



La Tablée
des Chefs

LA CUISINE

COMME INGRÉDIENT

DU

CHANGEMENT SOCIAL,

FAITES PARTIE

DE LA

RECETTE GAGNANTE!

MENU ANNUEL 2017

NOTRE MISSION

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

#NOURRIR #ÉDUQUER

LA TABLÉE DES CHEFS GÉNÉRAL

GÉNÉRAL

- 4 Mot du directeur général et fondateur
- 5 Mot du porte-parole Ricardo
- 6 Membres du conseil d'administration
- 7 Notre équipe passionnée
- 8 Faits saillants en 2017
- 10 Nouveautés en 2017

#NOURRIR

- 13 Service de récupération alimentaire
- 14 La semaine des Écoles Hôtelières du Québec
- 15 Nos donateurs

#ÉDUQUER

- 17 Brigades culinaires
- 18 Ateliers culinaires pour adolescents
- 18 Ateliers du Frère Toc
- 18 Cuisiner pour mieux manger
- 19 Formation culinaire à l'Université McGill
- 19 Montréal en lumière

FINANCEMENT

- 20 Événements de financement de l'année 2017
- 21 La grande tournée du chocolat chaud
- 21 Souper gastronomique AGF
- 22 Feuillet À table !
- 22 Campagne souper spaghetti
- 23 Grande tablée de Québec et Montréal

ÉCONOMIE SOCIALE

- 25 Écoles de cuisine à saveur sociale
- 25 Témoignages
- 26 Atelier culinaire
- 26 Corvée alimentaire
- 27 Location de salle
- 27 Camps culinaire / camps de jour
- 28 Le Food Bus
- 29 Les ateliers À vos frigos
- 29 Bal des enfants de L'OSM

IMPLIQUER

- 31 Le soutien des bénévoles
- 31 Nos chefs impliqués
- 32 Comment s'impliquer auprès de l'organisme

INTERNATIONAL

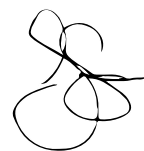
- 34 La Tablee des Chefs au Mexique
- 35 La Tablee des Chefs en France
- 36 À venir en 2018
- 37 Nos partenaires

**Mot du directeur général et fondateur |
Jean-François Archambault**

Un rêve reste un rêve si on ne le partage pas avec les autres. Dès que vous partagez votre rêve, il devient un peu plus concret, comme si le fait d'en parler nous plaçait en mode action et nous donnait envie de le réaliser. « Tout ce que tu peux faire ou rêver de faire, entreprends-le ; l'audace est porteuse de génie, de pouvoir et de magie (Goethe) ». Cette phrase est gravée sur la pierre tombale de ma mère et il y a 15 ans, j'ai décidé de vivre selon ce qu'elle inspire. Nous avons en nous la clé pour réussir les plus grandes choses, bousculer le fait établi, relever les obstacles les plus difficiles et vivre les plus grands moments. Je suis un entrepreneur social et un entrepreneur, ça entreprend ! Je ne sais pas ce que j'attendais, mais ce moment si triste dans ma vie s'est transformé en un projet social plus grand que moi, qui inspire et passionne tous les gens qui ont joint l'aventure avec nous, afin de célébrer l'empathie et le don de soi. Dans un monde si centré sur le succès, nous devons d'abord réussir à créer un équilibre où tout le monde a le droit de manger à sa faim, où tout le monde devrait pouvoir nourrir sa famille et apprendre les bases de la vie. La Tablée des Chefs prône cet équilibre et y travaille depuis les 15 dernières années avec l'aide de tous les chefs impliqués et des milieux culinaires et alimentaires. L'enjeu de la faim est bien réel et nous croyons que les chefs possèdent une incroyable capacité d'intervention afin de relever ce grand défi de notre société. Ce n'est plus seulement un rêve, c'est bien réel et nous pouvons le constater à travers les 2 000 000 de repas distribués aux organismes œuvrant en sécurité alimentaire depuis le début et surtout parmi l'évolution des dizaines de milliers de jeunes qui ont reçu plus de 500 000 heures de formation en cuisine afin de développer leur autonomie alimentaire.

Nous ne mesurons pas notre succès avec le profit réalisé ou encore le dividende versé, nous le mesurons à travers les sourires et les remerciements de ces jeunes, leur ouverture sur une dimension essentielle de leur vie qui leur permettra d'y arriver et de joindre les deux bouts. Nous mesurons notre succès à l'impact social que nous réalisons et c'est ce qui motive nos actions. Nous réalisons qu'il y a encore beaucoup de pain sur la planche et nous ne sommes pas découragés. Bien au contraire, nous sommes appuyés aujourd'hui de partenaires si précieux et fidèles, de nombreux généreux donateurs, de bénévoles dévoués pour appuyer notre équipe. Nous sentons plus que jamais l'ambition que vous avez de nous voir réussir ! Merci à vous de croire en ce rêve, ce rêve qui est vite devenu réalité pour toutes ces familles et ces jeunes que nous aidons tous les jours !

Savoureusement,



Jean-François Archambault
Directeur général et fondateur



**Mot du PORTE-PAROLE |
RICARDO**

Chez RICARDO Media, notre mission est d'inviter les gens à cuisiner et à se rassembler autour de la table. La Tablée des Chefs a une mission qui abonde dans le même sens : celle d'éduquer les jeunes en les aidant à développer leur autonomie alimentaire.

Depuis plus de 10 ans, je suis porte-parole de La Tablée des Chefs. Au fil des ans, j'ai vu beaucoup de sourires sur le visage des 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, les jeunes découvrent que, autour de la table, ce n'est pas seulement leur faim qu'ils peuvent rassasier, c'est le monde qu'ils peuvent changer.

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 dernière année !




MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

PRÉSIDENTE DU CONSEIL

Sophie-Emanuelle Chebin, LL.L., MBA, IAS.A
Associée
Solution Keyboard

VICE-PRÉSIDENTE

Marie-Noëlle Cano
Directrice principale, communications globales
Alimentation Couche-Tard inc.

SECRÉTAIRE

Elisa Plevano
Première directrice TI engagement d'affaires
CN

TRÉSORIER

Martin Leblanc, CPA, CGA, M. Fisc.
Fiscalité
Deloitte, S.E.N.C.R.L./S.R.L.

ADMINISTRATEURS

Geneviève Lafitte, avocate, CPA, CGA, M. Fisc.
Directrice financière *Investicap Inc.*

Renée Bédard
Directrice développement des affaires, *transport nolisé*
Keolis Canada

Jean-François Beaulieu, CFA
Gestionnaire de portefeuille
Gestion de capital CCERENTE inc.

Pierre Rivard
Président, *Groupe St-Hubert*

Mario Gagnon
Retraité, directeur de *l'École hôtelière de Laval*

DIRECTEUR GÉNÉRAL ET FONDATEUR

Jean-François Archambault

NOTRE ÉQUIPE PASSIONNÉE !

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

Catherine Bagdian
Directrice financement
Développement des affaires, marketing et communication

Véronique Davignon
Directrice administrative

François Desroches
Directeur culinaire

Nancy Lacas
Directrice volet Éduquer,
Formation culinaire

Catherine Mariani
Avocate,
Directrice du volet Nourrir,
Lutte contre l'insécurité alimentaire

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

Claude Beausoleil
Ambassadeur

Viki Brisson-Sylvestre
Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Yoni Bélanger
Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Camille Chamberland
Coordonnatrice,
Soutien aux communications et événements

Patrick Emedy
Chef formateur

Johana Flores-Côté
Coordonnatrice du volet Nourrir de La Tablee des Chefs

Sylvie-Anne Guertin
Coordonnatrice de la formation culinaire

Samuel Josquin
Chef de La Tablee des Chefs

Éric Lorent
Chargé de projets communications et événements

Luc Marchildon
Coordonnateur du Food Bus et
du développement des affaires

Geneviève Massé
Coordonnatrice du projet McGill

Doria Poirier
Coordonnatrice du programme Les Brigades Culinaires

Yvon Tremblay
Directeur des ventes

Alexandre Vachon
Chef formateur

FAITS SAILLANTS EN 2017

1

Cette année, La Tablée des Chefs fêtait déjà son 15^e anniversaire. Effectivement, c'est le 28 juin 2012 que l'organisme recevait officiellement son statut d'organisme à but non lucratif. Depuis, grâce au soutien de tous, nous avons été en mesure de distribuer 2 000 000 de portions de nourriture et de développer l'éducation culinaire de plus de 18 000 jeunes !

2

Cette année, les événements bénéfiques de l'organisme, soit La Grande Tablée, le projet de contenu culinaire À Table et la campagne de financement Souper Spaghetti nous ont permis d'amasser 550 000 \$ de profit.

3

Nos différents programmes de formation culinaire et de réinsertion sociale Les Brigades Culinaires, les ateliers culinaires en centres jeunesse et le programme de formation pour jeunes à l'Université McGill nous ont permis de développer l'éducation culinaire de plus de 2 500 jeunes dans plus de 100 écoles secondaires et 17 centres jeunesse à travers la province.

4

Le Service de récupération alimentaire a permis de distribuer plus de 685 000 PORTIONS de nourriture aux personnes souffrant d'insécurité alimentaire, et ce, via le réseau des Banques alimentaires du Québec. Encore, plus de 50 établissements soutiennent à ce jour le volet Nourrir de La Tablée des Chefs.

5

Plus de 500 bénévoles se sont impliqués, de loin ou de près, dans les différents volets et activités proposées à La Tablée des Chefs.

6

Par son volet Économie sociale, La Tablée des Chefs a accueilli plus de 100 entreprises et foodies dans ses deux Écoles de cuisine de Longueuil et de Montréal, qui se sont mobilisées pour participer à un atelier culinaire ou à une corvée alimentaire. Plus de 250 jeunes entre 10 et 15 ans ont vécu un camp culinaire estival. Des entreprises ont également choisi de louer nos Écoles de cuisine pour tenir un événement engagé socialement ou pour profiter de notre offre de création de capsules vidéo culinaires, de développement de recettes ou de stylisme culinaire. Encore, notre Food Bus a sillonné le Québec en visitant 15 écoles secondaires et était présent lors de 16 sorties corporatives et événements publics.

NOUVEAUTÉS

EN

2017

1

FEUILLET DE RECETTES À TABLE !

La Tablée des Chefs a distribué, en octobre dernier, une copie gratuite d'un feuillet proposant plusieurs recettes et astuces culinaires à tous les Québécois, à l'intérieur de leur Publisac, dans l'idée de mobiliser le grand public à cuisiner à la maison !

Les recettes étaient également publiées sur les réseaux sociaux de l'organisme tous les jeudis.

2

LA CAMPAGNE DE FINANCEMENT SOUPER SPAGHETTI

La toute première édition de la campagne de financement Souper Spaghetti, invitant les Québécois à organiser un souper spaghetti au profit de notre programme de formation culinaire pour jeunes, a été un franc succès et nous a permis d'amasser 90 000 \$ de profit.

3

FORMATION CULINAIRE À L'UNIVERSITÉ MCGILL

Pour la toute première fois, nous avons offert, cette année, à la suite d'une participation à un *Boot Camp* en août 2017, une formation culinaire de 10 mois à cinq jeunes issus des centres jeunesse, dans le but de les outiller à œuvrer comme chef dans le domaine de la restauration.

4

PROJET NEPTUNE

Nous avons développé un programme afin de permettre aux résidents de l'unité de vie Neptune de vivre 24 ateliers culinaires animés par un chef formateur de La Tablée des Chefs. Lors de ces ateliers, les jeunes sont sensibilisés à prendre connaissance des spéciaux en circulaire, à bien planifier leur épicerie, à gérer les surplus alimentaires et bien certainement à cuisiner différents repas. De plus, nous croyons essentiel de former les éducateurs de l'unité de vie à bien accompagner les jeunes vers une autonomie culinaire. C'est pourquoi une formation spécifique aux intervenants a été développée pour répondre à leurs besoins.

SERVICE DE RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE



À travers le Service de récupération alimentaire, La Tablée des Chefs agit à titre d'agent de liaison entre les producteurs de surplus alimentaires, plus particulièrement les donateurs du milieu HRI (hôtellerie, restauration et milieu institutionnel), ainsi que les différents organismes qui les distribuent aux personnes qui souffrent d'insécurité alimentaire, et ce, via le service des banques alimentaires à travers le Québec, en plus des différentes Moisson.

Encore aujourd'hui, au Québec, le gaspillage et l'insuffisance alimentaires demeurent des problèmes sociaux d'envergure sur lesquels il est primordial de travailler au quotidien. Les intervenants du milieu doivent constamment s'ajuster pour répondre aux différents standards des milieux de l'industrie et manquent ainsi d'outils considérables pour contrer ce phénomène. Afin de les accompagner, La Tablée des Chefs assure l'ensemble de la logistique qui entoure la récupération alimentaire, tout en assurant un déploiement, tant au niveau de la récupération que de la distribution alimentaires, efficace, simple et sécuritaire pour les participants et les bénéficiaires.

RÉCUPÉRATIONS SPONTANÉES

En 2017, nous avons réalisé près de **40 récupérations spontanées**, ayant permis la récupération de plusieurs milliers de portions de nourriture. Les récupérations alimentaires ponctuelles permettent aux particuliers ainsi qu'aux organisateurs d'événements d'ajouter une touche sociale à leurs divers rassemblements. Ces derniers sont invités à communiquer avec notre organisme afin que nous puissions les accompagner à récupérer les surplus alimentaires de leurs événements, permettant ainsi de nourrir plusieurs personnes de la région en situation de précarité alimentaire.

QUELQUES FAITS EN 2017

En **2017**, au Canada, ce sont **plus de 685 000 portions de nourriture** qui ont été redistribuées aux personnes et aux familles souffrant d'insécurité alimentaire, via notre service de courtage en alimentation durable.

En mars 2017, la Semaine des écoles hôtelières du Québec a permis non seulement d'impliquer socialement la relève en cuisine auprès de sa communauté, mais également de cuisiner **100 000 portions** de pain de viande qui ont ensuite été redistribuées aux personnes dans le besoin.

Nourrir les personnes dans le besoin en réduisant le gaspillage alimentaire c'est :

« Lorsqu'on donne et on nourrit le pauvre il y a toujours une bénédiction qui s'y attache autant pour celui qui donne que celui qui reçoit. Il y a toujours plus de joie à donner qu'à recevoir. C'est un principe de vie qui vient avec cette bénédiction. »

**-Bernard Seers,
Centre Booth**

« C'est grâce à des dons comme le vôtre que nous parvenons à atteindre notre mission: nourrir le cœur, le corps et l'âme.

**-Geneviève Beaubien,
Entraide Agapè**



LA SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES DU QUÉBEC, PRÉSENTÉE PAR LA SAQ



La Tablée des Chefs tenait, en mars dernier, la 14^e édition de la Semaine des écoles hôtelières du Québec, présentée par la SAQ. Ainsi, encore une fois cette année, plusieurs enseignants dévoués et **près de 600 étudiants** en cuisine motivés provenant de **15 écoles hôtelières** différentes à travers le Québec se sont mobilisés, pendant près d'une semaine, pour produire **100 000 portions** de pain de viande à l'italienne, afin de réduire le phénomène de l'insécurité alimentaire au Québec. Cette expérience unique et sociale permet aux futurs cuisiniers et chefs de s'impliquer au sein de la société, et ce, à travers le cursus scolaire qui les passionne, lors d'une période de l'année où les denrées alimentaires se font rares dans les centres d'aide alimentaire du Québec.

Voici les 15 établissements qui ont pris part à ce mouvement d'entraide sociale :

- Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
- L'Académie hôtelière de Charlevoix
- Pearson School of Culinary arts
- Collège LaSalle
- Cégep Limoilou
- École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal
- Centre de formation des Bâtisseurs
- Centre multiservice des Samares
- Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau
- École hôtelière de Laval
- Relais de la Lièvre-Seigneurie
- Centre 24-Juin
- École Hôtelière des Laurentides
- École hôtelière Fierbourg
- Collège Mérici

Nous tenons également à remercier nos précieux partenaires :

- SAQ
- Bonduelle
- Tilton
- Hector Larivée
- Ardent Mills
- Saputo
- Cascades
- Alimplus Inc.
- Redpath
- Les Sœurs en vrac
- Lasso
- Miller & Smith
- Stoney Creek
- Olymel
- Les Banques alimentaires du Québec
- Épatante Patate!

LISTE DE NOS DONATEURS POUR L'ANNÉE 2017

- Association québécoise des transports (AQTr)
- Le Crystal — La Coupole — Bistro Laurentien
- Les Éleveurs de porcs du Québec
- Marc-André : Le Traiteur
- Caisnes Desjardins
- Hyatt Regency Montreal
- Delta Montréal
- Delta Trois-Rivières
- Fairmont Le Manoir Richelieu
- Le Bonne Entente
- Westin Montréal
- Sheraton Centre Toronto
- Hôtel Mortagne
- Casino du Lac-Leamy
- Hôtel W Montréal
- Centre Bell — Aréna des Canadiens Inc.
- Løews Hôtel Vogue
- The Westin Calgary Hotel
- Delta Bow Valley
- Calgary Marriott
- Calgary Stampede
- Le Cirque Éloize
- École de technologie supérieure
- Centre des sciences
- Centre Sheraton Montréal
- HEC Montréal
- Delta Toronto
- Westin Ottawa
- ACMDPQ
- CHUM — Service alimentaire Hôtel-Dieu
- Stikeman Elliott
- Fairmont Tremblant
- Centre Vidéotron
- Première Moisson (un total de 14 succursales)
- Place Bell
- Installation Magog - CIUSS de l'Estrie-CHUS
- Benny
- CC2 Montréal
- Café Acquis de Droit - Université de Montréal
- Centre Shaw
- CHU de Québec - Université Laval
- Établissement CHUL
- COOPSCO
- Défi Sportif Altergo
- École de Diététique et de Nutrition Humaine
- McGill
- Estérel Resort
- Fairmont Le Reine Elizabeth
- Fondation Hôpital Maisonneuve-Rosemont
- Hydro-Québec - Manic 5
- Mister Jaune Inc.
- Musée Grévin Montréal
- Centre de Congrès Palace
- Prana Biologique
- Banque Royale du Canada
- Restaurant Buonotte
- Saputo
- Université Laval
- Stade Saputo
- Tennis Canada
- Université d'Ottawa
- AQUINAC

NOUVEAUTÉ EN 2018

La Tablée des Chefs lancera, au printemps 2018, la nouvelle vision de son programme alimentaire. Notre programme qui offrira toujours un service efficace et où nous respecterons la sécurité alimentaire créera un standard d'industrie et un mouvement d'implication sociale!

Notre programme facilitera l'adhésion, grâce à des nouveautés qui seront offertes dans le programme, notamment :

- outils pratiques afin d'implanter le programme (guide, affiches);
- une plateforme web dynamique et facile à naviguer;
- outils de communication afin que nos donateurs puissent faire valoir leur reconnaissance.

Nous voulons interpeller à la fois les petits et grands donateurs à donner leurs surplus alimentaires comestibles. Restez à l'affût!

FORMATION CULINAIRE



BRIGADES CULINAIRES

Le programme Les Brigades Culinaires a pour but de placer les jeunes issus des écoles secondaires du Québec, âgés entre 12 et 17 ans, au cœur de l'action, dans le but de mobiliser d'autres jeunes au plaisir de cuisiner afin d'ainsi créer un phénomène de groupe autour de l'alimentation et des saines habitudes de vie. À travers 24 ateliers culinaires théoriques et pratiques, comprenant diverses activités de préparation alimentaire et quelques défis (20 ateliers, 3 défis, un combat des Brigades Culinaires, des quarts de finale, des demi-finales ainsi qu'une grande finale provinciale Iron Chef, animée par nul autre que Ricardo Larrivée), les jeunes sont amenés à développer plusieurs connaissances culinaires ainsi que de pousser leur apprentissages au niveau alimentaire, afin de les amener à développer leur autonomie alimentaire.

Pour la rentrée scolaire 2017/2018, le programme Les Brigades Culinaires est offert dans **100 écoles** secondaires à près de **2 000 jeunes**, en parascolaire, et ce, dans toutes les régions à travers le Québec (Estrie, Laval, Montréal, Montérégie, Centre-du-Québec, Laurentides, Abitibi-Témiscamingue, Outaouais, Bas-Saint-Laurent, Mauricie, Capitale-Nationale, Chaudière-Appalaches, Gaspésie, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Lanaudière, Nord-du-Québec, Côte-Nord). Il s'agit de la 6^e année du programme de formation de La Tablée des Chefs, visant à développer l'éducation culinaire des jeunes Québécois. Il y a eu 16 quarts de finale, suivis de 4 demi-finales, où les jeunes ont compétitionné pour trouver la meilleure Brigade de l'année. Lors de la grande finale provinciale de type Iron Chef des Brigades Culinaires, ayant eu lieu en mai 2017 et animée par Ricardo, c'est une des brigades de la polyvalente Saint-Joseph qui est repartie avec le trophée!

Notre objectif ultime, à long terme, est de présenter le programme de formation culinaire dans 150 écoles secondaires au Québec, d'ici 2019.

QUELQUES TÉMOIGNAGES DES JEUNES CUISTOTS ET DE LEURS PARENTS :

Citations des jeunes :

« Je suis maintenant capable de cuisiner un plat sain et équilibré grâce aux Brigades Culinaires. Je suis maintenant ouvert à goûter des nouveaux aliments comme le quinoa, le lait de soya et le tofu. »

« À la maison, on m'a donné le droit d'utiliser le four et de faire de la cuisine seule. »

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

« Mon enfant prépare maintenant avec sécurité et fierté le repas avant qu'on arrive parfois ! On adore !! »





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 en apprendre et développer des connaissances en cuisine, sans entrer dans l'esprit de compétition du programme Les Brigades Culinaires, l'alternative des ACA est idéale! Le programme vise à développer leur éducation culinaire. Nos ateliers prennent de plus en plus d'expansion chaque année. 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 organismes et aux milieux de choisir le nombre d'ateliers désiré, en fonction de leur intention, de leur volonté et de leur budget. Encore une fois cette année, les ACA ont été offerts dans plus de 20 milieux en Montérégie et dans les régions de Montréal et de Laval.

CUISINER POUR MIEUX MANGER

Le programme Cuisiner pour Manger Mieux (CMM) s'inscrit directement dans le programme scolaire des élèves âgés de 13 à 16 ans, en Formation préparation au travail (FPT), dans 10 écoles secondaires des commissions scolaires Marguerite-Bourgeoys, de Montréal, de Pointe-de-l'Île et English-Montréal. Cette formation contient 20 ateliers culinaires, dont 10 avec l'enseignant et 10 avec un chef en provenance de La Tablée des Chefs. 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, tels 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 DU FRÈRE TOC EN CENTRES JEUNESSE

Ateliers du Frère Toc en Centres jeunesse est un programme de cuisine, divisé en deux blocs comprenant 12 ateliers différents, d'une durée de deux heures. Ces ateliers sont aimés par un chef ou un cuisinier, assisté de deux éducateurs du Programme Qualification des jeunes (PQJ). Encore une fois cette année, 21 centres jeunesse, à travers 16 régions du Québec, ont pu bénéficier de ces ateliers uniques de formation culinaire. Ainsi, ce sont plus de 23 chefs passionnés qui ont pu contribuer à développer le plaisir de cuisiner de plus de 210 jeunes en plein développement.

Les ACC 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). Cette année, un trousseau alimentaire comprenant trois articles (un livre de recettes, une tablette de listes d'épicerie et une cuillère en bois) leur a été distribué, afin de les outiller davantage à leur sortie des centres jeunesse et à leur départ en appartement!



FORMATION CULINAIRE À L'UNIVERSITÉ MCGILL

À la suite d'une participation à un Boot Camp culinaire cet été, cinq adultes issus de centres jeunesse à travers le Québec ont été sélectionnés et ont débuté, en septembre dernier, une formation culinaire de 10 mois, les outillant à œuvrer comme chef cuisinier dans le domaine de la restauration.

Cette formation se déroule au laboratoire de cuisine de l'Université McGill. 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!

« C'est plus qu'une formation culinaire! Pour eux, c'est une formation de vie. »

-Geneviève Massé,
coordonnatrice du projet McGill

MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Dans le cadre de la programmation gastronomique de Montréal en lumière, plusieurs jeunes de notre programme de formation Les Brigades Culinaires ont eu l'occasion de vivre une expérience d'apprentissage culinaire hors de l'ordinaire! En effet, du 24 février au 3 mars 2017, cinq Bonnes Tables de Montréal, participant à Montréal en lumière, ont reçu un jeune apprenti en cuisine. Les jeunes avaient ainsi l'occasion de vivre un moment magique en cuisine, le temps d'une soirée, directement dans les cuisines de grands restaurants de Montréal, et ce, accompagnés et monitorés par des chefs de renom! Les convives sur place ont donc eu l'opportunité de déguster des plats cuisinés par des jeunes issus du programme Les Brigades Culinaires. Il s'agit d'un apprentissage en or pour ces jeunes qui ont eu l'opportunité de pousser plus loin leur passion!

Nous tenons à remercier infiniment les établissements participants qui, chaque année, permettent à plusieurs jeunes passionnés de vivre cet apprentissage mémorable qu'ils partageront avec leurs autres collègues participant aux programmes. La Tablée des Chefs tient ainsi à souligner la générosité de ces établissements:

- Le Ikanos
- Le Alexandre et fils
- Le Renoir
- La Coupole
- Le Valois
- Les Cons Servent
- ITHQ
- Le Toqué

ÉVÉNEMENTS DE FINANCEMENT 2017



LA GRANDE TOURNÉE DU CHOCOLAT CHAUD

Du 21 au 29 janvier 2017 avait lieu la troisième édition de La Grande Tournée du Chocolat Chaud. Lors de cet événement annuel chaleureux, La Tablée des Chefs s'associe au chocolatier de renom Valrhona. À travers cette activité unique et socialement savoureuse, les plus grands artisans de la région de Montréal et de Québec créent un chocolat chaud à leur image, à 4 \$, au profit du programme de formation culinaire Les Brigades Culinaires, de La Tablée des Chefs. Ainsi, les établissements participants ont conçu une recette exclusive à base de chocolat Valrhona. Pour chaque chocolat chaud vendu, ces derniers s'engagent à reverser 0,50 \$ à La Tablée des Chefs. Quant à lui, Valrhona remettait 50 g de chocolat à chacune des ventes, afin de faciliter la réalisation des différentes activités sociales de l'organisme.

Cette troisième édition a regroupé plus de 22 établissements provenant de la métropole et de la capitale, afin de gâter les papilles gustatives des amateurs de chocolat. Cette édition de La Grande Tournée du Chocolat Chaud a comptabilisé un record de 4 229 chocolats chauds vendus, équivalant à 2 114,50 \$ et 213 kg de chocolat Valrhona récoltés pour La Tablée des Chefs.

La Tablée des Chefs tient sincèrement à remercier son partenaire Valrhona, les établissements participants ainsi que tous les becs sucrés à travers la province qui ont combattu le froid pour savourer un chocolat chaud au profit de l'organisme!



SOUPER GASTRONOMIQUE FONDATION DU GROUPE AGF

C'est le 11 mai 2017 qu'avait lieu l'événement bénéfique annuel de la Fondation du groupe AGF sous le thème Cinérama, au profit de notre organisme. Sur place, lors de cette soirée à la thématique « Cinéma hollywoodien », 200 convives de la communauté d'affaires ont pu bénéficier d'un menu 7 services, accompagné de vins sélectionnés judicieusement par une sommelière.

Nous sommes plus qu'heureux de vous annoncer qu'à la suite de cette soirée, AGF a remis à La Tablée des Chefs **un total de 50 000 \$ net**, nous permettant de remplir notre mission visant à nourrir les personnes dans le besoin et à développer l'éducation culinaire des jeunes.

Nous tenons sincèrement à remercier le Groupe AGF pour sa générosité, ainsi que les chefs bénévoles.

Chef Rémi Brunelle / Le Blumenthal
 Chef Sofiane Ghanmi / Restaurant 3734
 Chef Vanessa Trahan / Traiteur Les Demoiselles
 Chef Jason Morris / Restaurant Le Fantôme
 Chef Alexandre Gosselin / Chez Victoire
 Chef François Desroches / La Tablée des Chefs
 Chef Mélodie Perez-Mousseau / Restaurant Bouillon Bilk

FEUILLET À TABLE!

Pour la toute première fois, La Tablée des Chefs a distribué, en octobre 2017, grâce au soutien de TC Média et de ses généreux partenaires alimentaires, une copie gratuite du feuillet À Table!, distribué dans tous les Publisac du Québec! Par le biais de ce feuillet, les Québécois avaient l'opportunité de découvrir des astuces culinaires et des recettes uniques et savoureuses, pour les accompagner au quotidien dans la préparation de leurs repas. Nous souhaitons ainsi sensibiliser la population à l'importance de cuisiner en famille à la maison, à partir de produits locaux!



CAMPAGNE SOUPER SPAGHETTI

Pour une deuxième édition, La Tablée des Chefs invitait le grand public ainsi que les entreprises à poser un geste socialement savoureux, en organisant un souper spaghetti au profit de notre organisme. Ainsi, tous peuvent contribuer à l'atteinte de l'objectif visé par La Tablée des Chefs, soit de développer l'éducation culinaire des jeunes dans plus de 200 écoles secondaires au Québec.

Afin de créer un engouement autour de la campagne, La Tablée des Chefs a décidé de lancer le Défi Souper Spaghetti, à l'intérieur duquel le grand public était invité à créer un souper spaghetti afin de se mériter une place au grand Souper Spaghetti, ayant eu lieu le 3 octobre 2017, animé par notre porte-parole, Ricardo, en compagnie de ses amis chefs Stefano Faita et Martin Juneau.

La Tablée des Chefs est heureuse d'annoncer que plus de 400 personnes étaient présentes lors de cette soirée et que la campagne a permis d'amasser 90 000 \$ de profit pour développer notre volet d'éducation culinaire.

La Tablée des Chefs
À TABLE!

À la recherche d'idées gourmandes pour vos repas?
DÉCOUVREZ NOS RECETTES SAVOUREUSES

PROFITEZ DE RABAIS EXCLUSIFS
Voir coupons à l'intérieur

IMPLIQUEZ-VOUS!
Des jeunes de votre quartier apprennent à cuisiner. Découvrez comment les encourager! (page 22)

INITIATIVE DE

La Tablée des Chefs 15^e anniversaire

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

FIER PARTENAIRE

tc • TRANSCONTINENTAL

Design gracieuseté de | BRAD



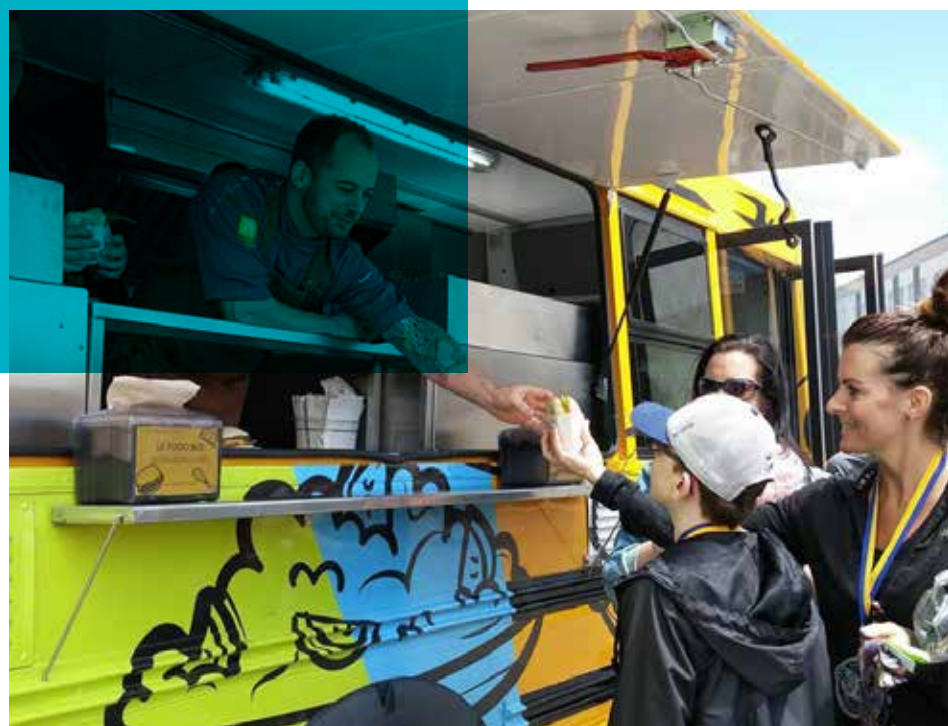
GRANDE TABLÉE DE QUÉBEC ET DE MONTRÉAL

La Grande Tablée, lancée par La Tablée des Chefs, demeure un des événements épicuriens et sociaux les plus attendus en ville. Lors de ces soirées, plus de 700 personnes en provenance des communautés d'affaires de Montréal et de Québec se réunissent pour soutenir notre mission. Chaque année, les soirées permettent de rassembler, dans une même cuisine, une brigade de chefs passionnés et talentueux, qui s'unissent pour créer un menu gastronomique au profit de La Tablée des Chefs. Pour une 15^e année consécutive, le repas six services, accompagné judicieusement d'une sélection de vins signature, a ravi les papilles gustatives de tous! Cette année, cette soirée festive à saveur sociale était animée par Frédéric Zacharek.



Sur place, les convives ont eu la chance de savourer le menu des chefs suivants, que nous tenons sincèrement à remercier. Votre générosité nous touche: **MONTRÉAL**: Jonathan Lapierre-Réhayem (Restaurant ITHQ) | David Giroux (Ambassadeur jeunesse de La Tablée des Chefs) | Cédric Deslandes (Les Coudes sur la table) | John Winter-Russell (Candide) | Baptiste Peupion (Fairmont Le Reine Elizabeth) | François Desroches (La Tablée des Chefs) | Yves Petit (Chef retraité ITHQ) | Jean-Marc Guillot (Fairmont Le Reine Elizabeth) | Frank Dury-Pavet (Fous Desserts) | Patrice Demers (Patrice Pâtissier) | Romain Lérot (Café Prague) | Stéphanie Labelle (Pâtisserie Rhubarbe) | Marie-Josée Beaudoin Sommelière (Patrice Pâtissier) | **QUÉBEC**: Marie-Michelle Dugal (Traiteur MIUM) | Raphaël Vézina (Laurie Raphaël) | Émile Tremblay (Faux Bergers) | Stéphane Modat (Fairmont Le Château Frontenac) | Patrick Simon (Les Sales Gosses) | Nicolas Angélique (Ciel, Hôtel Le Concorde) | Vincent Lafortune (Sommelier)

La Tablée des Chefs tient à remercier toutes les personnes qui se sont impliquées, de loin ou de près, dans l'organisation et la réalisation de cette soirée. Cette année, pour notre 15^e anniversaire, 410 000 \$ de profit a été amassé pour les deux soirées! Il s'agit d'un autre record pour La Tablée des Chefs!



ÉCOLES DE CUISINE À SAVEUR SOCIALE Longueuil et Montréal

En 2017, La Tablée des Chefs a ouvert les portes de ses Écoles de cuisine à saveur sociale à plus de 100 entreprises et groupes *foodies*. Ces entreprises se sont mobilisées pour participer à des ateliers culinaires, pour réaliser des corvées alimentaires ou pour réserver nos espaces pour leurs événements ou projets culinaires. Leur mobilisation nous a permis de poursuivre notre mission visant à nourrir les personnes dans le besoin et à développer l'éducation culinaire des jeunes.

CETTE ANNÉE, NOS ÉCOLES DE CUISINE ONT ACCUEILLI :

- 65 entreprises/groupes de *foodies*, soit 1 324 personnes qui ont vécu un *teambuilding* culinaire en participant à un atelier culinaire.
- 19 entreprises, soit 294 personnes qui ont posé un geste de partage concret en réalisant une corvée alimentaire représentant plus de 4 000 portions de nourriture pour des gens dans le besoin.
- 24 entreprises qui ont opté pour un événement, un projet engagé socialement par la location de nos espaces.

Une mention spéciale à ces entreprises qui font d'une activité culinaire à La Tablée des Chefs une tradition annuelle :

- Rona
- Ivanhoé Cambridge
- Telus
- BNP Paribas
- SAP
- Saputo
- The Club, groupe d'affaires

TÉMOIGNAGES :

« Les ateliers culinaires offerts par La Tablée des Chefs sont un *hit* assuré! L'équipe est aux petits oignons de A à Z, les chefs sont professionnels et dynamiques. Nos groupes adorent y passer la soirée, se découvrent de nouveaux talents, tissent des liens plus forts avec leurs collègues, et tout cela, pour une cause exceptionnelle! »

**-Nicole Nawrocki,
Institut de leadership en gestion**

« Les activités organisées avec La Tablée des Chefs furent une belle réussite! Le personnel était accueillant et sympathique. On s'est sentis à l'aise tout de suite. Toute l'équipe de La Tablée des Chefs a le souci d'offrir un service remarquable et une excellente prise en charge. Les plats étaient exquis et tous nos employés qui ont participé aux ateliers culinaires cette année sont enchantés de leur expérience. Une fois de plus, merci pour tout! »

**- Claudine Bourassa, Desjardins,
Caisse Pierre Boucher**

« Nous avons fait appel à La Tablée des Chefs pour tenir notre activité de Noël. Nous cherchions une formule pour allier activité festive, mais aussi philanthropique. L'atelier culinaire était le choix parfait, tant pour le concept que pour l'accueil! Nous avons eu beaucoup de plaisir à cuisiner et à déguster ensemble un merveilleux repas tout en contribuant à la réalisation de la mission de ce bel organisme! »

**-Diane Bélanger,
présidente, FBA Solutions**

« Nous avons adoré notre expérience et plusieurs de mes invités ne connaissaient pas La Tablée des Chefs, ils ont été enchantés. Mon conjoint et mon fils m'ont dit que ça a été leur plus bel anniversaire étant donné la signification d'avoir participé à une corvée. Merci beaucoup, nous avons été super bien reçus, bravo à l'équipe de La Tablée. »

**-Danielle Vidal,
Foodie**

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 une équipe dévouée et engagée qui nous permet de poursuivre nos objectifs!



ATELIER CULINAIRE

Cette année, 65 entreprises et groupes *foodies* ont choisi La Tablée des Chefs pour leur faire vivre une expérience culinaire rassembleuse!

Des chefs passionnés et dynamiques les ont guidés dans la réalisation d'un menu qu'ils ont eu le plaisir de déguster avec leurs équipes de travail, leurs familles et leurs amis.

En plus d'avoir participé à une activité gourmande, conviviale et festive, tous ont contribué à développer l'éducation culinaire de milliers de jeunes en participant à un *teambuilding* culinaire puisque tous les profits amassés servent à financer nos programmes de formation culinaire pour les adolescents.

CORVÉE ALIMENTAIRE

Des entreprises généreuses, leurs employés et des groupes de *foodies* engagés se sont réunis dans nos Écoles de cuisine pour contrer la faim et participer à une corvée alimentaire.

Assistés par nos chefs, les participants ont préparé des repas qui ont été distribués aux organismes membres des banques alimentaires, afin de nourrir des personnes dans le besoin.

Cette année, 19 corvées alimentaires ont eu lieu dans nos deux Écoles de cuisine. Cela représente plus de 4 000 portions de nourriture distribuées aux personnes en situation d'insécurité alimentaire.

Un énorme merci à tous pour ce geste qui fait une réelle différence!

LOCATION DE SALLE

En 2017, 21 entreprises ont opté pour un événement, un projet engagé socialement en louant nos Écoles de cuisine.

Les entreprises ont choisi notre École de cuisine de Montréal pour tenir leur rencontre d'équipe, une conférence, une campagne de promotion, une soirée réseautage ou un lancement. Notre École de cuisine de Longueuil a été louée pour réaliser des capsules vidéo culinaires et des projets de stylisme culinaire/photos.



CAMPS CULINAIRES/ CAMPS DE JOUR

Pendant la période estivale, La Tablée des Chefs offre dans ses deux Écoles de cuisine un camp culinaire du mois de juin jusqu'à la fin du mois d'août se déroulant en séjour de 5 jours. Lors de ce camp de jour culinaire, les jeunes âgés entre 10 et 15 ans, passionnés par la cuisine, ou tout simplement curieux et qui souhaitent développer leur compétence en cuisine tout en s'amusant, sont initiés à la cuisine et ont l'opportunité de participer à la préparation de l'ensemble de leurs repas et de leurs collations. Encore une fois cette année, plus de 250 jeunes y ont participé. Les profits amassés de par la participation des jeunes au camp de jour sont réinvestis dans le programme de formation culinaire de La Tablée des Chefs.

Une belle occasion d'apprendre en ayant du plaisir et en permettant, du même coup, de développer l'éducation culinaire d'autres jeunes au Québec!



LE FOOD BUS!

L'année 2017 a marqué la première année complète de notre Food Bus.

Sa mission:

- Promouvoir le programme de formation Les Brigades Culinaires dans les écoles secondaires du Québec et le faire mieux connaître auprès des partenaires corporatifs et institutionnels ainsi qu'auprès du grand public;
- Générer des revenus afin de financer ses coûts d'opération et le développement du programme Les Brigades Culinaires dans de nouvelles écoles;
- Offrir aux jeunes qui suivent le programme Les Brigades Culinaires 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.

C'est avec une très grande fierté que nous pouvons dire mission accomplie!

Au cours de l'année, nous avons effectué un total de 31 sorties dont 15 visites d'écoles secondaires non seulement dans les grands centres urbains, mais également en région comme à Rimouski et à Mont-Laurier.

Nous avons cuisiné et servi plus de 4 000 sandwichs sans compter les accompagnements inclus dans notre offre traiteur. Au cours des visites d'écoles, plus de 60 jeunes ont eu la chance de cuisiner dans le véhicule en compagnie de l'équipe permanente et plus de 20 jeunes nous ont accompagnés à travers nos 16 sorties événementielles.

Cette année, notre Food Bus s'est démarqué au Festival YUL Eat Montréal (Vieux-Port de Montréal), aux événements Les Premiers Vendredis (Stade Olympique), ainsi qu'à C2 Montréal où il a partagé la scène avec un groupe sélect de Food Trucks renommés.



Non seulement ses activités ont permis de promouvoir le programme des Brigades Culinaires auprès des jeunes et des intervenants du milieu scolaire, mais elles ont généré suffisamment de revenus pour couvrir complètement ses coûts d'opération et pour soutenir l'implantation du programme Les Brigades Culinaires dans une nouvelle école.

En 2017, à sa toute première année complète d'opération, le Food Bus a non seulement rempli sa mission, il a dépassé ses objectifs.



LA TOURNÉE DES CHEFS À VOS FRIGOS!

Encore une fois cette année, La Tablée des Chefs, en collaboration avec Jour de la Terre Québec, a participé aux ateliers À vos frigos, dans le cadre de la tournée À vos Frigos! Ainsi, animés par un chef de La Tablée des Chefs et un expert en gaspillage alimentaire du Jour de la Terre, 180 ateliers, à plus de 4 000 participants, ont été offerts à travers la province. Les ateliers ont pour but d'apporter des solutions simples et concrètes aux Québécois et aux Néo-Brunswickois, afin de les aider à mieux gérer leur frigo et à ainsi diminuer le gaspillage alimentaire à la maison!

BAL DES ENFANTS DE L'OSM

Dans le cadre du Bal pour enfants de l'OSM, qui avait lieu le 25 mars 2017, 1 600 personnes, dont environ 600 personnes sélectionnées par le biais de quarante organismes voués aux familles dans le besoin, ont été invitées gracieusement à cet événement féérique.

La Tablée des Chefs a eu le mandat de nourrir ces familles en réalisant, à l'aide de 15 bénévoles, 1 600 boîtes à lunch santé qui ont été remises aux enfants lors de l'événement. Ainsi, sur l'heure du lunch, les enfants ont eu l'occasion de savourer un dîner santé en famille.

Cette tradition annuelle permet à l'OSM d'amasser des fonds pour soutenir sa mission éducative et d'accessibilité.

Les profits réalisés par ce projet de boîtes à lunch ont été réinvestis dans le programme des Brigades Culinaires de La Tablée des Chefs.



LE SOUTIEN DES BÉNÉVOLES

Pour un organisme comme La Tablée des Chefs, l'implication de ses plus de 500 bénévoles est plus qu'essentielle au fonctionnement de ses activités. Les généreux et dévoués bénévoles qui s'impliquent année après année auprès de notre cause ont tous à cœur la cause alimentaire et l'éducation culinaire à travers la province, et ce, tout en effectuant un travail en or auprès de notre organisme. Nos bénévoles nous permettent d'atteindre notre mission et même de dépasser nos objectifs !

Nos bénévoles sont toujours disponibles pour nous accompagner dans l'ensemble de nos actions. Ensemble, ils se mobilisent lors des différents événements, ateliers culinaires et autres activités de préparation alimentaire. Nos plus anciens agissent même à titre d'ambassadeurs, en transportant notre mission encore plus loin afin de la faire connaître à travers la province. La Tablée des Chefs souhaite lever son chapeau à tous les bénévoles en or qui se sont engagés, cette année, auprès de notre organisme. Vous avez certainement, de par votre générosité et votre implication, contribué au succès de La Tablée des Chefs !

« Contribuer à La Tablée des Chefs est pour moi très réjouissant. C'est comme baigner dans une mer de générosité et d'intelligence sociale. Apporter ma petite contribution à cette immense cause me fait me sentir utile. Faire équipe avec ces gens de cœur et croiser des regards complices tout au long d'un événement de La Tablée me permet de briser mon isolement de travailleur autonome et me met le cœur en joie. »

- Marguerite

« Je suis bénévole à La Tablée des Chefs depuis plusieurs années. Chaque fois que je travaille avec les gens de La Tablée, je suis toujours agréablement surpris de voir leur enthousiasme et leur gentillesse. »

- Normand

NOS CHEFS IMPLIQUÉS

La Tablée des Chefs est très choyée de compter, depuis sa création, sur le soutien de plusieurs chefs et cuisiniers de renom, qui se rassemblent et s'impliquent auprès de notre organisme. Leur précieuse implication apporte une notoriété au sein de la communauté alimentaire, en plus de propager notre mission dans le milieu de l'industrie culinaire, et ce, à travers le Québec et même à l'international! Non seulement ils nous permettent de nourrir des milliers de personnes dans le besoin, mais assurent également un transfert de connaissances aux générations futures, dans le but de les amener à développer leur éducation culinaire. Les chefs qui s'impliquent auprès de notre cause sont précieux, puisqu'ils nous aident à réduire le gaspillage alimentaire et à développer l'éducation culinaire des jeunes du Québec.

La plateforme **BRIGADEDESCHEFS.COM** permet de les rassembler afin qu'ils cuisinent pour notre cause. Ils sont plus de 300 membres à recevoir régulièrement différentes offres et implications sociales exclusives dans le domaine culinaire, et ce, dans les régions de leur choix. Tous les chefs sont invités à se joindre GRATUITEMENT à cette brigade.

COMMENT S'IMPLIQUER

AUPRÈS

de l'organisme

PARTICIPEZ À LA CAMPAGNE SOUPER SPAGHETTI

Posez un geste socialement savoureux et contribuez au développement alimentaire de milliers de jeunes au Québec, en organisant votre souper spaghetti au profit de la formation culinaire de l'organisme, Les Brigades Culinaires. Tous sont invités à participer, via la plateforme www.souperspaghetti.com

DEVENEZ UN CHEF IMPLIQUÉ

Vous êtes chef ou cuisinier ? La Tablee des Chefs vous invite à vous joindre à la Brigade des Chefs, impliquée conjointement auprès de l'organisme. En la rejoignant, vous entrerez en contact avec d'autres chefs impliqués, afin de soutenir la cause alimentaire au Québec. Impliquez-vous et accédez à une multitude de guichets d'opportunités sociales au sein de votre région. **Visitez www.brigadedeschefs.org**

DEVENEZ CHEF FORMATEUR

Devenez chef formateur, afin de transmettre votre passion pour la cuisine aux nombreux jeunes en développement. Vous aurez l'opportunité de développer l'éducation culinaire de jeunes qui participent à nos différents programmes de formation culinaire (Les Brigades Culinaires, Cuisiner pour Mieux Manger, Ateliers Culinaires pour Adolescents, Cuisine en Centre jeunesse).

ÉCOLE DE CUISINE À SAVEUR SOCIALE POUR LES ENTREPRISES (CORVÉES ALIMENTAIRES ET ATELIERS CULINAIRES)

Venez participer, avec votre équipe de travail, à une activité de consolidation d'équipe culinaire et dynamique. Du même coup, vous contribuerez à atteindre nos objectifs ainsi qu'à remplir notre mission.

DONATEUR DE SURPLUS ALIMENTAIRES

Vous générez des surplus alimentaires ? Joignez les centaines d'établissements donateurs participants de surplus alimentaires via le service de récupération alimentaire et contribuez à réduire la cause de la faim au Québec.

DEVENEZ BÉNÉVOLE

Joignez-vous à une équipe de bénévoles passionnée et motivée 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.

LA TABLÉE DES CHEFS À L'INTERNATIONAL!

Chaque année, les différentes activités de La Tablée des Chefs prennent énormément d'expansion. Nous ne cessons de nous étaler!

Depuis plus de quatre ans, nos programmes de récupération alimentaire et d'éducation culinaire sont mis en place au Mexique ainsi qu'en France.

LA TABLÉE DES CHEFS AU MEXIQUE EN 2017

#NOURRIR

En 2017, un total de 43 875 portions de nourriture ont été redistribuées dans la ville de Mexico, la zone métropolitaine et la ville d'Aguascalientes.



Récupération alimentaire

- 12 206 portions ont été redistribuées aux Mexicains dans le besoin via les services de récupération alimentaire.
- Les établissements donateurs de surplus alimentaires :
- Sheraton Maria Isabel Hotel & Towers
- Sheraton Santa Fe
- Le Méridien Mexico City
- Galeria Plaza Reforma
- Saks San Angel
- Restaurante Lalo!



Semaine des écoles hôtelières en 2017:

Plus de 1 000 étudiants provenant de 14 écoles de cuisine et universités ont généreusement cuisiné 30 450 portions de salade de pâtes et légumes.

#ÉDUQUER

- Plus de 250 jeunes Mexicains ont participé à des activités d'éducation culinaire avec des chefs mobilisés auprès de La Tablée des Chefs.

CINCO DE MAYO

Lors du 5 mai 2017, La Tablée des Chefs, en collaboration avec l'ambassade du Mexique au Canada, tenait un souper bénéfique, dont tous les fonds étaient dédiés aux opérations de La Tablée des Chefs au Mexique.

CINA CON SENTIDO

Notre seconde soirée bénéfique Cina con sentido a permis de récolter des fonds qui permettent l'expansion des activités à travers le Mexique.

LA TABLÉE DES CHEFS EN FRANCE EN 2017

#NOURRIR

En France, les services de récupération alimentaire ont permis de connecter 27 établissements donateurs avec 24 associations d'aide alimentaire agréées.

La Semaine des écoles hôtelières en 2017 (5^e édition en France) a rassemblé 160 étudiants de 4 établissements hôteliers.

Ceux-ci ont pu préparer 7 000 barquettes qu'ils ont généreusement offertes à des personnes en situation de précarité.

Au total, plus de 10 000 portions ont été redistribuées en France aux personnes dans le besoin en 2017.

#ÉDUQUER

Près de 590 jeunes ont été directement touchés par nos programmes d'éducation culinaire.

La Tablée des Chefs est présente dans 8 maisons d'enfants à caractère social et 5 collèges en zones sensibles.

Autres événements clefs:

- Notre second dîner caritatif en France - La Grande Tablée Paris a réuni plus de 350 convives. La Grande Tablée a permis de récolter des fonds pour soutenir notre organisation et réunir toute la communauté (chefs, particuliers, entreprises partenaires).
- Organisation d'un atelier culinaire avec l'association Imagine For Margo pour des enfants atteints du cancer à l'Institut Gustave Roussy.
- Participation à la Fête de la Gastronomie, organisation d'un atelier pour 10 jeunes du foyer de Meudon, dans les cuisines du chef Stéphane Jégo. L'atelier fut suivi d'un déjeuner convivial.

Plus de 60 bénévoles se sont engagés dans nos actions : chefs, cuisiniers, pâtisseries et particuliers.

Un premier dîner des bénévoles a été organisé pour rassembler les bénévoles et les remercier pour leur engagement.



À VENIR

EN

2018

1

CONCOURS DEUXIÈME MEILLEURE SAUCE

La Tablée des Chefs lance le concours de la Deuxième meilleure sauce à spaghetti! Le grand public sera invité à soumettre sa meilleure recette de sauce à spaghetti afin de se classer au deuxième rang, puisque tous croient détenir la meilleure recette !

2

VOLET JEUNESSE D'À TABLE!

Dans le cadre de la deuxième édition d'À Table!, des recettes inspirées du programme Les Brigades Culinaires seront ajoutées au feuillet afin de rejoindre la clientèle jeunesse et ainsi l'encourager à mettre la main à la pâte!

3

LE PROGRAMME DE RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE SE REFAIT UNE BEAUTÉ

Au printemps 2018, la nouvelle vision du programme de récupération sera dévoilée! À suivre.

4

OUVERTURE D'UNE TROISIÈME ÉCOLE DE CUISINE À SAVEUR SOCIALE

Nous sommes heureux d'annoncer l'ouverture prochaine d'une École de cuisine à Laval! Nous poursuivons ainsi notre mission de transmettre des connaissances culinaires et de nourrir des gens dans le besoin.

MERCI

À

NOS GÉNÉREUX PARTENAIRES ET DONATEURS

NOUS TENONS À REMERCIER TOUS NOS GÉNÉREUX PARTENAIRES POUR LEUR GÉNÉROSITÉ ET LEUR ENGAGEMENT ENVERS NOTRE ORGANISME ET SA MISSION.

CHEFS ÉTOILÉS :

- SAQ
- Secrétariat à la jeunesse
- IGA
- Fondation Marcelle et Jean Coutu
- Olymel
- Ricardo Media
- Le Creuset
- CLD

CHEFS EXÉCUTIFS :

- Saputo
- Fondation jeunesse vie
- Fondation Groupe AGF

LES CHEFS DE CUISINE :

- Fondation La Capitale
- Fondation des Canadiens
- Alcoa Fondation
- Fondation J. Armand Bombardier
- Catelli
- Financière Sun Life
- Ashoka Canada
- Tilton
- Lassonde
- Breville
- DEL
- Fondation RBC
- Federation des Transporteurs par autobus
- Girardin Bluebird
- Première Moisson
- Groupe Jean Coutu

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

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


Téléphone : 450 748-1639
Télécopieur : 450 748-1680
info@tableedesches.org
tableedeschefs.org

Heures de bureau :
lundi au vendredi de 9 h à 17 h

 / tableedeschefs

 / tableedeschefs

 / tableedeschefs

 / tableedeschefs1