



Une corvée culinaire à l'échelle provinciale

La Semaine des écoles hôtelières : une mobilisation sociale des chefs de demain

MONTREAL, 1 mars 2019 – La 16^e édition de la Semaine des écoles hôtelières (SEH) s'amorce le 1^{er} mars 2019. Ce projet s'inscrit dans le cadre du volet Nourrir de La Tablee des Chefs, organisme voué à la lutte contre l'insécurité alimentaire. Grâce au soutien de la SAQ, partenaire majeur de ce volet, La Tablee des Chefs sensibilise à la fois les étudiants des écoles culinaires du Québec et la population à cette situation dans la province. Lors de cette corvée alimentaire, où des portions de pain de viande sont cuisinées par les chefs et les cuisiniers de demain, La Tablee des Chefs réaffirme l'importance de sa mission qui est de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes.

Nourrir : un volet aux missions multiples

Le volet Nourrir de La Tablee des Chefs comprend aussi le programme de récupération alimentaire, qui assure la distribution des surplus alimentaires entre les donateurs du milieu de l'hôtellerie, de la restauration et de l'institutionnel, et les organismes communautaires locaux. Depuis 2002, ce sont 3 millions de personnes nourries via ce volet.

La SAQ : partenaire et acteur social

La SAQ, partenaire de la Semaine des écoles hôtelières depuis le tout début, est désormais un partenaire du volet Nourrir qui permettra à La Tablee des Chefs de combattre l'insécurité alimentaire. De plus, la SAQ est un fier donateur du programme de récupération alimentaire depuis 2018. Grâce à son implication, ce sont plus de 600 portions qui ont été redistribuées à un organisme communautaire.

En bref

- Au total, 100 000 portions de pain de viande sont cuisinées par plus de 500 étudiants de 15 écoles hôtelières du Québec.
- Les portions cuisinées sont redistribuées par le biais du réseau des Banques alimentaires du Québec.
- L'impact de la SEH est ressenti à long terme, car la distribution se fait lors des périodes où la demande d'aide alimentaire est accrue dans l'ensemble du réseau.

Des partenaires précieux

La SEH ne pourrait avoir lieu sans le soutien généreux de ses partenaires : la SAQ, Olymel, Saputo, Bonduelle, Lassonde, Stoney Creek, Miller & Smith, AlimPlus, Les Sœurs en vrac, Cascades, Tilton, Valupierre, Agro Québec, Ardent Mills, Courchesne Larose, Hector Larrivée et Les Banques alimentaires du Québec.

Citations

« Le succès de la Semaine des écoles hôtelières démontre que nous pouvons tous être des acteurs du changement. Pour ma part, être chef cuisinier, ce n'est pas seulement servir les plus grandes tables de ce monde, c'est mettre son savoir-faire au profit du bien-être de son prochain. »

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

À propos de La Tablee des Chefs

La Tablee des Chefs est un organisme à but non lucratif qui a pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes.
www.tableedeschefs.org.

 [@Tableedeschefs](https://www.facebook.com/Tableedeschefs)  [@TableedesChefs](https://twitter.com/TableedesChefs)  [la-tablee-des-chefs](https://www.linkedin.com/company/la-tablee-des-chefs)  [@Tableedeschefs](https://www.instagram.com/Tableedeschefs)

Pour tout renseignement :

Pascale Gagnon
TACT Intelligence-conseil
Bureau : 514 667-0196
Cellulaire : 514 346-3376
pgagnon@tactconseil.ca