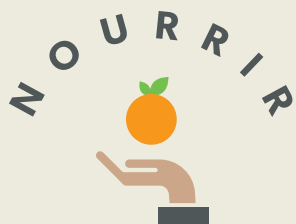




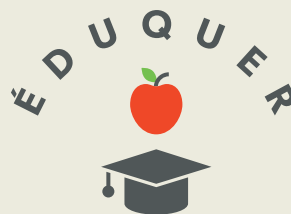
La Table des Chefs

Menu annuel 2018

La Tablee des Chefs



NOURRIR LES PERSONNES
DANS LE BESOIN



DÉVELOPPER L'ÉDUCATION
CULINAIRE CHEZ LES JEUNES



**+ de 3 millions
de portions**

ont été distribuées aux
personnes dans le besoin



+ de 30 000 jeunes

ont bénéficié de formation
culinaire dans les écoles secondaires
et les centres jeunesse

Table des matières

GÉNÉRAL

Mot du directeur général et fondateur	04
Mot du porte-parole	05
Membres du conseil d'administration	06
L'équipe de La Tablée des Chefs	07
Faits saillants 2018	08

NOURRIR

Programme de récupération alimentaire	10
Nos donateurs en 2018	11
La Semaine des Écoles Hôtelières du Québec	12

ÉDUQUER

Formation culinaire	13
Les Brigades Culinaires	13
Formation à la carte	16
Cuisiner pour Manger Mieux	16
Cuisine ton avenir	16
Montréal en lumière	16

FINANCEMENT

Événements de financement 2018	17
La Tournée du Chocolat Chaud	17
Souper gastronomique Groupe AGF	18
Feuillet À TABLE!	18
Campagne Souper Spaghetti	19
Grande Tablée	20
La Grande Coupe	20

ÉCONOMIE SOCIALE

Écoles de cuisine à saveur sociale	21
Ateliers culinaires	22
Corvées alimentaires	22
Location des Écoles de cuisine	22
Camps culinaires	22
Food Bus	23
Ateliers À vos frigos	23
Bal des enfants de l'OSM	23

S'IMPLIQUER

Nos chefs impliqués	25
Le soutien des bénévoles	26
Comment s'impliquer	26

INTERNATIONAL

La Tablée des Chefs au Mexique	28
La Tablée des Chefs en France	28

À VENIR EN 2019	29
NOS PARTENAIRES	30

Mot du directeur général et fondateur de La Tablée des Chefs

On doit toujours se questionner sur notre rôle et notre raison d'être, se poser la question de la pertinence de nos gestes. Est-ce que nos actions et nos combats sont légitimes et est-ce que nous arrivons à changer les choses, à améliorer la vie des gens que nous aidons? Je peux vous dire que toute l'équipe est passionnée par l'alimentation et la cuisine à La Tablée des Chefs et que nous détestons tous le gaspillage alimentaire. Est-ce que c'est suffisant? Disons que cela doit, à la base, faire partie de notre ADN, mais ce n'est pas suffisant!

Ce que nous avons en plus et qui fait réellement toute la différence, c'est la volonté de vouloir changer le monde et de pouvoir mesurer l'impact que nous avons dans la vie des gens que nous aidons. Les gens qui souffrent d'insécurité alimentaire doivent manger à leur faim, les organisations communautaires qui dépensent des parts importantes de leur budget pour de la nourriture doivent recevoir des surplus alimentaires afin de réduire leurs dépenses et préférablement, investir cet argent dans des programmes sociaux pour leurs bénéficiaires et enfin, tous les jeunes qui suivent nos ateliers de formation culinaire doivent avancer vers leur autonomie alimentaire.

En plus, on désire que tous les cuisiniers et les chefs impliqués comprennent, par leur travail auprès de La Tablée des Chefs, l'importance de leur rôle social et de la nécessité d'être à nos côtés dans l'atteinte d'objectifs communs. Ajoutez à cela tous les partenaires, les bénévoles et les membres du conseil d'administration, nous sommes tous centrés sur la volonté de vouloir mener à bien notre mission et de créer ainsi un réel impact à travers nos actions.

L'année 2018 a été une année d'investissement et de planification afin de continuer à augmenter l'impact social de nos projets et ce, tant en récupération alimentaire qu'en développement de l'autonomie alimentaire chez les jeunes. Le gouvernement nous a témoigné toute sa confiance et nous avons même pu bénéficier de l'expertise et de la pleine collaboration du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec dans la mise en place de notre stratégie de croissance.

Je regarde l'avenir avec beaucoup d'espoir et avec la même ambition qui m'habite depuis le début. Je sais que cette ambition est maintenant très contagieuse et que vous partagerez les prochaines étapes à nos côtés. Continuons le travail ensemble et regardons en avant! La tâche ne sera pas facile, mais elle sera complètement gratifiante et totalement nécessaire, car donner c'est recevoir!

Savoureusement



Jean-François Archambault
Directeur général et Fondateur

Mot du porte-parole de La Tablée des Chefs

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

Porte-parole de La Tablée des Chefs depuis les tout débuts, j'ai été le témoin privilégié de jeunes qui ont pu être guidés et grandir à travers l'apprentissage de la cuisine et de la saine alimentation. Au fil des ans, j'ai vu beaucoup de sourires illuminer le visage de ces jeunes, fiers de leurs réalisations. Mais ce que j'ai vu de plus beau, c'est qu'en mettant la main à la pâte, en apprenant les techniques de base et en partageant leurs connaissances culinaires, les jeunes découvrent qu'autour de la table, ce n'est pas seulement leur faim qu'ils peuvent rassasier, c'est le monde qu'ils peuvent changer.

Et c'est pour cette raison que j'ai promis de faire de l'éducation culinaire chez les jeunes mon cheval de bataille pour les prochaines années.

Mille mercis de votre appui à cette cause !



Ricardo

Porte-parole de La Tablée des Chefs

Membres du conseil d'administration

PRÉSIDENT

Mario Gagnon

Retraité, Directeur de l'École hôtelière de Laval

VICE-PRÉSIDENT

Daniel Bernier

Associé, Earnscliffe Strategy Group

TRÉSORIER

Martin Leblanc CPA, CGA, M. Fisc.

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

SECRÉTAIRE

Renée Bénard

Directrice développement des affaires, transport nolisé
Keolis Canada

ADMINISTRATEURS

Jean-François Archambault

Directeur général et Fondateur
La Tablée des Chefs

Jean-François Beaulieu, CFA

Gestionnaire de portefeuille
Gestion de capital, COERENTE inc.

Robert Trudeau

Premier Directeur, Ventes aux entreprises
& Développement commercial
Air Canada

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

Directrice financière
Investicap Inc.

Geneviève Paquette

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

Josianne Gagnon

Fiscaliste

Catherine Demers-Rivard

Conseillère
Ig2



L'équipe de La Tablee des Chefs

Jean-François Archambault

Directeur général et fondateur

Catherine Bagdian

Directrice des opérations

François Desroches

Directeur culinaire

Nancy Lacas

Directrice volet Éduquer
Programme de formation culinaire

Catherine Mariani

Avocate, Directrice du volet Nourrir,
Programme de lutte contre l'insécurité alimentaire

Nathalie Pomerleau

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

Claude Beausoleil

Ambassadeur

Yoni Bélanger

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

David Bérard

Chargé de projet TI

Jean-François Bonin

Chef formateur

Sylvie Boutin

Coordonnatrice des communications

Viki Brisson-Sylvestre

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Camille Chamberland

Intervenante psychosociale

Mikaelle Daneau

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Nancy Duchesne

Contrôleur

Patrick Emedy

Chef formateur

Sylvie-Anne Guertin

Coordonnatrice de l'éducation culinaire
à la carte

Samuel Josquin

Chef des ateliers culinaires

Éric Lorent

Chargé de projet événementiel

Luc Marchildon

Gestionnaire du développement des affaires

Geneviève Massé

Nutritionniste
Coordonnatrice du programme
Cuisine ton avenir

Mélissa Parseghian

Gestionnaire du développement des affaires

Doria Poirier

Coordonnatrice des Brigades Culinaires

Véronique Robitaille

Coordonnatrice du volet Nourrir

Florence Roy-Allard

Coordonnatrice du volet Nourrir

Rolie Srivastava

Directrice régionale
Division canadienne

Faits saillants 2018

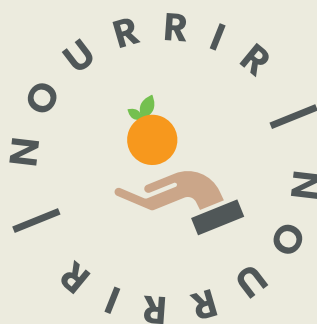
En mai 2018, le gouvernement du Québec annonçait l'octroi à La Table des Chefs d'une aide financière de 5 millions de dollars sur cinq ans. L'aide accordée permettra d'orienter davantage les surplus alimentaires vers les personnes en situation de pauvreté et à initier plus de jeunes à la cuisine et la saine alimentation.

En 2018, les principaux événements bénéfiques de notre organisation, soit La Grande Tablee, Le Grand Souper Spaghetti et le projet À TABLE! auront permis d'amasser 550 000 \$ de profit.

Le programme de récupération alimentaire, la Semaine des Écoles Hôtelières et les différentes activités en préparation alimentaire ont permis cette année de distribuer plus de 840 000 portions de nourriture aux personnes souffrant d'insécurité alimentaire.

Le programme Les Brigades Culinaires est maintenant offert dans toutes les régions administratives à près de 3 000 jeunes dans 125 écoles secondaires du Québec. Le volet canadien est en développement dans 21 écoles secondaires issues de sept autres provinces canadiennes.

Le Food Bus a effectué en 2018 un total de 56 sorties culinaires, parcouru 8 000 km et servi plus de 5 000 sandwichs gourmets !



L'année 2018 en un coup d'oeil



841 700 portions

dans le volet NOURRIR

**670 000
portions**

Programme de
récupération

**100 000
portions**

Semaine des Écoles
Hôtelières

**71 700
portions**

En préparation
alimentaire



Programme de récupération alimentaire

Encore aujourd'hui au Canada, l'insécurité alimentaire demeure un problème social d'envergure. Malgré ce constat, les surplus alimentaires sains et nutritifs destinés à la consommation humaine terminent encore trop souvent leur vie à la poubelle, alors qu'ils sont comestibles. Afin de lutter contre ce phénomène, La Tablée des Chefs a mis en place en 2003 un programme de récupération alimentaire innovateur qui a pour mission de nourrir les gens dans le besoin, tout en veillant au respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire.

À travers ce programme, La Tablée des Chefs agit comme agent de liaison entre les donateurs de surplus alimentaires et les différents organismes qui verront à la récupération du don et à sa distribution aux bénéficiaires dans le besoin. Nous mobilisons ainsi les chefs, les cuisiniers et les pâtisseries des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et de l'institutionnel à gérer leurs surplus alimentaires, dans le respect de la vocation des aliments et du talent culinaire, et à favoriser ainsi l'inclusion sociale et le respect de la dignité humaine.

Afin de bien accompagner les donateurs et les organismes qui reçoivent les dons, La Tablée des Chefs assure l'ensemble de la logistique qui entoure la récupération alimentaire. Ainsi, pour chacune des demandes reçues, La Tablée des Chefs analyse les besoins du donateur et de l'organisme receveur, afin de mettre en place un programme personnalisé. Tout au long du processus, qui se veut simple et durable, notre organisation encadre et coordonne, en plus d'offrir un service après-don.

Lancés cette année, de nouveaux éléments sont venus s'ajouter au programme afin d'en faciliter l'adhésion et d'améliorer son efficacité, dont de nouveaux outils de communication nécessaires à l'implantation du programme (i.e. guide pratique et affiches), ainsi qu'une toute nouvelle plateforme web dynamique et conviviale, permettant aux donateurs et aux organismes d'accéder à leurs statistiques en tout temps (nombre de portions récupérées), ainsi qu'à leur calendrier de cueillette.

RÉCUPÉRATIONS SPONTANÉES

En 2018, nous avons réalisé près de 120 récupérations spontanées, ayant permis la sauvegarde de plusieurs milliers de portions de nourriture. Les récupérations alimentaires ponctuelles permettent aux particuliers ainsi qu'aux organisateurs d'ajouter une touche sociale à leurs événements, avec service traiteur. Tous sont invités à communiquer avec notre organisme afin que nous puissions les accompagner à récupérer les surplus alimentaires lors de leurs événements, permettant ainsi de nourrir plusieurs personnes de leur région qui sont en situation de précarité alimentaire.

En 2018, au Canada, ce sont plus de 670 000 portions de nourriture qui ont été redistribuées aux personnes et aux familles souffrant d'insécurité alimentaire, via notre programme de récupération alimentaire.

Nos donateurs en 2018

- Sobey's
- SAQ
- Saputo
- Première Moisson Bois-Franc
- Première Moisson Côte-des-Neiges
- Première Moisson DIX-30
- Première Moisson Gare Centrale
- Première Moisson Gatineau
- Première Moisson Jean-Talon
- Première Moisson Kirkland
- Première Moisson Laval
- Première Moisson Lawrence
- Première Moisson Lebourgneuf
- Première Moisson Marché Atwater
- Première Moisson Marché de l'Ouest, Dollard-Des-Ormeaux
- Première Moisson Maisonneuve
- Première Moisson Mascouche
- Première Moisson Masson
- Première Moisson Mont-Royal
- Première Moisson NDG
- Première Moisson Repentigny
- Première Moisson Outremont
- Première Moisson Terrebonne
- Première Moisson Vaudreuil-Dorion
- Association Étudiante du HEC
- Alouettes de Montréal
- Association québécoise des transports (AQTr)
- Aux Vives
- Bernard & Fils Traiteur
- Buonanotte Traiteur
- Casino du Lac-Leamy
- Centre Bell
- ExpoCité-Centre de Foires
- Centre des sciences de Montréal
- Centre Vidéotron
- CHUL de Québec-Université Laval
- CHUM-Centre hospitalier de l'Université de Montréal
- Cité Lunch
- Clinique 180
- CISSS de Laval - Hôpital de la Cité-de-la-Santé
- CIUSSS MCQ - Hôpital Sainte-Croix
- CSSS de Fleurimont
- CSSS de Memphrémagog
- Collège LaSalle
- Conseil MRM
- Hôtel de ville de Montréal
- COOPSCO
- Courchesne-Larose
- CUCINA fine foods
- C2 International Inc.
- Défi sportif AlterGo
- Hôtel Delta Montréal
- Hôtel Delta Trois-Rivières
- Estérel Resort
- École de technologie supérieure (ÉTS) de Montréal
- Fairmont Le Reine Elizabeth
- Fairmont Le Manoir Richelieu
- Fondation Sainte-Justine
- Réseau pour une alimentation durable/ Food Secure Canada
- Double Tree par Hilton Montréal
- Hôtel Mortagne
- Hôtel Omni Mont-Royal, Montréal
- W Montréal
- HEC Montréal
- Hydro-Québec Manic-5
- Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)
- Jour de la Terre
- La Place Bell
- Diner Saint-Sauveur
- Montpak International
- Montréal en fêtes
- Musée de la civilisation
- Patrice Pâtissier
- Résidence Place Belvédère inc.
- Centre de Congrès Palace
- Peccadille
- Restaurant Leméac
- SherWeb
- Société Traiteur
- Sofitel Montréal Le Carré Doré
- Stade Saputo
- St. Edmund School
- Stikeman Elliott
- Somm360
- Sun Life
- La Tablée des Chefs
- Tennis Canada
- Université Concordia
- Zeste Incentive
- 360 L'Agence
- MLSE (Scotiabank Arena)
- Westin Ottawa
- Shaw Center
- University of Ottawa
- Delta Toronto
- Sheraton Toronto
- Westin Edmonton
- Delta Edmonton
- Westin Calgary
- Calgary Stampede



La Semaine des Écoles Hôtelières du Québec

présentée par la SAQ

La Tablée des Chefs tenait, en mars 2018, la 15^e édition de La Semaine des Écoles Hôtelières du Québec, présentée par la SAQ. Encore une fois cette année, plusieurs enseignants dévoués et près de 500 étudiants en cuisine motivés, provenant de 15 écoles hôtelières différentes à travers le Québec, se sont mobilisés pour produire 100 000 portions de pains de viande à l'italienne, qui ont été remis à des organismes communautaires afin de combattre le phénomène de l'insécurité alimentaire.

Cette expérience unique et sociale permet aux futurs cuisiniers et chefs de s'impliquer au sein de la société, à travers le cursus scolaire qui les passionne, lors d'une période de l'année où les denrées se font plus rares dans les centres d'aide alimentaire du Québec.

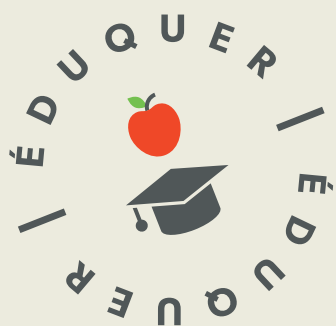
Merci aux enseignants et aux étudiants des 15 établissements qui ont pris part à ce mouvement d'entraide sociale

Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau vers l'École hôtelière de la Montérégie • Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec • Pearson School of Culinary Arts • École hôtelière de Laval • École hôtelière des Laurentides • Centre de formation professionnelle Relais de la Lièvre-Seigneurie • Centre 24-Juin, Pavillon du Vieux-Sherbrooke • Collège LaSalle • École des métiers de la restauration et du tourisme Montréal • École hôtelière de la Capitale • Centre de formation professionnelle de Charlevoix • École hôtelière de Lanaudière • Centre de formation des bâtisseurs • Collège Mérici • Cégep Limoilou

Nous tenons également à remercier nos précieux partenaires

SAQ • AlimPlus Inc. • Saputo • Les Soeurs en vrac • Ardent Mills • Bonduelle • Olymel • Ferme Valuepierre • Hector Larivée Inc • Les Banques alimentaires du Québec • Cascades • Miller & Smith • Stoney Creek • Tilton • Lassonde • Redpath





Formation culinaire



Les Brigades Culinaires

Le programme Les Brigades Culinaires a pour but de placer au cœur de l'action les jeunes des écoles secondaires du Québec (les 12-17 ans), dans le but de les sensibiliser au plaisir de cuisiner et permettre ainsi de créer une certaine émulation dans leur milieu scolaire 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 d'organisation de défis (20 ateliers, 3 défis, un combat des Brigades, des quarts de finale, des demi-finales et une grande finale provinciale de compétition culinaire), les jeunes développent leurs connaissances en alimentation ainsi que leur apprentissage des différentes techniques de bases en cuisine, afin de les amener à accroître leur autonomie alimentaire.

Pour l'année scolaire 2018-2019, le programme Les Brigades Culinaires est offert dans 125 écoles secondaires, à près de 3 000 jeunes, majoritairement en parascolaire et ce, dans les 17 régions administratives du Québec.

Lors de cette 7^e année du programme de formation de La Table des Chefs, visant à développer l'éducation culinaire des jeunes, ces derniers ont pris part à 16 quarts de finale, suivi de cinq demi-finales, où les jeunes ont tous pris part aux compétitions afin de trouver la meilleure brigade de l'année.

Lors de la Grande finale provinciale des Brigades Culinaires, qui a eu lieu en mai 2018 à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et animée par Ricardo Larrivé, c'est une des brigades de l'école secondaire Des Pionniers de Trois-Rivières qui a été couronnée grande gagnante.

Notre objectif ultime est d'offrir le programme de formation culinaire dans 200 écoles secondaires au Québec, d'ici la fin de 2021.



LA GRANDE CORVÉE ALIMENTAIRE SAPUTO : QUAND ÉDUCER ET NOURRIR NE FONT QU'UN !

En novembre 2018, pour la toute première fois, les 125 écoles secondaires du Québec qui accueillent Les Brigades Culinaires de la Tablee des Chefs se sont mobilisées pour participer à La grande corvée alimentaire Saputo. Le défi consistait à préparer 50 lasagnes nutritives par école pour ensuite les remettre à un organisme communautaire de leur région. Au total, 50 000 portions ont été distribuées à des personnes dans le besoin !

La Tablee des Chefs a choisi de soutenir La grande corvée alimentaire Saputo en plaçant cette initiative au cœur des Brigades Culinaires. Cette année, les jeunes participants ont pu ainsi développer leur éducation culinaire tout en amplifiant l'impact social de ce grand projet communautaire.

La grande corvée alimentaire Saputo cadre parfaitement avec la mission de La Tablee des Chefs qui vise à nourrir les personnes dans le besoin. Ce programme d'engagement communautaire, lancé en 2017 par Saputo, un partenaire de longue date, a su se distinguer par sa formule unique et son effet rassembleur, tant pour les employés qui préparent les repas que pour les familles démunies qui les dégustent.

KITCHEN BRIGADES

Cette année, nous avons également travaillé sur l'adaptation et la traduction en anglais du programme Les Brigades Culinaires, afin d'offrir ce programme dans le reste du Canada.

Nous avons ainsi recruté 21 écoles secondaires dans sept autres provinces du Canada :

Colombie-Britannique (3) Alberta (2), Manitoba (3), Ontario (3), Nouvelle-Écosse (7), Nouveau-Brunswick (2) et Terre-Neuve-et-Labrador (1). Dès janvier 2019, le programme Kitchen Brigades était donc offert en parascolaire dans 17 écoles anglophones, en plus de 4 écoles francophones qui offraient le programme en français !

Témoignages

PARENTS

« Ma fille est autiste. Les dernières années, elle a été suivie pour dépression et anxiété. Les Brigades ont eu une influence positive sur sa socialisation et sa participation à la vie scolaire. De plus, elle a une certaine rigidité alimentaire comme plusieurs personnes TSA (Troubles du spectre de l'autisme). Les Brigades ont ouvert une fenêtre sur la notion d'expérimentation. Nous sommes reconnaissants de l'ouverture de l'équipe et de l'opportunité qui lui a été offerte. »

« Mon garçon a plus d'idées et surtout, plus le goût et la motivation de cuisiner. Il a toujours envie de nous impressionner. Il nous fait parfois des soirées surprises où il est le maître de la cérémonie et nous fait à souper et met la table tout seul. Il est aussi très fier de ses œuvres. Au niveau de la socialisation et de l'estime, c'est le plus beau gain. Il nous raconte des expériences de groupe qu'il a vécues et, même si parfois il y a eu des mésententes, nous sommes heureux qu'il ait expérimenté le tout et qu'il ait appris à gérer les idées différentes. Super! »

« Avant, il était absent dans la cuisine et même fuyant. Maintenant, non seulement il est présent et plus alerte aux besoins mais il a inspiré son jeune frère et son père à participer à la préparation culinaire. Cela me permet de ne plus être seule dans ma tâche et de développer une relation plus communicative et de connaître mon adolescent. Ça a tout changé notre dynamique familiale! »

JEUNES CUISTOTS

« Participer au programme Brigades Culinaires m'a permis de connaître et de goûter à de nouveaux plats, de travailler en équipe, de développer mon autonomie, à faire confiance à mes coéquipiers, et surtout à découvrir de nouveaux aliments et épices que j'intègre désormais dans mes repas.»

« J'ai appris PLEIN de choses qui m'ont été utiles. Être guidé par un vrai chef nous permet vraiment de s'immerger dans le monde culinaire et nous permet d'apprendre de nouveaux trucs. Être avec des amis permet de créer des liens. Je compte bien m'inscrire pour une troisième année! »

« Il m'arrive maintenant souvent de faire des repas, aider mes parents à cuisiner et encore plus. Je suis aussi intéressée par les produits que l'on achète au marché et aux nouvelles découvertes. »



Formation à la carte

Le programme est offert dans les écoles secondaires et dans les différents milieux communautaires et ce, partout à travers le Québec. Pour les jeunes qui désirent apprendre et développer leurs connaissances en cuisine, sans toutefois entrer dans l'esprit de compétition du programme Les Brigades Culinaires, cette alternative est idéale! Le programme étant flexible, il peut être offert à la carte ou par bloc de six, de 12 ou de 24 ateliers, ce qui permet aux écoles et organismes intéressés de choisir le nombre d'ateliers désirés, en fonction de leur intention, de leur volonté et de leur budget. Cette année, le programme a été offert dans 28 milieux en Montérégie, ainsi que dans les régions de Montréal, Laval et des Laurentides.

Cuisiner pour manger mieux

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

Cuisine ton avenir

Le programme de formation culinaire destiné aux jeunes des Centres jeunesse Cuisine ton avenir, développé par La Tablée des Chefs, repose sur trois initiatives qui se sont déclinées de la façon suivante en 2018 :

Trousseau culinaire

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

Ateliers culinaires

Les Ateliers Culinaires offert aux jeunes des Centres jeunesse se divisent en deux blocs comprenant 12 ateliers différents, d'une durée de deux heures. Ces derniers sont animés par un chef ou un cuisinier, assisté de deux éducateurs du Programme qualification des jeunes (PQJ). Encore une fois cette année, les centres jeunesse de 16 régions du Québec ont pu bénéficier de ces ateliers uniques de formation culinaire. Ainsi, ce sont de nombreux cuisiniers et chefs passionnés qui ont pu contribuer à développer

le plaisir de cuisiner à quelques centaines de jeunes en plein développement.

Les Ateliers culinaires 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).

Formation socioprofessionnelle en cuisine

Cette année, deux étudiants ont complété avec succès ce tout nouveau programme de formation offert par La Tablée des Chefs. Nous sommes fiers de voir que ces deux jeunes adultes travaillent maintenant dans le domaine de la restauration. De plus, un d'entre eux a été admis à l'ITHQ où il pourra approfondir ses connaissances.

Pour la deuxième cohorte du programme cette année, quatre jeunes issus de centres jeunesse à travers le Québec ont été sélectionnés et ont débuté, en septembre dernier, la formation culinaire de dix mois, les outillant à œuvrer comme chef cuisinier dans le domaine de la restauration. La formation est accompagnée de stages et d'expériences de service traiteur. Nous souhaitons ainsi contribuer, non seulement à l'insertion sociale de ces jeunes, mais également à l'essor de l'industrie de la restauration au Québec!

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

Montréal en lumière

En 2018, dans le cadre du volet gastronomique de la 18^e édition du festival 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, onze bonnes tables de Montréal participant au festival ont reçu un jeune en cuisine, dans le cadre de la soirée des apprentis. Ces derniers avaient ainsi l'occasion de vivre un moment magique, le temps d'une soirée, directement dans les cuisines de grands restaurants et ce, accompagnés 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'une expérience unique pour ces adolescents qui ont eu l'opportunité de pousser encore plus loin leur passion!

Nous tenons à remercier infiniment les établissements participants qui, encore cette année, ont permis à plusieurs jeunes passionnés de vivre cette expérience mémorable qu'ils partageront avec leurs pairs. La Tablée des Chefs tient à souligner la générosité des équipes de :

Alexandre et fils • Chez Victoire • Renoir (Hôtel Sofitel) • Chez Chose • Le Blumenthal • Nom Nom (Hôtel W) • L'Auberge St-Gabriel • La Société Bistro • Restaurant de l'ITHQ • Ikanos • H4C • HVOR.



Événements de financement 2018



La tournée du chocolat chaud

Cette année, La Tablée des Chefs et le chocolatier Valrhona se sont à nouveau associés afin d'offrir un moment chocolaté unique, doublé d'un soutien pour une bonne cause. Lors de la quatrième édition de La Tournée du Chocolat Chaud, du 20 au 28 janvier 2018, près d'une trentaine d'artisans pâtisseries et chocolatiers de Québec et de la région du Grand Montréal ont proposé une recette exclusive à base de chocolat Valrhona. Les établissements participants

reversent ensuite 0,50 \$ par chocolat chaud vendu à notre organisme, afin de mener à bien nos différents programmes de formation culinaire auprès des jeunes.

En contrepartie, Valrhona offrait 50 g de chocolat par produit vendu à La Tablée des Chefs, dans le cadre de ses différentes initiatives à nature sociale.

Cette quatrième édition de La Tournée du Chocolat Chaud a comptabilisé la vente de 4 871 chocolats chauds, équivalent à 2 435,50 \$ et 246 kg de chocolat Valrhona récoltés pour les projets de La Tablée des Chefs.

La Tablée des Chefs tient à remercier sincèrement 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 de la Fondation du Groupe AGF

C'est le 24 mai 2018 que se tenait la grande soirée bénéfice de la Fondation du Groupe AGF, en collaboration avec La Tablée des Chefs, sous le thème Altitude.

C'est entre ciel et terre, dans une atmosphère haute en couleurs et en saveurs, grâce entre autres à notre brigade de chefs impliqués, que La Tablée des Chefs a bénéficié d'un don de 50 000 \$, grâce au profit généré par cette belle soirée !

Merci à la Fondation et aux chefs impliqués Jonathan Lapierre-Réhayem, François Desroches, Vanessa Trahan, Cédric Deslandes, Alexandre Gosselin, Dany Bolduc, Rémy Couture et Kelvin.

Feuillet À TABLE !

En octobre, grâce au soutien de TC Média et de ses généreux partenaires alimentaires, La Tablée des Chefs a distribué le feuillet À TABLE ! pour la deuxième année consécutive, via le réseau Publisac à quelque 150 000 résidences dans des secteurs spécifiques avoisinant des écoles secondaires bénéficiant du programme Les Brigades Culinaires.

Par le biais de ce feuillet, les gens ont l'opportunité de découvrir des astuces culinaires et une dizaine de recettes uniques et savoureuses, pour les accompagner au quotidien dans la préparation de leur repas. Nous souhaitons ainsi sensibiliser la population à l'importance de cuisiner en famille à la maison, à partir de produits locaux ! Une nouveauté cette année, un volet jeunesse a été intégré dans une section spéciale de quatre pages du feuillet imprimé, afin de sensibiliser les jeunes à la provenance de nos aliments, ainsi que sur les différents secteurs de production agricole existant au Québec.

Depuis le début de mai 2018 (et jusqu'en avril 2019), à chaque semaine, une nouvelle recette originale fait l'objet d'une publication sur la page Facebook et le site Internet de La Tablée des Chefs sous la rubrique À TABLE ! Au total, c'est plus d'une soixantaine de recettes qui auront été créées par notre directeur culinaire dans le cadre de ce projet, en collaboration avec les différents partenaires alimentaires impliqués.



Campagne souper spaghetti

Cette année, dans le cadre de la troisième édition de la campagne de financement Souper Spaghetti, La Tablée des Chefs était à la recherche de *La 2^e meilleure sauce à spaghetti du Québec*. Pourquoi la deuxième ? Parce que tous sont convaincus de détenir le secret de LA meilleure sauce !

Entre le 16 avril et le 14 mai 2018, les gens du public étaient invités à inscrire leur recette sur le site Internet de La Tablée des Chefs. Une période de vote du public a suivi afin de déterminer les dix recettes coup de cœur. Ces dix finalistes ont ensuite eu l'opportunité de faire déguster leur sauce à un prestigieux jury composé des chefs Stefano Faita, Martin Juneau et Ricardo. La finale a eu lieu le 12 juin au Marché Jean-Talon à Montréal. La grande gagnante a ainsi vu sa recette publiée dans le numéro de septembre-octobre du magazine RICARDO.

Financer l'éducation culinaire des jeunes, un spaghetti à la fois

Rappelons que la campagne de financement Souper Spaghetti, lancée par La Tablée des Chefs en 2015, a pour but d'inviter le grand public à organiser un souper spaghetti au profit de l'éducation culinaire dans les écoles secondaires.

Convaincus de l'importance de soutenir le développement de l'éducation culinaire des jeunes, les quatre principaux partenaires de la campagne de financement Souper Spaghetti, IGA, Catelli, Saputo et Ricardo Média, contribuent au succès de ce projet depuis trois ans déjà. Nous les en remercions !

Grand souper spaghetti

La deuxième édition du Grand Souper Spaghetti a eu lieu le 3 octobre 2018, à L'Étoile Banque Nationale du Quartier DIX-30 de Brossard. Animée par Ricardo, en collaboration avec les chefs Stefano Faita et Martin Juneau, cette soirée culinaire rassembleuse et festive aura réuni plus de 400 personnes qui se sont régalingées d'un menu unique de 4 services.

Cette année, les feux de la rampe ont été projetés sur une soixantaine d'étudiants de la Montérégie et de Montréal, issus des programmes Les Brigades Culinaires et Cuisine ton avenir, qui sont venus prêter main forte aux chefs lors de leur service respectif. Le montage de chaque assiette se déroulait sur la scène de L'Étoile, où avait été installée une cuisine improvisée, sous les yeux ébahis et ravis des convives qui ont ainsi pu admirer l'adresse et le talent de nos chefs et de leurs jeunes brigades !



La Grande Tablée

Une année record pour la levée de fonds

La Grande Tablée demeure encore un des événements épicuriens et sociaux les plus attendus en ville. Lors de ces soirées, plus de 800 personnes en provenance de la communauté 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.

En 2018, les événements bénéfiques de Montréal et de Québec étaient coprésidés par madame Christiane Germain, du Groupe Germain Hôtels et de monsieur Jean Gattuso, des Industries Lassonde.

GRANDE TABLÉE MONTRÉAL

L'événement bénéfique de Montréal a eu lieu à la gare Windsor, le lundi 5 novembre. Le menu gastronomique était l'œuvre de huit chefs, qui se sont surpassés afin de régaler nos 500 convives, issus du milieu des affaires montréalais.

La brigade 2018 se composait de **Chef Romain Lerot** – Café Prague; **Chef François Desroches** – La Tablée des Chefs; **Chef Sophie Tabet** – Chez Sophie; **Chef Stelio Perombelon**; **Chef Baptiste Peupion** – Fairmont Le Reine Elizabeth; **Chef Jean-Marc Guillot** - Fairmont Le Reine Elizabeth et de **Chef Benjamin Oddo** – L'Atelier de Joël Robuchon Montréal. Le **Chef Kelvin**, du Bistro Invitation V, était également de la brigade cette année, avec la création d'un menu végétalien, sans gluten et sans noix.

GRANDE TABLÉE QUÉBEC

L'événement de Québec avait lieu au Fairmont Le Château Frontenac, le lundi 19 novembre, en présence de plus de 300 convives. Cet événement culinaire fort prisé proposait un menu unique créé par une brigade de six chefs talentueux de la région de Québec :

Chef Guillaume Barry – Traiteur Espace Artevino; **Chef Arnaud Marchand** – Chez Boulay-Bistro Boréal; **Chef Olivier Godbout** – La Planque; **Chef Frédéric Cyr** – Fairmont Le Château Frontenac; **Chef Philippe Castel** - Résidence Le St-Patrick/Chef à La Maison et **Chef Gaël Vidricaire** - Gaël Vidricaire Pâtisseries.

Les vins signature offerts lors de ces deux soirées gastronomiques ont été spécialement sélectionnés par le sommelier **Vincent Lafortune**, en collaboration avec la SAQ, le partenaire majeur de la soirée.

Au total, les deux événements auront permis de récolter un montant record de 425 000\$ au profit de la mission de notre organisation.

Nous tenons à remercier encore une fois tous ceux qui se sont impliqués, de près ou de loin, pour faire de cet événement annuel de levée de fonds une très grande réussite !

La Grande Coupe

Le vendredi 5 octobre, La Tablée des Chefs était au centre de l'action alors qu'elle collaborait avec l'équipe de la firme Courchesne Larose, dans le cadre de l'événement de La Grande Coupe, qui avait lieu sur l'Esplanade du Stade olympique de Montréal. Le but de l'événement : fabriquer la plus grosse salade de fruits au monde ! Ce record a été atteint, avec une préparation d'un poids total de 22 400 livres (10 160 kilos), soit l'équivalent de 33 866 portions. Ces dernières ont été redistribuées à des organismes communautaires à travers le réseau de Moisson Montréal, par le biais de notre programme de récupération alimentaire.

Un don de 25 000 \$ de Stefano Faita et Michele Forgione

Du 1^{er} au 28 novembre 2018, chez tous les marchands IGA, pour chaque pot de sauce Stefano vendu, 50 cents était remis à La Tablée des Chefs. C'est donc un montant de 25 000\$ qui a été remis par nos deux chefs à notre organisme.

Bravo messieurs et merci de votre grande générosité, au nom des familles et des jeunes qui bénéficieront de nos programmes !





Écoles de cuisine à saveur sociale

Longueuil et Montréal



En 2018, La Tablée des Chefs a ouvert les portes de ses Écoles de cuisine à saveur sociale à plus de 120 entreprises et groupes de Foodies.

Ces entreprises et ces gens se sont mobilisés 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 :

- 75 entreprises/groupes de Foodies, soit 1 600 personnes, qui ont profité d'un atelier culinaire sur mesure pour vivre une expérience unique de consolidation d'équipe ou vivre un moment rassembleur entre amis passionnés de bonne chère
- 13 entreprises, soit plus de 300 personnes, qui ont posé un geste de partage concret en initiant des corvées alimentaires représentant au total plus de 9 700 portions de nourriture pour des gens dans le besoin
- 33 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 : Lowe's • Ivanhoé Cambridge • Telus • BNP Paribas • SAP

Témoignages

« Nous avons passé une belle soirée, merci beaucoup c'était extraordinaire, mes clients et mes collègues ont adoré leur expérience ! Avec le chef, votre ambassadeur et les bénévoles nous avons été choyés, une super équipe ! »

- Danielle Vidal

SSQ Assurance | SSQ, Société d'assurance-vie inc.

« Je vous confirme que nous avons adoré notre moment parmi vous. Mon équipe a eu beaucoup de plaisir. Ce fut une belle activité pour terminer l'année 2018. Un gros merci encore pour votre soutien tout au long de l'organisation de l'évènement. Ce fut fort apprécié. Au plaisir de faire affaire avec vous dans le futur. »

- Andréane Ménard

Chambre des notaires du Québec

« J'ai eu une rencontre avec le comité qui s'occupait de l'activité Ados-Kuiztot tenue chez vous et c'est unanime ! On veut en faire une activité annuelle. On a beaucoup aimé la formule, le chef et le déroulement de l'activité. Les commentaires des jeunes participants ont tous été positifs. Nous sommes très heureux de l'évènement et c'est certain que je communiquerai avec vous pour l'année qui vient. »

- Christine Leclerc

La Piaule, Local des Jeunes

« Nous (ma fille et moi) sommes enchantées par vos camps culinaires ! Nous aimerions connaître la date des prochaines inscriptions pour les camps de jour de l'été 2019, afin de saisir à nouveau cette opportunité exceptionnelle ; -) »

- Pascale

Une heureuse maman

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



Ateliers culinaires

Cette année, 75 entreprises et groupes de Foodies ont choisi La Tablée des Chefs pour 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 ou 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 puisque tous les profits amassés par le biais des ateliers culinaires servent à financer nos programmes de formation culinaire pour les adolescents.

Corvées alimentaires

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 des corvées alimentaires.

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

Cette année, 13 corvées alimentaires ont eu lieu dans nos deux Écoles de cuisine, ce qui représente plus de 9 700 portions de nourriture distribuées aux personnes en situation d'insécurité alimentaire. Un énorme merci à tous pour cette implication qui fait une réelle différence!

Locations de nos Écoles de cuisine

En 2018, 33 entreprises ont opté pour un événement, un projet engagé socialement en louant les locaux et les installations de nos Écoles de cuisine.

Des entreprises ont choisi notre École de cuisine de Montréal pour tenir leur rencontre d'équipe, donner une conférence, lancer une campagne de promotion, organiser une soirée de réseautage ou un lancement.

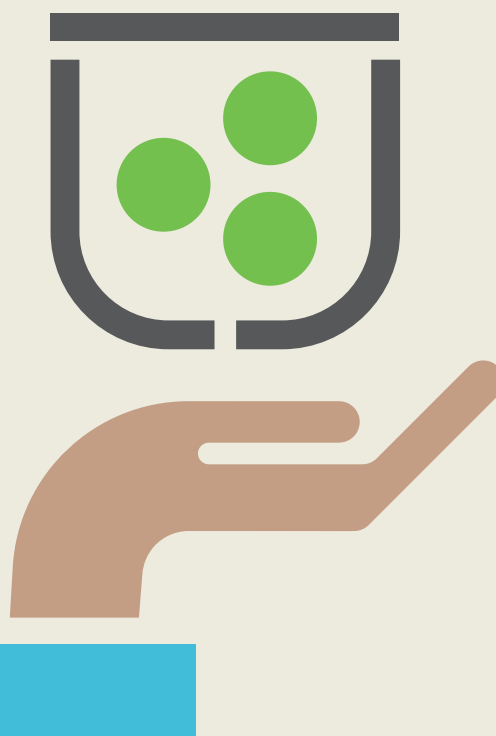
Notre École de cuisine de Longueuil, quant à elle, a été louée pour réaliser des capsules vidéo culinaires et des projets de stylisme et de photos culinaires.

Camps culinaires

Durant une période de huit semaines allant de la fin juin à la fin du mois d'août, La Tablée des Chefs accueille des groupes de jeunes âgés entre 10 et 15 ans dans le cadre d'une série de camps culinaires d'une semaine chacun offerts dans ses deux écoles de cuisine de Montréal et de Longueuil. En 2018, nous avons également offert notre camp culinaire à Laval, pour trois semaines.

Pour ces jeunes passionnés de cuisine ou qui sont tout simplement curieux de découvrir une nouvelle activité, c'est l'occasion de parfaire leurs connaissances ou de développer de nouvelles compétences tout en s'amusant et en partageant des moments uniques avec d'autres jeunes de leur âge. Dans le cadre de leur camp, qui s'étale du lundi au vendredi d'une même semaine, ils sont en outre amenés à cuisiner l'ensemble des repas qu'ils prennent sur place ainsi que leurs collations. Encore une fois cette année, toutes les places disponibles ont été occupées, ce qui veut dire que 296 jeunes ont eu la chance de vivre cette expérience enrichissante.

Tous les profits amassés par le biais des camps de jour culinaires sont réinvestis dans nos programmes de formation culinaire offerts aux adolescents, à travers le Québec.



Food Bus

Avec 56 sorties culinaires à son actif, la saison 2018 du Food Bus de La Tablée des Chefs fut particulièrement bien remplie.

LA MISSION DU FOOD BUS EST DE :

- 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, cette année encore, mission accomplie ! Outre la tournée annuelle de 15 écoles secondaires destinée à promouvoir auprès des jeunes le programme de formation Les Brigades Culinaires, l'équipe du Food Bus a participé à tous les Premiers vendredis du mois tenus au Stade olympique de Montréal, à la Journée Portes ouvertes sur les fermes du Québec de l'UPA ainsi qu'à plus de 25 événements corporatifs, sans compter deux tournois de golf à vocation caritative. Le Food Bus a également servi de point de ralliement lors de la journée événementielle La Grande Coupe.

Au cours de la saison 2018, nous avons parcouru plus de 8 000 kilomètres qui nous ont amenés aussi loin que Rimouski, Gatineau, Sherbrooke et La Pocatière et avons cuisiné et servi plus de 5 000 sandwiches, sans compter les accompagnements inclus dans notre offre traiteur. Au cours des visites d'écoles, plus de 40 jeunes ont eu la chance de cuisiner dans le véhicule en compagnie de l'équipe permanente et nous avons créé un emploi d'été rémunéré où une jeune, inscrite au programme Les Brigades Culinaires, a eu la chance de parfaire ses connaissances en cuisinant avec nous lors de nos sorties événementielles destinées au grand public.

Tout comme l'année dernière, les activités du Food Bus ont permis de financer complètement ses propres coûts d'opération en plus de dégager des profits qui ont été investis dans le développement du programme de formation Les Brigades Culinaires.



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 des Chefs. Animés par un expert en gaspillage alimentaire du Jour de la Terre et d'un chef de La Tablée des Chefs, 69 ateliers ont été offerts à 864 participants 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 diminuer ainsi le gaspillage alimentaire à la maison.

Bal des enfants de l'OSM

Chaque année depuis déjà 5 ans, L'OSM organise la journée événementielle Le Bal des enfants de l'OSM dont les profits servent à soutenir la mission éducative de l'organisme et le rendre plus accessible à la population. Cette année encore, 1 500 personnes étaient conviées à l'événement et de ce nombre, 500 invités provenant de 25 organismes voués à l'enfance, tels que La Fondation de l'Hôpital de Montréal pour enfants, la Fondation Charles-Bruneau, La musique aux enfants, La Maison d'Haïti et le CHU Ste-Justine, pour ne nommer que ceux-là, ont pu assister gracieusement au concert.

La Tablée des Chefs a eu le mandat de nourrir tous ces gens en réalisant, à l'aide de 20 bénévoles, 1 600 boîtes à lunch santé qui ont été remises aux participants ainsi qu'aux bénévoles de l'événement, qui ont donné de leur temps pour assurer le succès de cette journée. Ainsi, sur l'heure du lunch, les enfants ont eu l'occasion de savourer un excellent dîner en famille. Les profits générés par La Tablée des Chefs pour la concoction des boîtes à lunch ont été investis dans nos programmes de formation culinaires pour les jeunes.



Nos chefs impliqués



La Tablée des Chefs est très choyée de pouvoir compter, depuis sa création, sur le soutien de plusieurs chefs et cuisiniers de renoms, qui se rassemblent et s'impliquent auprès de notre organisme.

Leur précieuse implication apporte 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 ils 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](https://www.brigadedeschefs.com) permet de rassembler chefs et cuisiniers, et de les rallier à notre cause. Ils sont plus de 400 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. Aidez-nous à dépasser nos objectifs!

Le soutien des bénévoles

Pour un organisme comme La Tablée des Chefs, l'implication de bénévoles est plus qu'essentielle au fonctionnement de ses activités. Au nombre d'environ 300, les généreux et dévoués bénévoles qui s'impliquent année après année auprès de notre organisme possèdent tous à cœur la cause alimentaire et l'éducation culinaire. Nos bénévoles nous permettent ainsi d'accomplir 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 amenant notre mission encore plus loin afin de la faire connaître à travers la province.

La Tablée des Chefs souhaite lever son chapeau à tous ces bénévoles qui se sont engagés auprès de notre organisme. Vous avez certainement contribué, par votre générosité et votre implication, au succès de La Tablée des Chefs!

« Faire partie de l'équipe de bénévoles de La Tablée des Chefs est pour moi une expérience des plus enrichissantes. Elle me permet de contribuer à une cause sociale importante. Tout le monde devrait avoir le droit de bien se nourrir, surtout dans une société aussi favorisée que la nôtre!

Le bénévolat à La Tablée des Chefs se fait avec l'appui d'une équipe de personnes professionnelles, motivées et généreuses, qui prennent toujours le temps de nous remercier et de nous faire sentir utile. De plus, on y rencontre d'autres bénévoles qui partagent les mêmes valeurs d'entraide et qui souhaitent « travailler » dans le plaisir. Des amitiés se créent. Bref, cette expérience me rapporte autant que je donne! Merci à l'équipe et aux autres bénévoles! »

– Paule

« Ce qui m'a attirée avant tout, c'est l'extraordinaire mission sociale de La Tablée des Chefs, les jeunes, l'alimentation, la cuisine, la récupération alimentaire! Je suis bénévole pour plusieurs raisons : l'équipe dynamique, les activités variées et les gens que l'on y rencontre, l'absence d'horaire fixe, l'appréciation que j'y reçois et le sentiment de contribuer à une équipe. »

– Claire

Comment s'impliquer auprès de l'organisme

PARTICIPEZ À LA CAMPAGNE SOUPER SPAGHETTI

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

DEVENEZ UN CHEF IMPLIQUÉ

Vous êtes chef ou cuisinier? La Tablée des Chefs vous invite à vous joindre à la Brigade des Chefs. En la rejoignant, vous entrez 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 aux jeunes votre passion pour la cuisine. 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 Manger Mieux, Formation à la carte et Cuisine ton avenir).

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 la mission de La Tablée des Chefs et mobiliserez vos employés autour de la cause.

DONATEUR DE SURPLUS ALIMENTAIRES

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

DEVENEZ BÉNÉVOLE

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



La Tablee des Chefs

Volet international



Depuis cinq ans maintenant,
nos programmes de récupération et d'éducation culinaire
sont également en place au Mexique et en France.

Tablee des Chefs au Mexique en 2018

#NOURRIR

En 2018, un grand total de 82 995 portions de nourriture a été redistribué dans la ville de Mexico, la zone métropolitaine et les villes d'Aguascalientes, Acapulco, Huatulco, Ixtapa et Querétaro. Ces portions prennent en compte le Programme de récupération alimentaire et La Semaine des Écoles Hôtelières.

RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE

42 995 portions ont été redistribuées aux Mexicains dans le besoin, via le programme de récupération alimentaire.

Les établissements donateurs de surplus alimentaires :

- Sheraton Maria Isabel Hotel & Towers
- Sheraton Santa Fe
- Galeria Plaza Reforma
- Centro Citibanamex
- Saks San Angel
- Restaurante Lalo !

Les nouveaux donateurs :

- Rosetta
- Bakers
- Hacienda Jurica by Brisas
- Las Brisas Acapulco
- Las Brisas Ixtapa
- Las Brisas Huatulco
- Yolcan
- Camino Real

Semaine des Écoles Hôtelières en 2018

Plus de 1 150 étudiants provenant de 18 écoles de cuisine et universités ont généreusement cuisiné 40 000 portions de salade de pâtes et légumes.

#ÉDUQUER

25 jeunes mexicains ont participé à des activités d'éducation culinaire avec des chefs mobilisés auprès de La Tablee des Chefs.

Tablee des Chefs en France en 2018

#NOURRIR

En France, le programme de récupération alimentaire a permis de relier 20 établissements donateurs et plus de 100 associations d'aide alimentaire qui ont bénéficié du don alimentaire. Au total, plus de 9 000 portions ont été récupérées et redistribuées aux personnes dans le besoin cette année.

En ce qui a trait à l'équivalent de nos corvées alimentaires au Québec, 140 collaborateurs en provenance de 3 entreprises se sont mobilisés afin de cuisiner des repas pour l'aide alimentaire. En mars 2018, La Semaine des Écoles Hôtelières (6^e édition en France) a mobilisé 450 étudiants de 12 établissements scolaires.

#ÉDUQUER

Ce sont 120 ateliers culinaires qui ont été animés pendant l'année 2018. Près de 450 jeunes ont été directement touchés par les programmes d'éducation culinaire, que ce soit via des ateliers culinaires dans douze Maisons d'enfants à caractère social (MECS) ou via le programme des Brigades Culinaires, offert dans six collèges.

Autres événements-clés :

- La Tablee des Chefs est maintenant présente dans 20 départements en France.
- Plus de 200 bénévoles se sont engagés dans les différentes actions de l'organisation: chefs, cuisiniers, pâtisseries et particuliers.
- La troisième édition de La Grande Tablee Paris a réuni 215 convives, 60 bénévoles et plus de 50 partenaires entreprises afin de lever des fonds dédiés au soutien de la mission de l'organisation.
- Le parrain de l'association a été nommé, il s'agit de Guillaume Gomez, Chef des Cuisines de l'Élysée.

À venir en 2019

VOLET JEUNESSE D'À TABLE !

La prochaine édition d'À TABLE ! présentera le portrait de nos régions par l'entremise des jeunes participant au programme Les Brigades Culinaires. Les 17 régions du Québec seront représentées dans ce projet à l'aide des produits disponibles localement. Suivez À TABLE ! sur les réseaux sociaux, à compter de mai 2019, pour en apprendre plus !

OUVERTURE DE L'ÉCOLE DE CUISINE DE QUÉBEC

Nous sommes heureux d'annoncer l'ouverture de notre troisième École de cuisine à saveur sociale à Québec ! Cette école s'intégrera dans le volet d'économie sociale de La Tablée des Chefs dans le but de générer des revenus autonomes destinés aux programmes de l'organisme, par le biais d'activités culinaires destinées aux entreprises et au grand public, et la mobilisation des gens de la région autour de la cause.

GRANDE TABLÉE À TORONTO

Le déploiement, dans le reste du Canada, du programme Les Brigades Culinaires et celui de la récupération alimentaire amène La Tablée des Chefs à implanter sa soirée bénéfice annuelle à Toronto. À l'automne 2019, nous offrirons donc une expérience gastronomique unique dans cette belle région.

Au plaisir de vous y accueillir !

Merci à nos généreux partenaires et donateurs

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



CHEFS ÉTOILÉS

Gouvernement du Québec	Saputo
Sobey's/IGA	SAQ
Secrétariat à la Jeunesse	Olymel
La Fondation McConnell	Le Creuset
Fondation Marcelle et Jean Coutu	Hellmann's
Ricardo Média	DEL

CHEFS EXÉCUTIFS

Fondation Groupe AGF	Fondation Jeunesse Vie
Fondation St-Hubert	

CHEFS DE CUISINE

Ashoka Canada	Groupe Germain Hôtels
Banque Nationale	Groupe Jean Coutu
Breville	Lassonde
Catelli	L'œuvre Léger
Fairmont Le Château Frontenac	L'Union des producteurs agricoles
Fédération des transporteurs par autobus	Marché Public 440
Fondation Air Canada	Première Moisson
Fondation des Canadiens de Montréal	Stefano Faita et Michele Forgione
Fondation J. Armand Bombardier	TACT Intelligence-conseil
Fondation La Capitale Groupe Financier	Tilton
Girardin Bluebird	Tous les jours / Jour de la Terre
Fondation RBC	

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

TABLEEDESCHEFS.ORG
RECUPERATIONALIMENTAIRE.ORG

