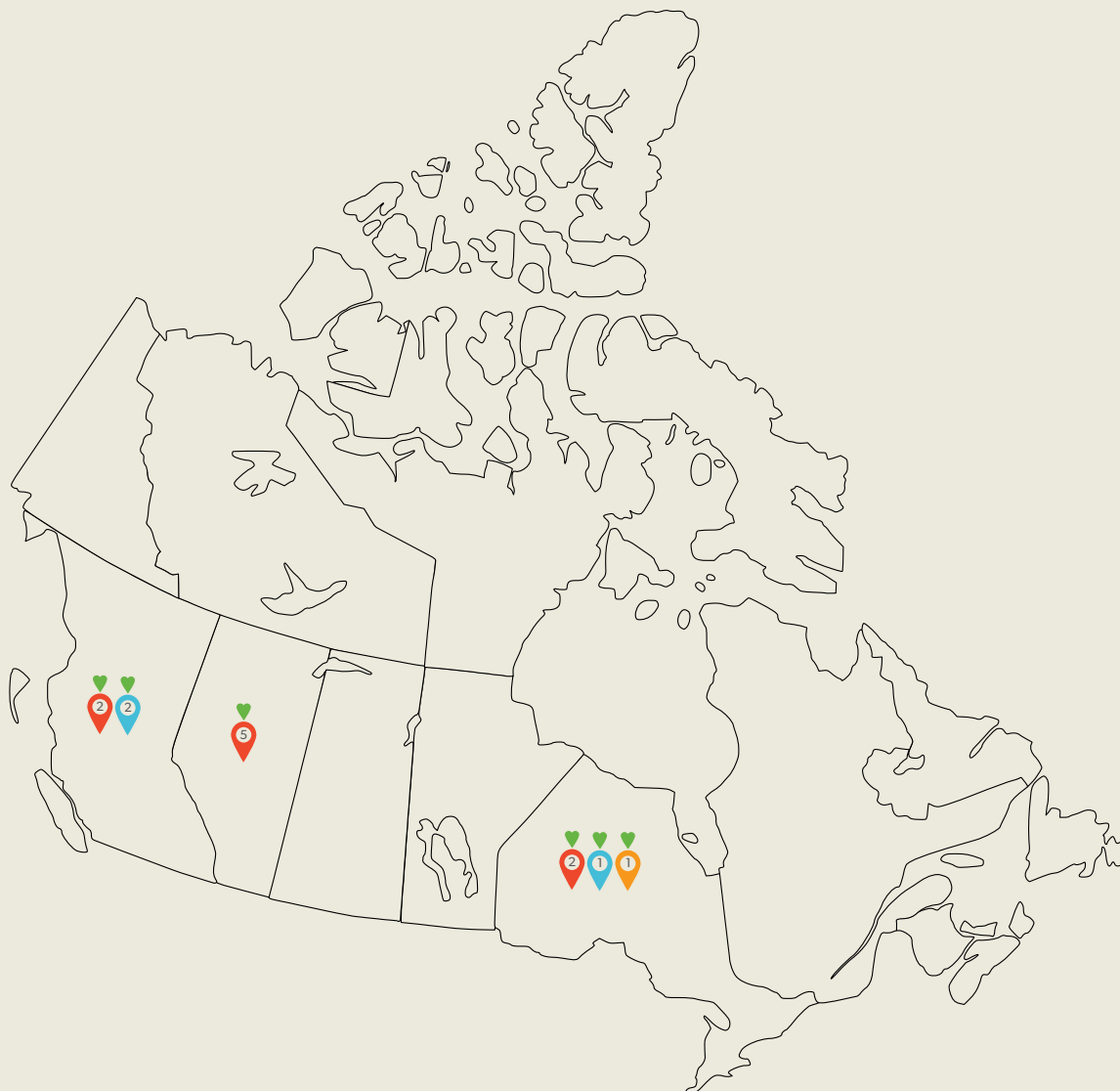
Hôtels

- Delta, Toronto

Institution

- Université Ottawa

Légende



ÉDUQUER

THE KITCHEN BRIGADES

En 2018, le volet ÉDUQUER a débuté un projet-pilote de 3 ans du programme The Kitchen Brigades dans des écoles secondaires de plusieurs provinces.

- Pour l'année scolaire 2018-2019, 21 écoles secondaires ont été recrutées dans sept autres provinces du Canada :

- Colombie-Britannique (3), Alberta (2), Manitoba (3), Ontario (3), Nouvelle-Écosse (7), Nouveau-Brunswick (2) et Terre-Neuve-et-Labrador (1).

- Dès janvier 2019, le programme Kitchen Brigades était donc offert en parascolaire dans 17 écoles anglophones, en plus de 4 écoles francophones qui offraient le programme en français!

- Pour l'année scolaire 2019-2020, les Brigades Culinaires sont présentes dans 19 écoles réparties dans 6 provinces autres que le Québec, dont 9 de langue française et 10 de langue anglaise :

- Colombie-Britannique (2), Manitoba (1), Ontario (6), Nouvelle-Écosse (8), Nouveau-Brunswick (1), Labrador (1).

- À l'école Hampton High, au Nouveau-Brunswick, l'implantation du programme des Brigades Culinaires a permis d'alléger la liste d'attente aux cours de technologie culinaire (CBC)!

- 2 jeunes du programme des Brigades Culinaires de Kelowna en Colombie-Britannique ont remporté une bourse du concours "De la Ferme à l'école" pour avoir implanté un bar à salades dans leur école.

- De la ferme à la cafétéria Canada (F2CC) est un organisme pancanadien qui cherche à créer « des systèmes alimentaires régionaux dynamiques et durables pour la santé des gens, des communautés et de la planète ». Ils sont fiers de piloter le mouvement national De la ferme à l'école qui introduit les aliments sains locaux dans les écoles et offre aux élèves des expériences d'apprentissage pratique qui favorisent l'éducation alimentaire, et ce tout en renforçant le système alimentaire local et les liens entre l'école et la collectivité.



PRIX ET RÉCOMPENSES EN 2019

- **Prix du Leadership de Restaurants Canada**

Restaurants Canada (auparavant Association canadienne des restaurateurs) reconnaît l'excellence de l'industrie des services alimentaires au Canada lors de la prestigieuse remise annuelle des prix "Awards of Excellence". Le Prix du Leadership a été décerné à Jean-François Archambault à Toronto en septembre.

La catégorie Prix du Leadership récompense :

- Contribution exceptionnelle et novatrice à l'industrie canadienne de la restauration et des services alimentaires.
- A eu un impact positif et mesurable dans leur communauté.
- L'impact pourrait être basé sur une initiative majeure ou plusieurs actions plus petites au fil du temps concernant les opportunités d'emploi, les arts et la culture, la durabilité, la philanthropie, l'engagement communautaire ou d'autres domaines dignes.



- **Lion de Bronze à Cannes**

Un Lion de bronze dans la catégorie Média a été remis à Ogilvy Canada (avec l'agence de médias Mindshare, l'agence de relations publiques Edelman, la maison de production Spy Films et le partenaire de campagne MLSE) pour «Real Food Rescue».

- La campagne, pour la marque Hellmann's d'Unilever, a remporté le prix de la meilleure utilisation dans la Sous-catégorie événements pour l'activité au BMO Field lors d'un match du Toronto FC. Des aliments récupérés d'épicerie de Toronto, qui auraient autrement été jetés, ont été cuisinés et distribués aux spectateurs (en octobre 2018) en partenariat avec La Tablee des Chefs. Cette activité fait partie de la plate-forme permanente de la marque pour lutter contre le problème du gaspillage alimentaire au Canada.

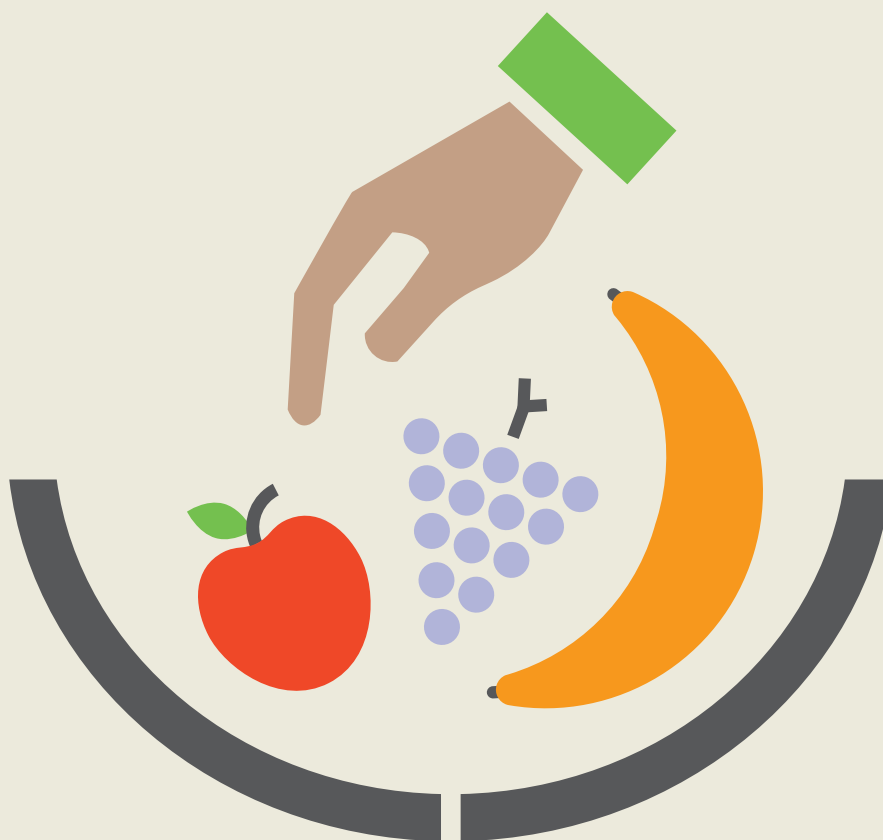
- **The Applied Arts Awards**

- La campagne Hellman's real food rescue en partenariat avec La Tablee des Chefs, a remporté un prix du concours canadien The Applied Arts Awards, dans la catégorie Publicité.



À venir en 2020 au Canada

- La première saison de Jeunes chefs en mission, une télésérie inspirée du programme des Brigades Culinaires, est diffusée sur Unis TV dès le début janvier 2020! Treize écoles francophones canadiennes pour treize épisodes qui mettent en vedette la réalisation par les jeunes d'une mission alimentaire et sociale qu'ils ont eux-mêmes choisie! Le tournage d'une 2e saison est déjà envisagé!
- Un gros travail de mapping hors Québec sera réalisé afin de compléter le pilote en cours et de déterminer la meilleure stratégie de déploiement des Kitchen Brigades!
- La thématique "Arts culinaires" est en démonstration en juillet 2020 aux Jeux de la francophonie canadienne, à Victoria, Colombie-Britannique. La Tablee des Chefs a été mandatée afin de procéder au recrutement et à la sélection des deux jeunes des Brigades Culinaires qui représenteront le Québec lors des jeux.
- Participation de La Tablee des Chefs à l'événement « Restaurants Canada Show » en mars au Enercare Centre à Toronto. Animation d'une station de récupération alimentaire.
- L'événement gastronomique La Grande Tablee Toronto en sera à sa 2e édition le 5 octobre 2020 au Arcadian Court à Toronto.





Principaux événements de financement 2019



30

LES GRANDES TABLÉES : UN TRIPLÉ !

La Grande Tablée s'est tenue pour la première fois hors Québec, dans la ville de Toronto, afin d'élargir la notoriété de La Tablée des Chefs auprès du reste des Canadiens. L'événement signature conserve sa vocation de happening gourmand et social, réunissant communauté d'affaire et foodies locaux. Cette année, nos 3 événements ont rassemblé plus de **1200 personnes de Toronto, Montréal et Québec** pour leur faire découvrir et soutenir notre mission. C'est également l'occasion de réunir dans une même cuisine, une brigade de chefs passionnés triés sur le volet pour créer un menu gastronomique.

Au total, les trois événements auront permis de récolter un montant record de **700 000 \$** au profit des programmes de notre organisation. Nous tenons à remercier encore une fois tous ceux qui se sont impliqués, de près ou de loin, pour faire de cet événement annuel de levée de fonds une très grande réussite !

L'événement bénéfique de Toronto était coprésidé par monsieur Frank Guido, Président directeur général, division laitière (Canada), Saputo et monsieur Dave Wagner, vice-président, marchandisage, viandes, fruits de mer, charcuterie et boulangerie, Sobeys. Nous remercions spécialement Hellmann's, partenaire présentateur de cet événement inaugural à Toronto.

Les soirées bénéfiques de Montréal et de Québec étaient coprésidées par madame Sandy Vassiadis, Vice-présidente, Communications et responsabilité corporative, Saputo et monsieur Carl Pichette, Vice-président marketing, E-commerce et solutions mobiles, Sobeys. Pour la première fois, nous avons bénéficié du soutien de grands partenaires à Montréal et Québec : Banque Nationale, Olymel et RBC.

Nous remercions la SAQ, le partenaire majeur des soirées de Montréal et Québec, avec la complicité de Charton-Hobbs, nouveau partenaire cette année.

LA GRANDE TABLÉE TORONTO

La toute première édition de l'événement à Toronto a accueilli 310 invités issus de la communauté d'affaires torontoise au mythique Arcadian Court, situé au centre ville de la ville reine, le 7 octobre. Pour l'occasion, le thème rouge-bleu rappelait une certaine rivalité sportive amicale et mettait surtout en lumière des duos de chefs Toronto-Montréal qui ont concocté le menu original combinant des ingrédients des deux régions.

La brigade 2019 a réuni :

- Chef Samuel Sirois** – ITHQ Montreal ;
- Chef Amanda Ray** – Bar George, Montréal ;
- Chef Alida Solomo** – Tutti Matti, Toronto ;
- Chef Yves Lowe** – Centre Bell, Montréal ;
- Chef Chris Zielinski** – MLSE, Toronto ;
- Chef Anthony Walsh** – Oliver & Bonacini Hospitality, Toronto ;
- Chef Marc-André Jetté** – Hoogan & Beaufort, Montréal ;
- Chef Baptiste Peupion** – Fairmont Le Reine Elizabeth, Montréal ;
- Chef JW Foster**, – Fairmont Royal York, Toronto ;
- Chef Nadège Nourian** – Nadège Pâtisserie, Toronto et
- Chef Jean-Marc Guillot**, Fairmont Le Reine Elizabeth, Montréal.

LA GRANDE TABLÉE MONTRÉAL

L'événement bénéfique de Montréal s'est déroulé le 4 novembre au Fairmont Le Reine Elizabeth, rassemblant 575 convives, un record d'assistance pour l'occasion. Les acteurs du milieu des affaires et de l'alimentation étaient très animés durant le cocktail de réseautage et la soirée à l'ambiance de chaleureuse camaraderie. Le menu gastronomique brillait du sceau d'Aliments du Québec.

La brigade 2019 se composait de :

- Chef Baptiste Peupion** – Fairmont Le Reine Elizabeth ;
- Chef Grégory Faye** – William Gray ;
- Chef Stéphane Galibert** – Atelier Montréal de Joël Robuchon ;
- Chef François Desroches** – La Tablée des Chefs ;
- Chef Olivier Vigneault** – Jatoba ;
- Chef Simon Mathys** – Manitoba ;
- Chef Helena Loureiro** – Portus 360
- Chef Valentin Rouy** – Ratafia.



LA GRANDE TABLÉE QUÉBEC

L'événement de Québec avait lieu dans la salle de bal du Fairmont Le Château Frontenac, le 18 novembre, en présence de plus de 320 convives. Cet événement culinaire fort prisé proposait un menu unique créé par une brigade de sept chefs talentueux de la région de Québec :

- Chef Maxime Moreau** – Consulat général de France à Québec ;
- Chef Benoît Poliquin** – Restaurant Albacore ;
- Chef Olivier Godbout** – Restaurant La Planque ;
- Chef Frédéric Cyr** – Fairmont Le Château Frontenac ;
- Chef Baptiste Peupion** – Fairmont Le Reine Elizabeth ;
- Chef Nikolas Couture** – Louise Taverne & Bar à Vin
- Chef Joël Lahon** – Fairmont Le Château Frontenac.

TOURNOI DE GOLF COMPTES NATIONAUX BANQUE NATIONALE

La Tablée des Chefs était présente au Tournoi de golf annuel organisé par la Banque Nationale au mois de septembre. À l'aide du Food Bus, l'équipe de la Tablée des Chefs a distribué des bouchées dégustation à tous les golfeurs participant à l'activité au milieu du parcours au club de golf Royal Montréal de l'île Bizard. Plus de **115 000 \$** ont été amassés grâce à la levée de fond reliée à l'activité du tournoi de golf ; au profit principalement de La Tablée des Chefs et de l'École Nationale de Cirque. Notre Food Bus a fait une sortie remarquée et appréciée des joueurs.

LA SEMAINE DE LA TABLÉE DES CHEFS CHEZ IGA

Du 16 au 23 octobre, chez tous les marchands IGA, pour chaque produit participant vendu, 25 cents était remis à La Tablée des Chefs. Durant la même période, des jeunes, chefs, employés et bénévoles étaient présents en magasin pour faire déguster des bouchées faites d'invidus et faire connaître les programmes de La Tablée des Chefs. Cette mobilisation bénévole a permis d'amasser **110 000 \$**. Merci aux marchands et fournisseurs d'IGA de votre grande générosité, au nom des familles et des jeunes qui bénéficieront de nos programmes !

CONTE ANIMÉ IGA

Durant le mois de décembre, IGA a diffusé un conte animé, sous le thème de l'amitié et du partage de nourriture entre deux enfants, sur les réseaux sociaux et à la télévision. Pour chaque partage de la publication, 1 \$ était remis à La Tablée des Chefs. L'initiative a bénéficié de nombreuses interactions sur les médias sociaux (publications organiques et payées) : total de 2,7 millions de vues, 7 000 commentaires, 59 000 J'aime et près de 89 000 partages.

Autres événements de financement

Tout au long de l'année, La Tablée des Chefs prend part à plusieurs événements pour répondre à différents objectifs : visibilité, notoriété générale, levée de fonds, implication communautaire ou encore activités en collaboration avec nos partenaires - notamment :

LA TOURNÉE DU CHOCOLAT CHAUD VALRHONA

Pour une 5^e année, La Tablée des Chefs et son partenaire chocolatier Valrhona ont présenté la très attendue Tournée du chocolat chaud du 19 janvier au 3 février. Une vingtaine d'artisans pâtisseries et chocolatiers de Québec et de la région du Grand Montréal ont proposé une recette exclusive à base de chocolat Valrhona. Ces savoureux breuvages chauds étaient proposés en dégustation pour les petits et grands gourmands. Une partie des profits des ventes (0,50 \$ par chocolat chaud vendu) était remis à notre organisme par les restaurants participants. Pour sa part, Valrhona offrait 50g de chocolat par produit vendu.

GOÛT DE FRANCE

Le 20 mars à la Galerie des Bronzes du Musée des beaux-arts de Montréal, se tenait la célébration de la vitalité de la gastronomie française et l'amitié franco-québécoise, en collaboration avec le Consulat général de France à Montréal et le Chef Olivier Perret. Lors de cette soirée prestigieuse, 9 binômes de chefs français et québécois, à la fois artisans du goût et mixologues, élaborent ensemble une création unique à partir d'ingrédients locaux.

SOUPER GASTRONOMIQUE DE LA FONDATION DU GROUPE AGF

Le 23 mai a eu lieu l'événement bénéfique de la Fondation Groupe AGF, en collaboration avec La Tablée des Chefs. La soirée vient supporter un des volets de la mission de la Fondation Groupe AGF dans sa communauté : d'une façon générale, contribuer à développer la culture philanthropique. C'est grâce entre autres à notre brigade de chefs, que La Tablée des Chefs a bénéficié du don des profits générés par cette belle soirée ! Merci à la Fondation et aux chefs impliqués : Chef Vanessa Trahan, Chef Constance Tassé-Gagnon, Chef Alexandre Gosselin, Chef François Desroches, Chef Olivier Perret, Chef Jonathan Lapierre Réhayem, Chef Éric Champagne.

BURGER WEEK

Entre le 1^{er} et le 7 septembre, les restaurants participants ont remis 1 \$ par burger vendu à notre organisme. Participation de l'organisme à la tournée du jury.

LA JOURNÉE DES PORTES-OUVERTES SUR LES FERMES DU QUÉBEC ORGANISÉ PAR L'UPA

Le 9 septembre, La Tablée des Chefs animait un kiosque au site de Montréal, situé sur l'Esplanade du Stade olympique. Les visiteurs ont pu apprendre sur la mission de l'organisme et tester leurs connaissances avec un jeu questionnaire sur les mythes et les réalités en alimentation. Le Food Bus était également de la partie avec un savoureux menu.

YUL EAT

La Tablée des Chefs a fait l'animation d'ateliers pour les jeunes dans le Coin Famille les 13, 14 et 15 septembre durant l'événement dans le Quartier des spectacles de Montréal. Compétition de confection d'une omelette et préparation sèche d'une recette de soupe aux lentilles !

Événements à venir en 2020

- BBQ Gastronomique RBC, Du terroir au fumoir.
- La Tablée des Chefs participera à nourrir les 3300 athlètes en compétition lors de la 55^e Finale des Jeux du Québec à Laval.

**plusieurs événements sont à venir mais ceux-ci sont nouveaux





Économie sociale : pour le bien collectif



La Tablée des Chefs est un organisme de bienfaisance enregistré, exploité sans but lucratif et qui consacre ses ressources à des activités de bienfaisance et qui a des fins de bienfaisance visant : le soulagement de la pauvreté, la sécurité alimentaire et le développement de l'autonomie alimentaire par l'éducation culinaire et d'autres fins profitant à la collectivité.

Notre organisme oeuvre dans un **modèle d'économie sociale, travaillant pour le bien collectif**. L'économie sociale, ou entrepreneuriat social, est une forme d'économie dynamique qui n'est pas basée sur le profit, mais plutôt sur le développement de la collectivité. Les entreprises qui sont basées sur un modèle d'économie sociale re-distribuent ainsi les profits au sein de la collectivité. Ces organisations et entreprises collectives contribuent au **développement d'une société et d'une économie plus humaines**.

La Tablée des Chefs, qui fait partie du pôle régional du Chantier de l'économie sociale de l'agglomération de Longueuil, a été mise en lumière au mois de **novembre, mois de l'économie sociale**.

Mention spéciale :

Merci à tous nos bénévoles impliqués, nos ambassadeurs, nos talentueux chefs ainsi que tous nos partenaires des Écoles de cuisine ! Nous avons le privilège de travailler avec des équipes dévouées et engagées qui nous permettent de réaliser et de poursuivre nos objectifs.



Au menu de notre camp culinaire :

Les réalisations des jeunes curieux et passionnés de nos camps culinaires :

- La participation à des ateliers découvertes pour parfaire l'éducation culinaire
- L'exploration de thèmes actuels et innovants comme les insectes dans l'alimentation
- L'initiation à des techniques culinaires comme la fermentation
- Des défis relevés !
- La découverte de l'agriculture urbaine
- La sensibilisation à l'alimentation locale et au gaspillage alimentaire
- L'implication dans leur communauté

On bâtit la relève !

Pour une première édition, les jeunes de nos 3 écoles de cuisine ont mis la main à la pâte pour nourrir des personnes dans le besoin en participant à une corvée alimentaire.

À Québec, une belle première collaboration entre La Tablée des Chefs et l'INAF (Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels), qui ont conjointement mobilisé leurs jeunes pour réaliser des corvées alimentaires, a permis de cuisiner **726 portions**. À Montréal, nos jeunes ont fièrement cuisiné **1044 portions** et à Longueuil, les jeunes ont réalisé **1248 portions**.

Pour un grand total de **3018 portions** de poulet sauce barbecue et de salade de légumineuses estivale.

La nourriture produite a été distribuée à des organismes communautaires de chacune des 3 villes. Donner au suivant a vraiment pris tout son sens !

Témoignages à propos des camps

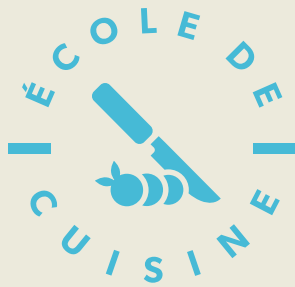
« Super camp ! En tant que parents, nous avons adoré voir notre enfant revenir le soir avec les étoiles dans les yeux sur sa journée. Ils ont appris beaucoup, ont fait plusieurs choses différentes. Un camp à recommander. Notre enfant y retournera assurément l'an prochain ! »

– Un parent heureux

« C'est la 2^{ième} fois que nous avons une activité avec la Tablée et l'année prochaine on remet ça !! Cette année le niveau était encore plus haut et les jeunes ont appris 2 techniques culinaires ce qui est encore plus intéressant. Bravo à toute l'équipe !! »

– **Christine**, La païule, local des jeunes





Écoles de cuisine à saveur sociale

IMPACT POSITIF

Des entreprises et des Foodies se sont mobilisés pour participer à nos différentes activités culinaires :

- **Les ateliers culinaires** pour vivre une expérience savoureuse de consolidation d'équipe ou vivre un moment rassembleur entre amis passionnés.
- **Les corvées alimentaires** pour contrer la faim et nourrir des personnes dans le besoin.
- **La location de nos 3 écoles** de cuisine pour des événements ou des projet socialement engagés.

2019 en un coup d'oeil :

- Ouverture de la **3^e école de cuisine** de La Tablée des Chefs dans l'incontournable Grand Marché de Québec!
- Lancement d'une programmation culinaire accessible au public :
- **10 ateliers** qui ont rassemblés **170 personnes** de la communauté de Québec
- **73 ateliers** culinaires impliquant 1859 personnes
- **41 corvées alimentaires** mobilisant 741 personnes, pour un total de **7442 portions** de nourriture cuisinées pour des gens dans le besoin
- **309 jeunes** de 10 à 15 ans à notre camp culinaire estival
- Nos écoles de cuisine de Longueuil et de Montréal ont permis à des **jeunes des Centres jeunesse** de recevoir des ateliers culinaires!
- Notre école de cuisine de Montréal est utilisée comme lieu d'apprentissage pour les jeunes de notre **programme socioprofessionnel CUISINE TON AVENIR**

Cet engouement a fait une réelle différence puisque la mobilisation de tous nous permet de poursuivre notre mission ! **Tous les profits générés par nos activités culinaires sont entièrement réinvestis dans nos programmes de formation culinaire offerts aux jeunes à travers le Québec.**



Témoignages d'entreprises



« Tout était parfait, nous avons passé une super belle soirée et avec la mission de La Tablée, nous sommes très fiers d'avoir contribué, cela prenait tout son sens. »

– **Danielle** de SSQ Assurance

« Nous avons adoré l'activité, ce fut que des moments de plaisir et de rire certainement que nous allons vous référer à nos pairs ; nos amis et familles avec grand plaisir. Merci!!! »

– **Geneviève** de RBC

D'autres projets culinaires dans nos écoles de cuisines !

Les écoles de cuisine offrent aussi un service de création de contenu culinaire, de stylisme et photos culinaires, de capsules vidéo culinaires. Les projets suivants ont bénéficié de notre expertise :

- Coordination du volet cuisine et rédaction du processus pour opérer la Grande Corvée Saputo
- Réalisation de contenu culinaire et de capsules culinaires pour CAA-Québec
- Confection de pots de mélange à crêpes pour la Fondation Charles-Bruneau
- Événement culinaire pour le 82^e chapitre de la Commanderie des Costes du Rhône
- Mandat pour la Tournée des Chefs À vos Frigos
- Confection de boîtes à lunch et du goûter pour le Bal des enfants de l'OSM

COLLABORATION AU BAL DE L'OSM

Le 2 mars, l'Orchestre symphonique de Montréal a convié les familles à participer à son Bal des enfants annuel. Cet événement féérique permet à l'OSM d'amasser des fonds pour soutenir sa mission éducative et d'accessibilité. Sous le thème **Le tour du monde en 80 jours...ou presque**, plus de 1 000 personnes par le biais d'organismes voués aux familles dans le besoin ont été invitées gracieusement à participer à cette fête destinée aux jeunes de 5 ans et plus accompagnés de leur famille. Le concert dirigé par Kent Nagano a été précédé d'animations et après le spectacle, un goûter a été servi dans les foyers de la Maison symphonique.

La Tablée des Chefs a eu le mandat de fournir le goûter aux spectateurs et de nourrir les 125 bénévoles qui ont prêté main forte en donnant de leur temps pour assurer le succès de cet événement.

Les profits réalisés par ce projet seront réinvestis dans le programme des Brigades Culinaires de La Tablée des Chefs.

LA TOURNÉE DES CHEFS À VOS FRIGOS

En collaboration avec l'organisme Jour de la terre et le fond éco IGA, nous avons lancé la 4^e édition de la tournée À vos frigos au printemps ! Cette tournée d'ateliers culinaires orientés sur le gaspillage alimentaire était offerte dans les IGA du Québec. Plus de 35 ateliers ont eu lieu et près de 800 personnes ont participé fièrement afin d'obtenir des astuces de chefs et d'experts afin de réduire leur gaspillage alimentaire à la maison !

FOOD BUS

La principale mission du Food Bus est la promotion du programme de formation Les Brigades Culinaires auprès des jeunes de niveau secondaire et de mieux le faire connaître auprès des partenaires du domaine de l'éducation ainsi qu'auprès du grand public en général. Nous souhaitons générer des revenus autonomes afin de financer ses coûts d'opération et aider au développement du programme des Brigades Culinaires dans un plus grand nombre d'écoles. Finalement, c'est une occasion d'offrir aux jeunes des Brigades, un espace d'expression de leurs talents et des opportunités où ils peuvent mettre à profit leurs acquis dans des situations réelles de cuisine professionnelle.

Au cours de l'année 2019, le Food Bus est allé à la rencontre des jeunes et moins jeunes à travers ses sorties publiques et institutionnelles où il a bien représenté le programme des Brigades Culinaires et la mission de La Tablée des Chefs.

FAITS SAILLANTS :

- Tournée scolaire annuelle dans 12 écoles secondaires à travers le Québec : Outaouais, Montérégie, Montréal, Capitale Nationale, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Estrie, Mauricie.
- Présence remarquée lors des 2 tournois de golf caritatifs au profit de La Tablée des Chefs : Mission inclusion (anciennement L'Oeuvre Léger) et Banque Nationale.
- Poste de Chef du Food Bus octroyé à une jeune graduée du programme des Brigades Culinaires.
- Utilisation de l'équipement du Food Bus comme cuisine d'appoint pour les activités de La Tablée des Chefs lors d'activités à grand déploiement (Journées ouvertes de l'UPA).





La Tablée des Chefs

VOLET INTERNATIONAL

Les différentes activités de La Tablée des Chefs sont présentes à l'international depuis plus de cinq ans. En effet, nos programmes de récupération alimentaire et d'éducation culinaire sont en place au Mexique et en France.



La Tablée des Chefs en France en 2019

PRIX REMPORTÉ

En janvier, La Tablée des Chefs France est lauréate du Programme National pour l'Alimentation !

"L'éducation culinaire des Chefs d'aujourd'hui et de demain" avec une mention dans la catégorie : L'éducation alimentaire de la jeunesse (national)

VOLET ÉDUCUER

L'impact auprès des jeunes en éducation culinaire, sur la période scolaire 2018 – 2019 :

- La Tablée des Chefs a été présente dans 7 MECS (Maison d'enfants à caractère social) aussi nommés « foyers » soit 140 jeunes environ et 70 leçons ateliers culinaires
- Nous avons été présents dans 8 collèges avec 9 groupes participants, soit 95 jeunes et plus de 160 heures d'ateliers.

Nos objectifs en développement sur la période scolaire 2019 – 2020 :

- Offrir 150 leçons ateliers culinaires dans 15 MECS (450 heures d'ateliers, 280 jeunes)
- Organiser 100 leçons en Brigades Culinaires dans 10 collèges (200 heures d'ateliers)
- Recruter plus de 30 Chefs et bénévoles pour nous aider dans nos missions
- Développer une plate-forme numérique pour la gestion et la coordination des ateliers de l'éducation culinaire.

ÉVÈNEMENT

- La Grande Tablée 2019 s'est déroulée, pour la 2^e fois à la Salle Wagram. La quatrième édition de ce dîner gastronomique et caritatif annuel a réuni 380 convives le 2 décembre, afin de lever des fonds dédiés au soutien de la mission de l'organisation.
- En cuisine, une brigade de 18 personnes dont nos chefs engagés et 13 chefs bénévoles pour créer le dîner.
- En salle, plus de 50 personnes : 1 sommelier, 2 maîtres d'hôtel, 48 jeunes et leurs professeurs du lycée hôtelier La Hotoie d'Amiens pour le service.
- 30 partenaires majeurs, plus du double de partenaires pour notre tombola et plus de 260 lots offerts grâce à leur générosité.

CHEF AMBASSADEUR

- Guillaume Gomez, Chef des Cuisines de l'Élysée, parraine l'association.



Guillaume Gomez, chef des cuisines du Palais de l'Élysée

NOTRE IMPACT EN FRANCE EN 2019 ET DEPUIS 2014

1600 jeunes touchés par nos programmes d'éducation culinaire depuis 2014.

11 collèges en réseaux d'éducation prioritaire en France en 2019-2020.

17 Maisons d'enfants à caractère social en France en 2019-2020.

+de 1000 élèves dans 31 lycées hôteliers ont préparé des repas pour l'aide alimentaire en mars 2019.

13 800 portions préparées pour 60 associations d'aide alimentaire en mars 2019.

+de 38 000 plats préparés, récupérés & redistribués aux associations d'aide alimentaire, depuis 2014.

+250 bénévoles mobilisés à nos côtés sur tout le territoire.



Brigitte Macron avec des élèves des Brigades Culinaires



La Tablée des Chefs au Mexique en 2019

RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE

38 165 portions ont été redistribuées aux Mexicains dans le besoin, via le programme de récupération alimentaire.

LES ÉTABLISSEMENTS DONATEURS DE SURPLUS ALIMENTAIRES

Fondation Las Brisas (partenaire officiel de la récupération alimentaire)

Ville de México : Galeria Plaza Reforma

Guerrero : Las Brisas Ixtapa, Las Brisas Acapulco

Oaxaca : Las Brisas Huatulco

Querétaro : Hacienda Jurica par Brisas

AUTRES DONATEURS :

Bakers, Banquetes Atizapán, Banquetes Corregidor, Banquetes Palazuelos, Banquetes Plumbago, Camino Real, Centro Citibanamex, Mallorca, Maximo Bistrot & Lalo, Rosetta, Saks San Angel, Shake Shack, Sheraton Santa Fe et événements ponctuels.



Bénévolat et mobilisation



39

LA GÉNÉROSITÉ DES CHEFS IMPLIQUÉS

Depuis sa fondation, La Tablée des Chefs peut compter sur le soutien continu de plusieurs chefs et cuisiniers de renom s'impliquant auprès de notre organisme. Leur précieuse présence contribue à développer notre notoriété au sein de la communauté des foodies, en plus de répandre notre mission dans l'industrie culinaire à travers le Québec, le reste du Canada et à l'international.

En plus de nous permettre de nourrir des milliers de personnes dans le besoin, ces généreux chefs impliqués assurent également un transfert de connaissances auprès des générations futures. Leur adhésion à notre cause est inestimable puisqu'ils nous aident à réduire le gaspillage alimentaire et à développer l'éducation culinaire des jeunes. Merci de nous aider à dépasser nos objectifs!

Nos indéfectibles bénévoles

L'implication de généreux bénévoles est indispensable au fonctionnement des activités pour un organisme comme La Tablée des Chefs. Ce sont plus de 275 personnes altruistes et dévouées qui s'impliquent, année après année, auprès de nous. Ayant tous à cœur l'alimentation et l'éducation culinaire, ils nous permettent d'accomplir notre mission et aller au-delà de nos objectifs.

Les bénévoles nous accompagnent dans l'ensemble de nos actions en se mobilisant lors des différents événements, ateliers culinaires et autres activités de préparation alimentaire. Certains des plus fidèles sont devenus des ambassadeurs, propageant notre mission à travers la province. C'est avec un grand respect et une reconnaissance infinie que La Tablée des Chefs remercie tous les bénévoles engagés auprès de notre organisme. Par votre disponibilité et implication vous contribuez au succès de La Tablée des Chefs!

Témoignages de bénévoles



« La Tablée des Chefs c'est un beau groupe d'humains qui améliorent le quotidien des jeunes et des organismes sociaux.... quant à la redistribution de l'aide alimentaire. »

– **Sandra Lefebvre**, une bénévole de longue date

« Participer en tant que bénévole à cette noble mission qu'est la Tablée des chefs, c'est recevoir autant que l'on donne »

– **Patricia Couture**

«Lorsque j'ai pris ma retraite, j'ai décidé de choisir La Tablée des Chefs pour faire mon bénévolat, car je connaissais déjà la mission. Ce bénévolat m'apporte beaucoup : la rencontre des gens, me sentir utile. Assister les corvées alimentaires me fait vraiment chaud au coeur lorsque l'on voit tous ces plats préparés qui seront distribués à ceux qui sont dans le besoin, ça fait du bien! Lorsque mon agenda me permet de m'inscrire à une activité, c'est toujours avec grande joie que je donne de mon temps. Félicitations à la Tablée pour cette grande MISSION de nourrir les gens dans le besoin et aussi de faire la récupération alimentaire. »

– **Danielle Gauthier**, une retraitée bénévole

« La Tablée, recevoir en donnant! J'adore m'impliquer à la Tablée, à chaque fois, ce sont des moments très spéciaux pour moi. C'est vraiment agréable de voir des groupes choisir de donner à La Tablée en venant faire une activité en équipe. Toujours de belles soirées, bien entourée. Les gens de La Tablée, autant les chefs, les bénévoles que les employés du bureau sont tous d'une grande gentillesse. Ce qui fait qu'en bout de ligne, quand on donne du temps à La Tablée, on reçoit tellement plus que ce que l'on donne. »

– **Sonia Tremblay**, une bénévole



PLUSIEURS FAÇONS DE S'IMPLIQUER AUPRÈS DE L'ORGANISME



DEVENEZ CHEF FORMATEUR

Afin de transmettre aux jeunes votre passion pour la cuisine. Développez l'éducation culinaire des adolescents à travers nos différents programmes de formation culinaire : Les Brigades Culinaires, Cuisiner pour Manger Mieux, Ateliers Culinaires pour Adolescents, Ateliers Culinaires en Centres jeunesse et Cuisine ton avenir.



POUR LES ENTREPRISES

Corvée alimentaire et atelier culinaire. Participez avec votre équipe de travail, à une activité de consolidation d'équipe culinaire, dynamique et ludique. Du même coup, vous contribuerez à la mission de La Tablee des Chefs tout en mobilisant vos employés autour de la cause.



DONATEUR DE SURPLUS ALIMENTAIRE

Joignez les centaines d'établissements donateurs de surplus alimentaires via le Programme de récupération alimentaire et participez à la lutte contre l'insécurité alimentaire.



DEVENEZ BÉNÉVOLE

Joignez-vous à une équipe de bénévoles passionnés et motivés par notre mission et par le plaisir de cuisiner. Vous aurez également la chance de vous engager dans une activité valorisante au niveau personnel et qui redonne à la communauté. Consultez la liste des opportunités de bénévolat sur notre site internet.



FAITES UN DON

Tous les montants seront remis à notre programme de Brigades Culinaires. Par exemple, il en coûte environ 10 000 \$ pour l'implantation d'une brigade de 25 jeunes dans une école secondaire.



MERCI!

À VENIR EN 2020

ÉMISSION TÉLÉ JEUNES CHEFS EN MISSION

Une nouvelle émission diffusée sur les ondes d'Unis.tv, la chaîne de télévision francophone canadienne, à compter de janvier. Le concept s'inspire du programme des Brigades Culinaires et met en vedette les jeunes de 13 écoles, dont 7 au Québec et 6 écoles francophones au Nouveau-Brunswick, Ontario et Colombie-Britannique. Dans chaque épisode, les jeunes reçoivent un défi culinaire et sont accompagnés par un chef local pour accomplir une mission alimentaire à caractère social.

OUVERTURE DU REFETTORIO MONTRÉAL

Ouverture prévue à la fin de l'automne du Refettorio, une table communautaire, à l'église anglicane St-Georges de Montréal. Nous offrirons le midi un service de repas accueillant pour les personnes en situation d'exclusion et de précarité, en transformant des ingrédients provenant de surplus alimentaire – qui seraient sinon gaspillés – en de délicieux plats nutritifs. Nous prévoyons servir plus de 100 000 repas annuellement. Ce projet est réalisé en partenariat avec la Fondation Food for Soul du Chef Italien de renommée mondiale Massimo Bottura, le support de la Ville de Montréal, du gouvernement du Québec ainsi que la précieuse collaboration de la Mission St-Georges et Quo Vadis.

PROGRAMMATION FOODIES

Lancement de notre programmation Foodies offerte au grand public dans nos écoles de cuisine de Montréal et Longueuil.

MERCI À NOS GÉNÉREUX PARTENAIRES ET DONATEURS

Nous accordons une mention spéciale à nos chefs étoilés, chefs exécutifs et chefs de cuisine pour leur générosité et leur engagement envers notre organisme.

CHEFS ÉTOILÉS

MAPAQ (logo gouv du Qc)	Le Creuset
Fondation Marcelle et Jean Coutu	Olymel
Hellmann's	Ricardo Media
La Fondation McConnell	SAQ
Sobey's / IGA	Secrétariat à la jeunesse
Saputo	CLD
Banque Nationale du Canada	

CHEFS EXÉCUTIFS

Fondation Groupe AGF	Industrielle Alliance
Fondation St-Hubert	Fondation Famille Godin

CHEFS EXÉCUTIFS

Ashoka Canada	Fondation J. Armand	L'Union des producteurs
Breville	Bombardier	agricoles
Charton Hobbs	Fondation La Capitale	Première Moisson
Fairmont Le Château	Groupe Financier	Stefano Faita & Michele
Frontenac	Girardin Bluebird	Forgione
Fédération des	Fondation RBC	TACT
transporteurs par autobus	Groupe Germain Hôtels	Tilton
Fondation Air Canada	Lassonde	Ville de Québec
Fondation Alcoa	Mission Inclusion	

La Tablée des Chefs tient à remercier chaleureusement tous ses contributeurs, partenaires, fournisseurs, donateurs et bénévoles. Avec votre soutien et engagement, nous continuons notre mission d'aider à nourrir les personnes dans le besoin et augmenter l'autonomie culinaire des jeunes.

Crédit photographique : Donat Boivin, Tom Morin et bénévoles

Merci également aux partenaires VIP de La Grande Tablée Montréal, Québec et Toronto ainsi qu'à tous les commanditaires.

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

QUÉBEC – LE GRAND MARCHÉ DE QUÉBEC

2^e étage, local 104
250-M Boulevard Wilfrid-Hamel
Québec (Québec) G1L 5A7

Téléphone (450) 748-1638
Télécopieur (450) 748-1680
info@tableedeschefs.org

TABLEDESCHEFS.ORG
RECUPERATIONALIMENTAIRE.ORG

