



# La Table des Chefs

La grande aventure des Cuisines Solidaires

2021

# Table des matières

## **LA PETITE HISTOIRE D'UNE GRANDE SOLIDARITÉ**

Un mot du fondateur	04
Les débuts des Cuisines Solidaires	05
Un objectif toujours plus grand	06
Nos partenaires majeurs	07
L'équipe	08
Une initiative qui rayonne	09

## **LA GRANDE CHAÎNE SOLIDAIRE**

L'industrie alimentaire : mobilisée à tous les niveaux	10
L'industrie culinaire : Les Cuisines Solidaires	11
Une initiative qui dépasse les frontières du Québec	12
Le fonctionnement	13

## **LES RECETTES SOLIDAIRES**

Les Cuisines Solidaires en chiffres	19
-------------------------------------	----

## **DE GRANDS ÉLANS DE GÉNÉROSITÉ**

Encan Les Défis Solidaires	20
Levée de fonds	21
Soutien financier	21

## **LA TABLÉE DES CHEFS**

Notre raison d'être	22
Nos programmes	22

## **NOS PARTENAIRES**

Nos partenaires majeurs	24
Nos grands partenaires	25
Nos partenaires solidaires	25
Nos cuisines solidaires	26
Les amis des Cuisines Solidaires	27

# LA PETITE HISTOIRE D'UNE GRANDE SOLIDARITÉ

## Un mot du fondateur

*« Cette histoire est celle d'une communauté tissée serrée qui a décidé d'embarquer dans une folle aventure : mettre la main à la pâte pour préparer 2 millions de repas et les donner aux Banques Alimentaires du Québec. C'est l'histoire d'un peuple uni par son amour de la bouffe, au cœur d'une période de crise, qui a pris le parti de faire naître espoir et solidarité.*

*Tous ont répondu à l'appel.*

*Les producteurs ont donné des aliments en grande quantité.*

*Les distributeurs ont livré les aliments dans les cuisines qui se sont ranimées.*

*Les chefs sont retournés à leurs fourneaux pour faire ce qu'ils font de mieux.*

*Ensemble, ils ont permis à des centaines de milliers de personnes de manger de délicieux plats, fruits d'une solidarité sans précédent.*

*Grâce au dévouement de tous ces gens, La Tablée des Chefs a rêvé l'idée de ses Cuisines Solidaires, puis a mobilisé les gens du milieu afin de lui donner vie. Résultat ? La plus grande préparation alimentaire solidaire au Québec.*

**Ça va bien aller ! »**



## Jean-François Archambault

Directeur général et  
Fondateur de La Tablée des Chefs

## Les débuts des Cuisines Solidaires

Pour venir en aide aux Banques alimentaires du Québec durant les durs mois de la pandémie, La Tablée des Chefs lance Les Cuisines Solidaires. Un projet qui unit les efforts de l'industrie alimentaire et des chefs du Québec, dans le but de produire plus de 2 000 000 repas et ainsi nourrir les personnes dans le besoin pendant et après la crise de la COVID-19.

Le vendredi 3 avril 2020 marque le lancement officiel de l'initiative Les Cuisines Solidaires, avec un objectif initial de 800 000 repas à préparer et à remettre aux Banques alimentaires du Québec. La campagne publicitaire grand public, gracieusement offerte par Québecor, s'amorce dès le lendemain à la télévision, à la radio, ainsi que dans les journaux et sur les réseaux sociaux. Une publicité animée a permis d'expliquer l'objectif du projet de faire appel aux dons du public et la participation de nos chefs ambassadeurs, Stefano Faita et Caroline McCann, a permis de faire rayonner Les Cuisines Solidaires. Rapidement, l'offensive des Cuisines Solidaires a su séduire et rallier nombre gens qui se sont ralliés à la cause et qui ont permis au projet de prendre son envol. Parce que s'il est une réalité incontournable, c'est que pour faire de grande chose, il faut s'entourer des meilleurs.



« L'année 2020 nous a permis d'être témoins d'un élan de solidarité sans précédent dans toutes les sphères de la société et l'engagement des entreprises s'est trouvé à être encore plus fondamental. Ayant à cœur de soutenir notre communauté, ce fut un privilège pour Québecor, Groupe TVA et la Fondation Chopin-Péladeau de soutenir et de participer à l'initiative unique des Cuisines Solidaires de la Tablée des Chefs. »

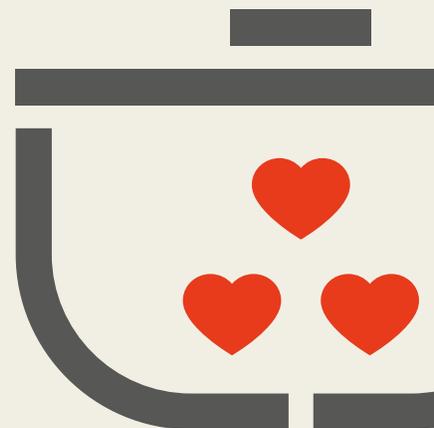
– **Pierre Karl Péladeau**  
Québecor

« En 2020, tout a changé... sauf notre volonté de faire une différence dans la vie de ceux qui en ont le plus besoin. Le succès des Cuisines solidaires en est la preuve. Nous sommes très fiers d'avoir participé à cette belle aventure par l'entremise de la générosité de la grande famille d'Énergir. »

– **Stéphanie Trudeau**  
Vice-présidente exécutive Québec, Énergir

« La Tablée des Chefs est un organisme avec lequel IGA est fier de travailler depuis plusieurs années déjà. Dès le moment où nous avons entendu parlé du projet des Cuisines Solidaires, c'était clair : je voulais qu'IGA soit partenaire. C'était pour nous une occasion d'appuyer une cause importante et, en même temps, de poursuivre notre propre mission en nourrissant les gens d'ici au moment où ça compte le plus. »

– **Carl Pichette**  
Vice Président Marketing, E-Commerce, Sobeys



## Un objectif toujours plus grand

Quelques jours à peine après le lancement, forts de la générosité de nouveaux partenaires et des dons du public, nous avons pu doubler notre objectif, élevant celui-ci à 1,6 million de repas. Cet objectif a été atteint le 17 juin, après seulement 10 semaines de production. Dans ce même élan, nous avons annoncé que 400 000 repas supplémentaires seraient produits. Un nouvel objectif total de 2 millions de repas au Québec!

L'Association Restauration Québec (ARQ) et son réseau ont été d'une aide précieuse dans le recrutement de cuisines solidaires. Déjà, le 8 avril, moins d'une semaine après le lancement officiel du projet, nous avons déjà reçu plus d'une soixantaine d'inscriptions sur le site internet, représentant autant de cuisines disponibles pour la préparation de nos repas. Cette réponse positive et l'enthousiasme ressenti aux quatre coins du Québec sont dignes de mention.

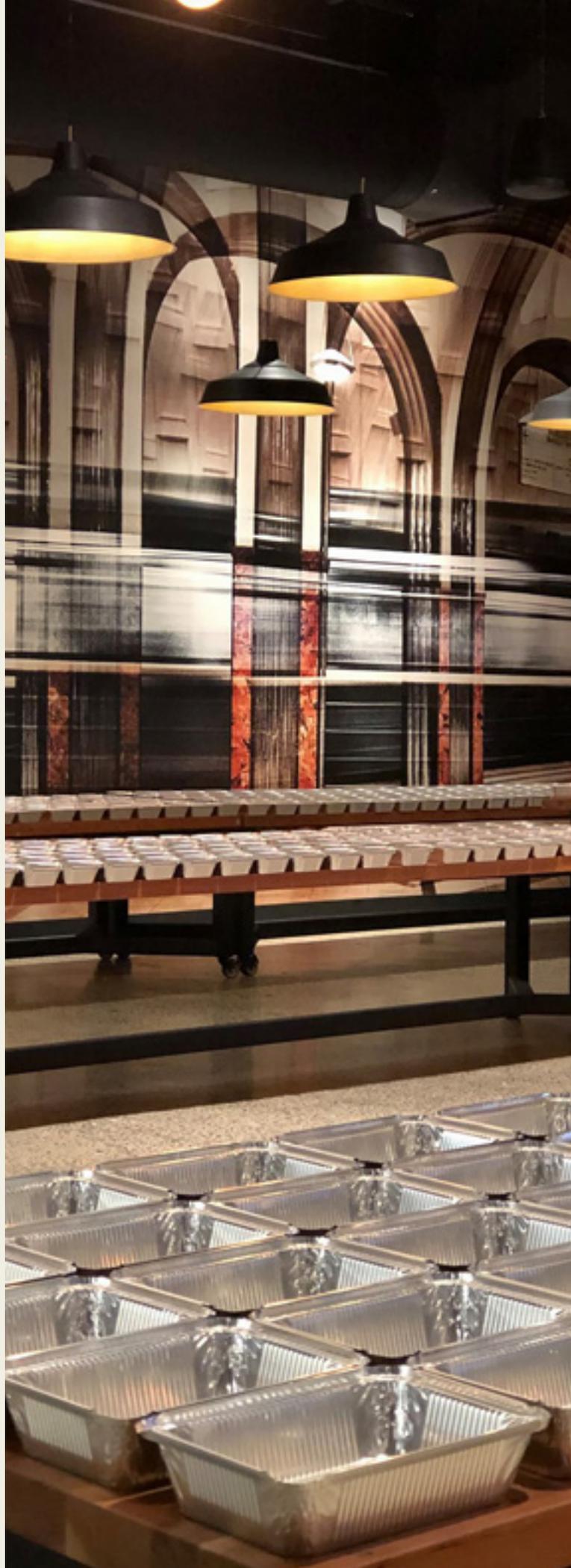
Plus de 70 restaurants, institutions et écoles de cuisine ont rouvert leur cuisine, alors fermée, pour la période de confinement. Les repas ont tous été préparés dans des cuisines professionnelles détentrices d'un permis du MAPAQ et dans le respect des recommandations du Directeur de la santé publique, incluant le port du masque et la distanciation physique de 2 mètres. Plus de 100 chefs et cuisiniers professionnels se sont regroupés en brigades aussi talentueuses que dévouées.

La Tablee des Chefs a alors développé et partagé des recettes à ses brigades et fournit tous les ingrédients et les contenants et étiquettes nécessaires à la préparation et à la distribution des portions préparées. La logistique de la livraison de la matière première et de la cueillette des repas par les banques alimentaires et les organismes communautaires d'aide alimentaire a également été finement organisée.

**1 \$ par repas cuisiné** a été remis à l'établissement participant afin de couvrir ses frais. En effet, il était primordial pour l'équipe de La Tablee des Chefs de pouvoir rémunérer les cuisines participantes durant cette période difficile. C'était un aspect important de ce projet : remettre les chefs aux fourneaux et les aider à payer leurs frais pendant la crise qui les a durement frappés.



« Bonjour! J'écris ce message pour remercier tous les chefs et le personnel qui aide à préparer et envoyer tous les repas que nous recevons dans les boites alimentaires! Chaque fois que je mange l'un des repas que j'ai reçu, je pense à vous tous qui travaillez si fort pour aider les gens qui en ont besoin. Merci mille fois du fond du cœur pour votre travail acharné en cette période difficile! Ne lâchez pas, vous faites une énorme différence! »

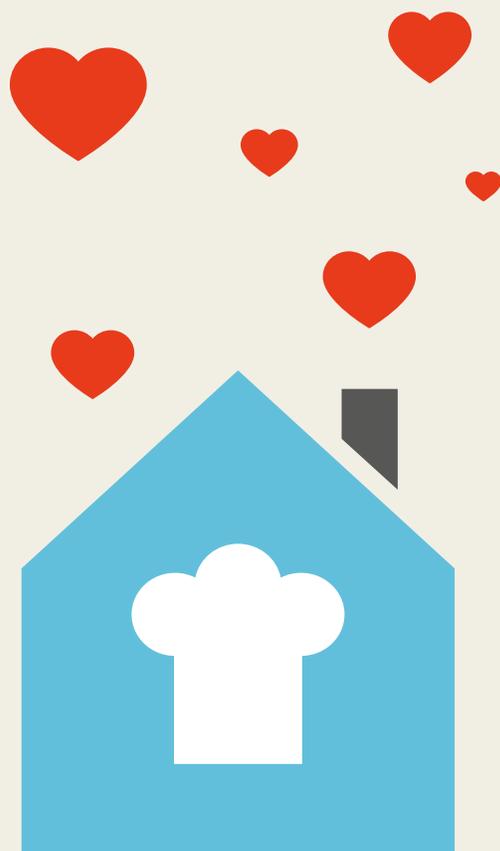


## Nos partenaires majeurs

En réponse aux besoins criants engendrés par la pandémie de la Covid-19, Les Cuisines Solidaires ont rapidement vu le jour, ce qui a été rendu possible par l'apport financier des instances gouvernementales, des partenaires communautaires, de fondations et d'institutions privées.



## L'équipe



Ils sont nombreux les employés des différentes équipes de La Tablée des Chefs qui se sont mobilisés pour faire des Cuisines Solidaires une réalité ! Rapidement, pour mettre sur pied le projet dès le début du confinement au mois de mars, toute la préparation a été coordonnée à distance, chacun chez soi, en sécurité. La contribution de chacune et chacun s'est avérée essentielle.

**Porte-parole de La Tablée des Chefs**  
Ricardo Larrivée

**Chefs ambassadeurs des Cuisines Solidaires**  
Stefano Faïta et Caroline McCann

**Agence de relations publiques**  
TACT Conseil

**Agence de publicité**  
Ogilvy Montréal

**Publicité média**  
Québecor

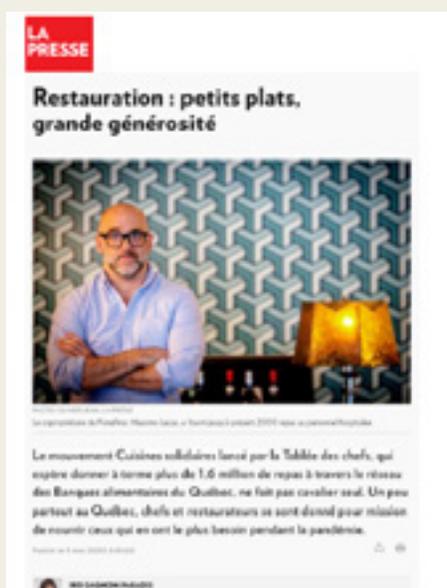
**Dons en ligne**  
Prodon

**Encan**  
Signature Pro

## Une initiative qui rayonne

Au fil des semaines, ils ont été nombreux les individus et les instances qui ont célébré le succès des Cuisines Solidaires et souligné le caractère essentiel de leurs activités. Pour l'équipe, de manière générale, et pour chaque personne dévouée à cette lutte contre l'insécurité alimentaire en temps de crise, cette reconnaissance et ce soutien ont eu l'effet d'une grande tape dans le dos. De quoi motiver nos troupes et leur donner l'énergie nécessaire à la poursuite de leur implication pour cette seconde vague qui s'amorce.

- Le 4 avril, le Dr Horacio Arruda a souligné l'apport de La Tablée des Chefs dans ses remerciements de jour durant le point de presse gouvernemental. Une reconnaissance qui nous a fait chaud au cœur.
- Le 24 avril, le Comité National Arménien du Canada a profité de la journée de commémoration du génocide arménien, dont c'était le 105<sup>e</sup> anniversaire cette année, pour faire une levée de fonds pour Les Cuisines Solidaires.
- Les Cuisines Solidaires ont pris part à une vidéo hommage aux travailleurs essentiels, tournée sur la musique de la pianiste Alexandra Streliski.
- L'émission de télévision L'Épicerie, de Radio-Canada, a suivi le projet des Cuisines Solidaires depuis le tout début pour documenter toutes les étapes de cette longue chaîne de solidarité. En a résulté un reportage spécial, diffusé au mois de septembre 2020 (*Dans les coulisses des Cuisines Solidaires*, S19E01).
- Un témoignage de reconnaissance, sous force d'une vidéo réalisée par Centraide du Grand Montréal, en partenariat avec le 211 Grand Montréal, la Fédération des centres d'Action bénévole du Québec, la Fédération québécoise des organismes communautaires Famille, le ROCAJQ et le ROCDL a souligné la contribution de nombreux services essentiels durant la pandémie, incluant celle des Cuisines Solidaires.
- Plusieurs grands médias généralistes tels que Le Journal de Montréal, La Presse, Le Devoir, Le Journal de Québec et TVA Nouvelles ont fait mention de l'initiative d'urgence des Cuisines Solidaires et de son impact positif durant la crise.
- Le 24 avril 2020, le chef Simon McGrath-Martel, de la brigade solidaire de l'école de cuisine de Québec, a remporté un Horacio d'Or décerné par l'émission MAURIS LIVE-Le matin de Radio X.
- La Tablée des Chefs a reçu le **Prix de l'impact social 2020** du Magazine L'Actualité dans la catégorie Innovation dans les capacités d'impact en grande partie à cause du projet des Cuisines Solidaires.
- Jean-François Archambault a aussi reçu le **Prix Solidarité 2020** de Montréal Centre-Ville pour son travail durant la crise liée à la pandémie autour des Cuisines Solidaires et des actions auprès des jeunes.



Pierre Karl Péladeau et France Lauzière, présidente et chef de la direction de Groupe TVA, ont tous deux tenu à prendre part aux efforts des Cuisines Solidaires. Ce sont 25 000 repas que le chef Hugo St-Jacques et son équipe du du Dock619, espace cuisine de Québecor, ont préparés pour Les Cuisines Solidaires.



## LA GRANDE CHAÎNE SOLIDAIRE

Il est impossible de réussir à donner vie à une idée aussi ambitieuse que celle des Cuisines Solidaires sans avoir, à ses côtés, des partenaires solides et engagés. Ils ont été nombreux les acteurs du milieu alimentaire et du secteur culinaire à avoir répondu présent lorsque La Tablee des Chefs a lancé son initiative. C'est cet élan de générosité sans pareil qui a permis de mettre sur pied si rapidement et si efficacement Les Cuisines Solidaires, et ce, malgré les défis liés à cette période de crise que nous traversons.

## L'industrie alimentaire : mobilisée à tous les niveaux

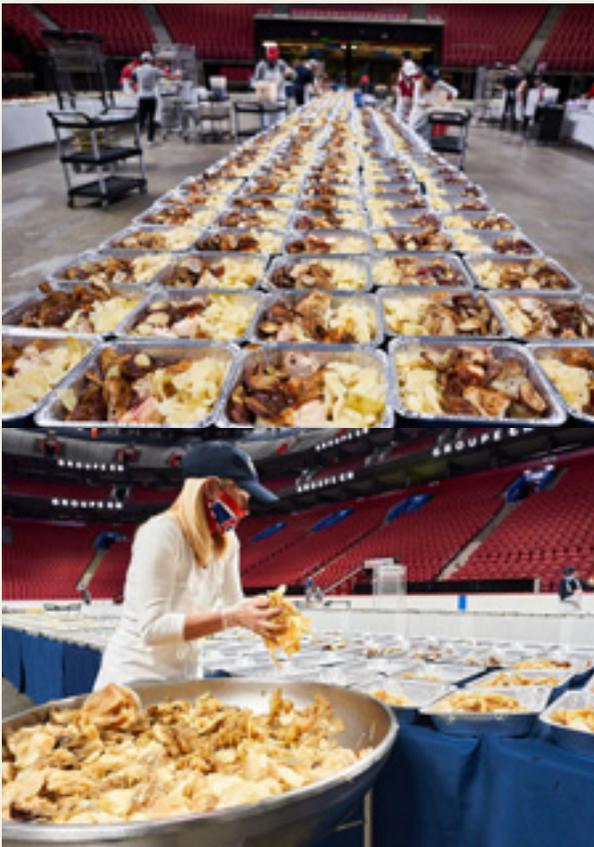
Avant même de solliciter les chefs et les cuisiniers, il fallait nous assurer d'avoir des aliments de qualité avec lesquels travailler pour mener à bien notre projet. Nous savions que la quantité d'aliments nécessaire était énorme et il était évident que notre budget ne nous permettait pas d'acheter toute cette nourriture. Nous devons donc trouver plus de 500 tonnes de nourriture et aussi coordonner l'entreposage et la livraison de ces aliments aux établissements participants. Les acteurs de l'industrie alimentaire ont vite compris l'urgence de la situation et ont répondu présent à notre appel. Fermiers, producteurs agricoles, transformateurs alimentaires, grossistes, distributeurs, entreprises d'entreposage et de transport, les banques alimentaires... tout le milieu de la sécurité alimentaire a accepté de collaborer avec nous.





## L'industrie culinaire: Les Cuisines Solidaires

Une fois les aliments trouvés ou, du moins, une fois la grande volonté de l'industrie alimentaire de nous aider confirmée, nous avons pu passer à l'étape suivante : ramener chefs et cuisiniers à leurs fourneaux. C'était pour eux l'occasion de faire ce qu'ils aiment le plus au monde : cuisiner pour les gens ! Cette fois-ci les clients ne seraient pas attablés dans leurs établissements, malheureusement fermés par la santé publique, mais bien chez eux, souvent en famille, dans une situation précaire, cherchant un moyen de s'alimenter tant bien que mal durant cette période de crise. La générosité des chefs et leur passion pour leur métier sont à la base de l'initiative des Cuisines Solidaires, et ce, depuis le tout début du projet. Nous savions qu'ils allaient, une fois de plus, répondre à l'appel de l'entraide et de la solidarité ! Le plus impressionnant a été de voir la diversité des milieux de la restauration impliqués et la capacité de certains à préparer des quantités titanesques de repas chaque semaine. L'union fait la force et, avec tous ces chefs et cuisiniers mobilisés, nous pouvions relever le défi !



## Une initiative qui dépasse les frontières du Québec



Si le travail effectué sur le terrain, ici, par l'équipe de La Table des Chefs et ses partenaires impressionne, il importe également de mentionner que l'initiative des Cuisines Solidaires a su être source d'inspiration, et ce, au-delà des frontières du Québec. Lorsque nous avons réalisé que nous étions tous dans la même situation, à l'échelle du pays, et que nous avons du succès dans notre mobilisation des milieux alimentaires et culinaires, nous avons imaginé rejoindre de nouveaux milieux, afin que Les Cuisines Solidaires puissent être porteuses de réconfort ailleurs au Canada. Une grande mobilisation de nos partenaires hors Québec a permis d'imaginer une production supplémentaire de repas dédiés aux communautés dans le besoin tant à Toronto qu'à Vancouver et plusieurs autres villes qui souffraient aussi des répercussions de la pandémie sur l'insécurité alimentaire. Nous cherchions de grandes cuisines de production et nous avons été choyés par la mobilisation de MLSE et de l'équipe de cuisine des Canucks de Vancouver qui se trouvaient au ralenti à cause de l'arrêt des activités de la LNH.

Depuis les débuts des Cuisines Solidaires, La Table des Chefs travaille de concert avec le programme de récupération d'aliments excédentaires du Gouvernement du Canada, lancé le 10 août dernier. Nous avons donc récupéré plus de 350 000 kg d'aliments qui sont, depuis le 14 septembre dernier, transformés en repas par le réseau de chefs des Cuisines Solidaires. Depuis cette même date, la brigade de cuisine des Canucks de Vancouver se mobilise pour notre cause et s'affaire à la préparation de 100 000 repas de pain de viande, à partir d'aliments récupérés leur ayant été acheminés. Ceux-ci sont destinés à l'organisme Greater Vancouver Food Bank, en Colombie-Britannique. Des discussions sont également en cours pour une seconde corvée de cuisine... croisons les doigts ! Les Cuisines Solidaires se sont également frayé un chemin jusqu'à Toronto, où la Maple Leaf Sports & Entertainment (MLSE) se lance, elle aussi, dans la préparation de 100 000 repas. Il va sans dire qu'à l'aube de la seconde phase des Cuisines Solidaires, nous tenons à garder ces partenaires mobilisés et d'en attirer d'autres à se joindre au mouvement un peu partout au pays... car le défi ne fait que commencer !

## Le fonctionnement

Un projet d'envergure comme Les Cuisines Solidaires, à plus forte raison encore s'il est mis sur pied et exécuté en temps de crise, ne peut être un succès que si son fonctionnement est réglé au quart de tour ! Et ça, l'équipe de La Tablee des chefs en était consciente ; chaque étape du processus, de la réception des ingrédients à la livraison des repas portionnés a été soigneusement mise en place.



1

Réception des ingrédients par nos partenaires (viande, légumes, œufs, produits laitiers, etc) à notre entrepôt.



2

Élaboration de la recette en fonction des ingrédients reçus.



3

Préparation des palettes d'ingrédients pour chaque cuisine solidaire, selon le nombre de repas cuisinés par chacune.



4

Livraison des ingrédients, des contenants et de la recette à chaque cuisine solidaire.



5

Production et congélation des repas par les cuisines solidaires.

6

Cueillette des repas congelés dans chaque cuisine solidaire par les banques alimentaires et organismes communautaires d'aide alimentaire régionaux.



7

Livraison des repas congelés dans les entrepôts des banques alimentaires de chaque région.



8

Distribution des repas par les banques alimentaires à des organismes locaux qui les distribuent aux personnes et familles dans le besoin.



Un de nos collaborateurs, Claude, a fait plusieurs livraisons dans le Sprinter aux couleurs de La Tablée des Chefs, en compagnie de son fils de 11 ans qui a adoré l'expérience. Ça leur a permis de passer du temps ensemble tout en participant activement à un projet solidaire. Lorsque le Sprinter faisait ses livraisons, les gens klaxonnaient, saluaient de la main ou faisaient des signes de pouce en l'air en souriant pour nous encourager !

« Grâce à votre aide, nous avons pu distribuer le pâté chinois dans nos distributions ainsi que dans nos refuges. Hier après-midi, les gens de notre refuge ont goûté à un délicieux pâté chinois chaud et nourrissant. Nos clients ont adoré le pâté. Merci pour votre engagement et contribution ! »

## LES RECETTES SOLIDAIRES

Protéines, légumes, accompagnements... c'est en fonction des ingrédients reçus chaque semaine que le chef John Winter Russell a élaboré chacune des recettes ensuite préparées par Les Cuisines Solidaires. Chaque recette a été pensée en fonction d'une production industrielle de 2000 portions et plus.

Chaque cuisine recevait donc, hebdomadairement, exactement les bonnes quantités d'ingrédients pour leur production, de manière à éviter les surplus et les pertes. Chaque brigade de chefs a ensuite pu adapter les recettes à sa manière pour y ajouter sa touche personnelle, avec épices et amour !

Tout au long du projet, des cuisines ont également préparé des collations et sandwiches, de même que certaines recettes en plus petites quantités selon leur propre inventaire d'ingrédients disponibles.

Parmi nos recettes les plus marquantes cuisinées entre les mois d'avril et de juillet, on retrouve notamment celles du pâté chinois solidaire, du chili végétarien, de même que celle des biscuitsavoine et canneberges, que nous partageons ici avec vous. Vous pourrez ainsi faire revivre une petite partie des Cuisines Solidaires directement chez vous, et la partager avec ceux que vous aimez. Bon appétit.



« Je suis un bénéficiaire régulier de l'aide alimentaire de la Saint-Vincent de Paul. Je tenais à vous remercier pour cet excellent pâté chinois ! Il était fabuleux et gigantesque pour une personne seule ! Il a su m'apporter un réconfort qui me rappelle les repas préparés avec amour de ma très chère mère. Merci et bravo ! »

« Je suis une des heureuses bénéficiaires de vos plats congelés pendant la crise. Et je tiens à vous dire MERCI !!!! »

« Le porc de la semaine dernière était délicieux, les enfants et moi nous sommes régelés ! Et le pâté chinois de cette semaine s'annonce très prometteur. Je suis enchantée d'avoir la possibilité de profiter de cela. »

« J'ai reçu aujourd'hui un repas à cause de ma condition. Je voulais vous remercier car c'était vraiment bon et généreux : du porc et des légumes cuits comme j'aime. Merci pour tout ce que vous faites pour nourrir des gens dans le besoin. Ça fait chaud au cœur de recevoir un aussi bon plat ! »



# Biscuits avoines et canneberges



**Portions :**  
32 biscuits



**Préparation :**  
30 minutes



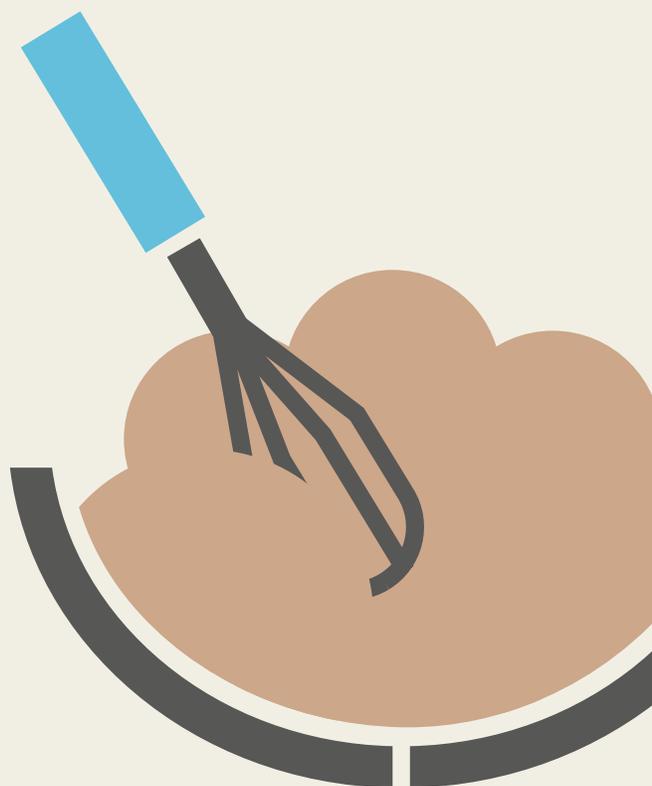
**Cuisson :**  
14 minutes

## Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de beurre salé ramolli
- 190 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse de cassonade)
- 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de sucre granulé
- 2 œufs moyens
- 430 ml (1  $\frac{3}{4}$  tasse) de farine tout usage
- 2,5 ml ( $\frac{1}{2}$  c. à thé) de cannelle moulue
- 1,25 ml ( $\frac{1}{4}$  c. à thé) de cardamome moulue
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 1,25 ml ( $\frac{1}{4}$  c. à thé) de bicarbonate de soude
- 560 ml (2  $\frac{1}{4}$  tasses) de flocons d'avoine
- 375 ml (1  $\frac{1}{2}$  tasse) de canneberges séchées

## Préparation

1. Dans un mélangeur, crémier le beurre, la cassonade et le sucre. Il faut s'assurer de bien racler le fond du bol pour avoir un mélange homogène.
2. Ajouter les œufs un à un, juste assez pour les intégrer à l'appareil pour ne pas incorporer trop d'air.
3. Tamiser la farine, la cannelle, la cardamome, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude et bien mélanger.
4. Verser le mélange de farine, les flocons d'avoine et les canneberges dans le mélangeur. Laisser tourner à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Former des boules d'environ  $\frac{1}{4}$  de tasse et congeler.
6. Cuire les biscuits encore congelés dans un four à 350° pendant environ 14 minutes.



# Chili végétarien



**Portions :**  
6



**Préparation :**  
15 minutes



**Cuisson :**  
40 minutes

## Ingrédients

- 1 oignon ciselé
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre de chili
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'oignon
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre de cayenne
- Sel
- 1,5 litre de tomates broyées
- 150 g de pommes de terre, en dés, rincées
- 540 ml de légumineuses, égouttées et rincées
- 454 g de tofu ferme, émietté



## Préparation

1. Suer l'oignon dans l'huile d'olive pendant 5 minutes.
2. Ajouter les épices et du sel. Poursuivre la cuisson 3 minutes pour bien raviver le goût des épices.
3. Ajouter les tomates broyées et mijoter environ 30 minutes jusqu'à épaississement du chili.
4. Ajouter les pommes de terre. Poursuivre la cuisson 10 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre s'écrasent facilement à la fourchette.
5. Ajouter les légumineuses, mélanger et assaisonner au goût.
6. Ajouter le tofu émietté sur le dessus du chili et servir.

# Pâté chinois solidaire



**Portions :**  
6



**Préparation :**  
-



**Cuisson :**  
45 minutes

## Ingrédients

- 750 g de bœuf haché
- 5 ml de sel
- 1,25 ml de paprika
- 1,25 ml de cayenne
- 2,5 ml de cumin
- 5 ml de poivre
- 375 g de maïs en grains (ou autres légumes)
- 750 g de pomme de terre
- 60 ml de lait
- 5 ml de sel
- 75 ml de beurre



## Préparation

1. Mélanger le bœuf haché avec le sel et le mélange d'épices.
2. Dans une poêle chaude et huilée, cuire le bœuf pendant quelques minutes en assurant une belle coloration. Refroidir.
3. Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée. Lorsqu'elles sont cuites, les retirer de l'eau, les peler.
4. Écraser les pommes de terre, ajouter le lait, le beurrer et assaisonner.
5. Ouvrir et rincer le maïs, ou cuire les autres légumes.
6. Déposer le bœuf dans un contenant allant au four, ajouter le maïs et la purée de pommes de terre.
7. Cuire au four, à 375 degrés, pendant 45 minutes.
8. Sortir du four et servir aussitôt.



## Les cuisines solidaires en chiffres

Les Cuisines Solidaires font partie de ces projets dont l'ampleur ne cesse de croître ! Lorsque nous passons en revue les chiffres qui marquent les opérations liées à ce projet, il y a de quoi être fiers du chemin parcouru... mais aussi confiants pour la suite des Cuisines Solidaires.

- Jusqu'ici, ce sont 2 millions de repas qui ont été cuisinés et distribués aux gens dans le besoin par l'entremise des banques alimentaires du Québec.
- Avec une immense générosité, plus de 70 restaurants, hôtels et traiteurs ont mis leurs cuisines à disposition, et ce, au quatre coins du Québec.
- Plus de 100 chefs et cuisiniers professionnels se sont mobilisés pour donner vie au projet des Cuisines Solidaires.
- Les trois écoles de cuisine de La Tablée des Chefs ont produit plus de 100 000 repas.
- Au total, plus de 600 tonnes de denrées ont été offertes par l'industrie alimentaire.

- 36 000 lbs d'œuf liquide

- 350 000 lbs de pommes de terre

- 44 093 lbs de bœuf

- 453 271 lbs de porc

- 136 850 lbs de choux

- 741 618 lbs de poulet

- 92 500 lbs d'oignons

- 26 000 lbs de pommes

- Plus de 40 000 collations ont pu être distribuées par divers organismes en itinérance.

D'autres productions, en marge des recettes développées par Les Cuisines Solidaires, se sont également activées pour enrichir encore notre projet. Ainsi, les cuisines du Fairmont Le Reine Elizabeth, du Casino de Montréal, du Casino Lac-Leamy, de l'ITHQ, de Peccadille, de Patrice - Pâtissier, de chez Les Midis Santé et du Traiteur Brera ont préparé 20 900 galettes, 4 800 sandwichs et wraps, ainsi que 15 800 viennoiseries.

Bien entendu, nos chefs-formateurs des Brigades Culinaires ne sont pas restés les bras croisés durant cette période de crise ! Ils ont, eux aussi, mis les bouchées doubles pour soutenir les Banques alimentaires du Québec. Incroyablement solidaires et dévoués durant cette période, ils ont produit chez eux diverses recettes de muffins, de soupes, de macaronis, de chili, de pains et de frittatas ! Au total, ils ont à eux seuls cuisiné avec amour plus de 30 000 repas pour les Cuisines Solidaires.



# DE GRANDS ÉLANS DE GÉNÉROSITÉ

Les moyens mis de l'avant pour amasser les fonds nécessaires au projet des Cuisines Solidaires sont, eux aussi, la preuve de l'imagination qui anime notre équipe, et ce, même en temps de crise. Encore une fois, une aide précieuse nous a été apportée, et ce, par nombre de partenaires et d'alliés qui ont cru, dès le départ, à la cause des Cuisines Solidaires.

## Encan Les Défis Solidaires

Le 14 mai, afin de continuer à amasser de l'argent, La Tablee des Chefs ajoute une corde à son arc avec Les Défis Solidaires. Inspiré de la collecte de fonds américaine *All in challenge*, cet encan en ligne a été mis sur pied avec la collaboration de Signature Pro.

Le concept est fort simple : par le biais d'une vidéo, une personnalité publique annonce qu'elle relève Les Défis Solidaires et présente l'article ou l'expérience qu'elle offre aux enchères. Elle invite également deux personnalités à se joindre aux Défis Solidaires, dans l'esprit d'un donnez au suivant de solidarité. Les personnes mises au défi préparent donc à leur tour une vidéo pour offrir un lot et désignent à leur tour deux autres personnes.

C'est un montant total de 22 415 \$ qui a été amassé suite à cet encan solidaire et qui a été versé en totalité à l'initiative des Cuisines Solidaires et qui ont permis la production de 22 400 repas. Merci à chacune des **22 personnalités suivantes** d'avoir répondu à l'appel qui leur a été lancé et d'avoir fait preuve d'autant de générosité.



- **Alexandra Stréliski** – Concert privé virtuel suivi d'une discussion
- **Francois Chartier** – Analyse complète de votre cave à vin et dégustation première mondiale du Saké Tanaka 1789 X Chartier
- **Nicolas Duvernois** – Développez votre entreprise grâce à ses connaissances et son réseau de contacts
- **Félix Auger-Aliassime** – Raquette de tennis utilisée par Félix lors de la saison 2018
- **IGA** – Une année d'épicerie complète
- **Patrice Demers** – Cours de pâtisserie privé en ligne
- **Hugo Girard** – Chandail Remis lors de son 1<sup>er</sup> contrat avec BMR
- **Yannick Nézet-Séguin** – Baguette authentique utilisée et autographiée
- **Emmanuel Bilodeau** et **Albert Elbilía** de Boulangerie Merci la vie – Cours privé en ligne sur la fabrication de pain
- **Christian Bégin** – Cuisinez et partagez un repas avec Christian Bégin via Zoom
- **Jean-Philippe Shoiry** de l'Agence Républik – Production vidéo pour une entreprise locale
- **Chantal Fontaine** – 1 heure de coaching pour une audition avec discussion sur le métier d'acteur
- **Christiane Germain** – Atelier de coaching sur le développement d'entreprise
- **Marie Pier Germain** – Un séjour d'une nuitée dans la suite appartement de l'Hôtel Le Germain Montréal
- **Bob le Chef** – Atelier virtuel de cuisine sur le BBQ et Boîte de victuailles !
- **André Robitaille** – Discussion virtuelle d'une heure, pour 4 personnes
- **Stephane Modat** – Couteau japonais Santoku en acier laminé et érable ondé
- **Ruby Brown** – Atelier de création de parfum pour deux personnes
- **Justin Laramée** – Cours sur la conservation des légumes au moyen du procédé de lacto-fermentation
- **Mario Cyr** – Conférence Les Yeux de la Mer
- **Karine Gonthier-Hyndman** – Soirée privée au Boxermans en compagnie du chef et propriétaire et de la sommelière
- **Jean Philippe Wauthier** – Paire de chaussures Jordan 5 édition 2020 *Red Fire* de Collection

## La générosité du grand public

Dès le lancement de la campagne de publicité sur les plateformes de Québecor, les gens ont rapidement commencé à donner généreusement via le site internet de La Table des Chefs, par le biais de ProDon, pour soutenir Les Cuisines Solidaires. Chaque entrevue télé, radio ou sur internet, la publication d'un article de journal ou sur les médias sociaux, de même que les prises de paroles de nos ambassadeurs a eu l'effet de faire grimper cette générosité du grand public. En date d'aujourd'hui, les dons du public s'élèvent à près de 240 000 \$. Pour Les Cuisines Solidaires, c'est la possibilité de préparer 240 000 repas de plus.

## Soutien financier

Outre les fonds amassés avec les lots mis aux enchères et les dons reçus du grand public ayant fait preuve d'une grande générosité, certaines instances nous ont apporté un soutien financier sans lequel Les Cuisines Solidaires n'auraient pas pu voir le jour. Les dons ainsi reçus ont permis de cumuler, au total, plus de 3 millions de dollars en don de tous horizons.

- Divers partenaires corporatifs engagés nous ont fait des dons financiers s'élevant à plus de 900 000 \$.
- La Fondation Chopin-Péladeau et Québecor ont contribué ensemble par un don de 150 000 \$ et une campagne médiatique des Cuisines Solidaires pour plus de 350 000 \$.
- Centraide a appuyé l'initiative d'urgence Les cuisines Solidaires en remettant 400 000 \$ à La Table des Chefs.
- IGA, partenaire de longue date de La Table des Chefs, a appuyé l'initiative d'urgence des Cuisines Solidaires à hauteur de 450 000 \$.
- Le Gouvernement du Québec et les Banques Alimentaires du Québec ont fait un don de 400 000 \$.
- Le Gouvernement du Canada a versé 800 000 \$ aux Cuisines Solidaires, dont 400 000 \$ pour le développement de l'initiative en sol québécois et la seconde moitié, à la mise en place de cuisines solidaires dans d'autres provinces canadiennes.
- Partenaire de longue date de La Table des Chefs, la SAQ a contribué à hauteur de 150 000 \$ à l'initiative des Cuisines Solidaires.



# LA TABLÉE DES CHEFS

Fondée par Jean-François Archambault en 2002. La Tablée des Chefs est un organisme qui conjugue récupération alimentaire et éducation culinaire, dans un objectif de développement alimentaire durable.

## Notre raison d'être

Nourrir. Éduquer. Voici les deux propositions à l'origine de toutes nos actions et des projets et programmes que nous mettons sur pied. Pour nous, l'une ne va pas sans l'autre. Il est tout aussi essentiel de nourrir les gens dans le besoin, aujourd'hui, en première ligne, que de mettre de l'avant l'éducation culinaire, de manière à développer l'autonomie alimentaire. C'est donc dans cet esprit que nous mobilisons les ressources nécessaires, tant humaines que matérielles et financières.

La solidarité est sans contredit l'une des valeurs qui nous guident ; en effet, il est primordial pour nous de faire preuve d'humanité et d'entraide dans nos actions, mais aussi dans la prise de nos décisions. En ce sens, le partage est également au centre de nos initiatives

et de toutes les idées qui nous animent ; partage de ressources, partage de la table, mais aussi partage de connaissances, gages d'autonomie. Notre engagement va bien au-delà de celui que nous avons envers la cause qui nous anime ; il guide également la manière dont nous interagissons avec nos partenaires et nos employés, mais aussi avec les bénéficiaires de nos programmes. L'inventivité et la créativité sont essentielles à la poursuite de notre mission dans le respect des besoins changeants et évolutifs auxquels nous souhaitons répondre. Avec intégrité, et dans le respect de l'ensemble de ces valeurs, nous nous efforçons, chaque jour, de développer notre offre de services et de programme afin d'étendre notre mission.

Nourrir. Éduquer.

## Nos programmes

Au fil du temps, La Tablée des Chefs a développé divers programmes et projets, tous cohérents avec sa mission et les valeurs qu'elle a fait siennes.

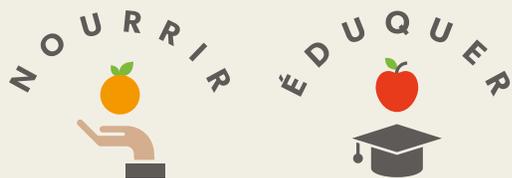
### Volet Nourrir

#### LA RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE

Le programme de récupération alimentaire de La Tablée des Chefs permet de créer des liens entre les donateurs de surplus alimentaires et les organismes communautaires qui récupèrent les denrées et veillent à leur distribution auprès des gens dans le besoin.

#### LES CUISINES SOLIDAIRES ÉDITION RELÈVE

Anciennement nommée Semaine des écoles hôtelières, l'initiative des Cuisines Solidaires Édition Relève, permet aux écoles de prendre part à une importante corvée alimentaire. Elles produisent alors des repas ensuite distribués à des organismes communautaires locaux via le réseau des Banques alimentaires du Québec.



### Volet Éduquer

#### LES BRIGADES CULINAIRES

Le programme des Brigades culinaires offre, sous forme d'activité parascolaire dans les écoles secondaires, des ateliers portant sur l'alimentation et les saines habitudes de vie.

#### CUISINE TON AVENIR

Destiné aux jeunes des centres jeunesse, ce programme de formation culinaire comporte un trousseau culinaire, des ateliers de cuisine et un programme de formation socioprofessionnelle.

#### ÉCOLES DE CUISINE DE LA TABLÉE DES CHEFS - LES CAMPS CULINAIRES

Offerts aux jeunes âgés de 10 à 15 ans, les Camps culinaires estivaux permettent aux enfants curieux et passionnés de cuisine de découvrir cet univers et de développer leurs connaissances.

#### INITIATIVE D'URGENCE

Avec la COVID-19 est venue une situation de crise à laquelle La Tablée des Chefs a décidé de répondre avec l'initiative des Cuisines Solidaires. Un projet unique qui continuera de rayonner, de garder les chefs à leurs fourneaux et de nourrir ceux qui en ont besoin en ces temps difficiles.

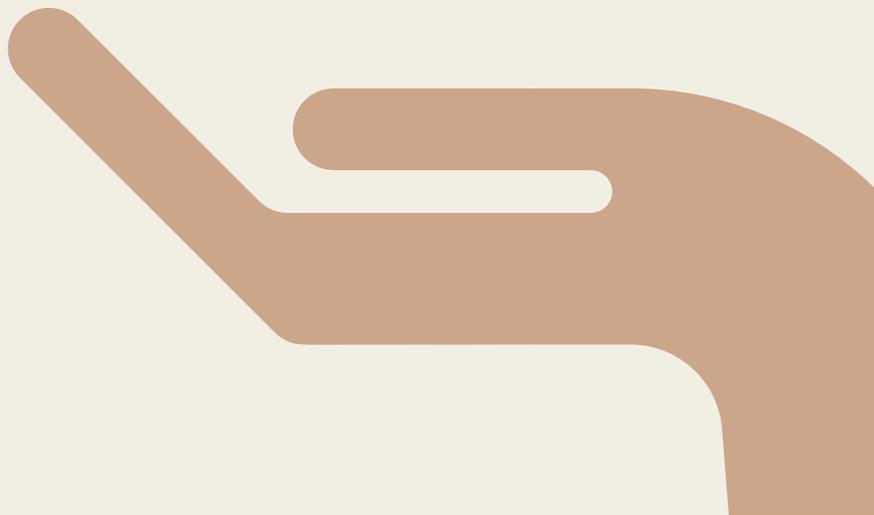
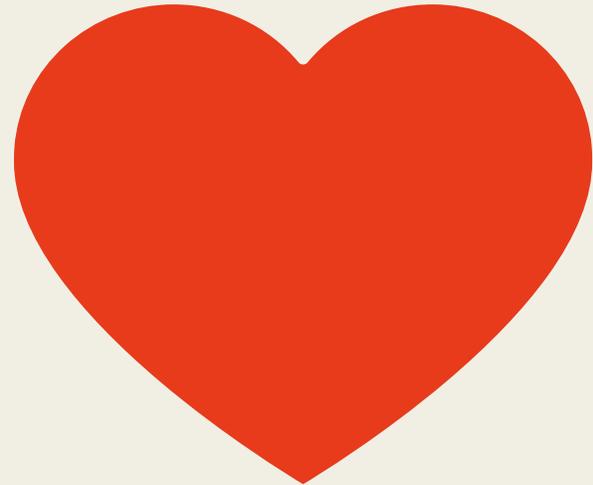


## La Tablee des Chefs

# Merci !

L'année 2020 marque le début et le succès de cette grande aventure que sont Les Cuisines Solidaires. Forts de ce que nous avons réussi à bâtir et mettre en place dans le contexte de crise lié à la pandémie, il nous tient particulièrement à cœur de poursuivre nos efforts. En effet, force est d'admettre que la période d'adversité que nous traversons n'est pas terminée... Les Cuisines Solidaires sont donc prêtes à poursuivre leur travail en cuisines afin de lutter contre l'insécurité alimentaire et de nourrir ceux qui sont le plus durement touchés par la crise.

Supporter La Tablee des Chefs et l'initiative des Cuisines Solidaires, c'est nous permettre de faire ce que nous faisons le mieux, nourrir ceux qui en ont besoin.



# MERCI À NOS PARTENAIRES

Une opération d'une telle envergure n'aurait pas été possible sans la collaboration et le soutien de nombreux partenaires.

## NOS PARTENAIRES MAJEURS

---



## NOS GRANDS PARTENAIRES



## NOS PARTENAIRES SOLIDAIRES





G R O U P E C H



Antoine Olivier Traiteur  
 Association des Services Alimentaires de Polytechnique  
 Au Pied de la Colline Inc  
 Auberge Saint-Antoine  
 Bevo Pizzeria  
 BM Service de traiteur inc  
 Buffet Claude  
 Buffet de l'as - Service Traiteur Scolaire  
 Café des Artistes de la Lièvre  
 Café RICARDO  
 Dock619  
 École Hôtelière de la Montérégie  
 Fairmont Tremblant  
 Fédération des caisses Desjardins du Québec  
 Fédération des caisses Desjardins MTL  
 Félix & Ciboulette Traiteur  
 Festin Royal  
 Fourchette et saveurs  
 Gestion du Goût  
 Gisèle GauthierTraiteur  
 Hôtel Plaza Québec  
 Hôtel Universel  
 Impasto  
 ITHQ  
 L'Estaminet  
 La Baboche  
 La Belle et La Barbe

La Finca café & marché local  
 La Fournée St-Félicien  
 Las Olas Traiteur  
 Le Cathcart  
 Le restaurant La Griffe de l'Hôtel Levesque  
 Le Saint-Mo  
 Le Smoking BBQ  
 Les arrivages - Grand Marché de Québec  
 Les Coudes sur la table  
 Les Délices Royales  
 Les Enfants Terribles - Laval  
 M resto-bar  
 Parreira traiteur  
 Peccadile  
 PUB Universitaire  
 Pure Avenue Inc  
 Restaurant Jérôme Ferrer - Europea  
 Restaurant les petits plats de Fanny  
 Restaurant Motel Le Chavigny  
 Restaurant-Bar le Mondial  
 Resto bar chez stanley  
 Restos Plaisirs  
 Rouge Viande  
 Steakhouse St-Charles  
 Super Bon  
 Tutti Frutti déjeuner et diner  
 Véritable - Solution gourmande

Abattoir Charron  
Agropur  
Alcoa  
Alimentation Sunbec Food inc.  
Aliments Bercy  
Aliments Faita Forgionne  
Aliments Merjex  
Banque Nationale  
Barre KIND  
Berthelet  
Boréale  
CAA  
Café AGGA  
Comité National arménien du Canada  
Congebec  
Courchesne Larose  
Dion Herbes & Épices  
Dolbec  
Dunsky  
Famille Fontaine - Montpak International  
Farinex  
Favuzzi  
Fédération des producteurs d'œufs du Québec  
La Ferme des Quatre-Temps  
Ferme A. & R. Turcot  
Ferme avicole Bergeron & fils SENC  
Ferme Bunny Farm  
Fruits et légumes Gaétan Bono  
Les Fermes G.N.C Inc.  
C. Isabelle et fils Inc.  
Ferme J.Ouimet Inc.  
Ferme MC Mercier  
Les Fermes du Soleil  
Les Fermes Valens  
Ferme Valupierre  
Ferme Fiset Lyster  
Les Fermes Roger Gariepy & Fils  
Fiera Capital  
First Fruits Farm  
Fondation de la famille Claudine et Stephen Bronfman  
Fondation TELUS  
Frandon  
French's  
Attitude Fresh - Vegpro International Inc.

Furca  
Groupe Vegco  
Hector Larivée  
Horizon Nature  
IREKS  
Les Jardins G&R Ltée  
La Ferme Jardins Vinet  
Laiterie Chagnon - Famille Kaiser  
Lantic et Rogers  
Les Jardiniers Idéal Ltée  
Levesque Tradition  
Les Boulangeries MariePain  
Martinique Gourmande  
Mejicano  
Nordany  
Nutrigrroupe - Vitœuf  
Parmalat  
Patience Fruit & Co  
Picoum  
Place Ville Marie  
La Patate Lac-Saint-Jean  
Pomerleau  
Les Producteurs de lait du Québec  
PROPUR - Groupe Québec Parmentier  
Pur Vodka  
R.Pinsonneault & Fils Ltée  
Relais Nordik inc.  
Le Coureur des Bois  
Rheintal  
Rougié  
Les produits alimentaires Sager  
Sanimax  
Savoura  
Les sœurs en vrac  
TELUS  
The Little Potato Company  
MORNEAU Transport  
Transport TEB  
Unisoya Inc.  
Valrhona  
VeganWave  
Windsor  
Liberté

### **LONGUEUIL — SIÈGE SOCIAL**

930, boulevard Curé-Poirier Est  
Longueuil (Québec) J4J 4X1

### **MONTRÉAL – MARCHÉ JEAN-TALON**

Salle Mandoline (Mezzanine)  
7070, avenue Henri-Julien (2<sup>e</sup> étage)  
Montréal (Québec) H2S 3S3

### **QUÉBEC – LE GRAND MARCHÉ DE QUÉBEC**

2<sup>e</sup> 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**

