



2012

MENU ANNUEL 2012 DE LA TABLÉE DES CHEFS



La Tablée
des Chefs



- 4 Mot du directeur général et fondateur

Survol général

- 5 Faits saillants en 2012
- 7 Notre mission
- 8 Notre équipe
- 8 Membres du conseil d'administration
- 9 Les amoureux de la cause
- 9 Nos chefs impliqués
- 9 Nos porte-paroles

Les trois recettes gagnantes

- 13 Service de courtage en alimentation durable
- 14 Préparation alimentaire
- 14 Les ateliers culinaires

École de cuisine à saveur sociale

- 17 Cours Grand public
- 17 Cours corporatif
- 17 Camps culinaires

Événements en 2012

- 18 La Grande Tablée à Montréal et à Québec
- 19 La campagne Moi, j'fais mon lunch
- 19 Forum culinaire
- 19 La fête des vins du Québec

Publications

- 20 Le Manifeste culinaire
- 20 Feuille de recettes Grande guignolée des médias
- 20 Livre 10X10

À venir en 2013

- 21 La Brigade de La Tablée des Chefs
- 21 Rénovations à la salle Mandoline du marché Jean-Talon

- 22 Partenaires et donateurs



« Cette année aura été sans contredit la plus mouvementée et la plus grande année de *La Tablée des Chefs* du moins jusqu'à maintenant. »

Chers amis, partenaires, bénévoles et fidèles collaborateurs,

plusieurs le savent, ceux qui nous suivent de proche l'on vécu avec nous, les années 2010 et 2011 ont été des années de défis et de difficultés, surtout pour nos activités-bénéfices. En 2012, nous n'aurions pu rêver d'une plus belle année pour fêter nos 10 ans. Cette année aura été sans contredit la plus mouvementée et la plus grande année de *La Tablée des Chefs*, du moins, jusqu'à maintenant.

En premier lieu, j'aimerais saluer le travail de mon équipe qui a su traverser ces années difficiles et garder le cap afin de continuer à avancer. Plusieurs personnes ont pris du galon dans l'organisation, nous leur avons demandé de prendre plus de responsabilités, d'être flexibles et créatifs et tous ceux qui sont encore avec nous aujourd'hui peuvent maintenant commencer à savourer le fruit de leurs efforts et de leur travail. L'espoir qui nous habitait de travailler ensemble sur un projet plus grand que nous nous stimulait énormément et nous avions confiance que la vapeur allait enfin changer de côté et nous donner raison de croire.

À travers les défis et la croissance, nous avons pu compter sur un réseau de partenaires et de collaborateurs qui sont avec l'organisation souvent même depuis sa fondation. Nous étions persuadés que nous avançons dans la bonne direction avec nos projets, vous nous l'avez confirmé en restant proche de nous et en nous aidant à atteindre et même à dépasser nos objectifs. Je tiens à tous vous remercier pour cette confiance et le support que nous avons sentis de votre part tout au long de l'année et des dernières années. Je tiens aussi à remercier notre base de bénévoles qui ne cesse de grandir, vous êtes tellement généreux de votre temps et nous souhaitons de tout cœur que vous ayez autant de plaisir que nous à développer *La Tablée*.

Comme vous le savez, *La Tablée des Chefs* nourrit les gens dans le besoin et éduque les générations futures afin de développer leur autonomie alimentaire. Notre travail est donc clair, d'un côté nous devons combler les pénuries alimentaires que vit chaque année le réseau de l'aide alimentaire. De l'autre côté, nous devons permettre à la prochaine génération de jeunes adultes de ne pas dépendre des banques alimentaires pour se nourrir en leur transmettant notre savoir culinaire. Vous allez le voir à travers la lecture du rapport, nous touchons maintenant des centaines de milliers de gens dans le besoin en aide alimentaire et des milliers de jeunes dans nos programmes de formation culinaire.

En 2013, nous voulons solidifier nos fondations et nous concentrer sur la pérennité de l'organisation. Nous avons plusieurs opportunités de développement pour nos programmes culinaires et alimentaires et trop souvent la demande dépasse les moyens. Il faudra donc avoir la structure nécessaire et obtenir le support financier afin d'assurer la croissance et répondre adéquatement aux opportunités. Après une grande année où nous avons goûté au succès, ce goût fort agréable doit rester sur nos papilles et tous nous motiver à nous dépasser de nouveau !

Savoureusement vôtre !



Jean-François Archambault
Directeur général et fondateur

FAITS SAILLANTS EN 2012

- 1** Nous comptons plus d'une vingtaine d'établissements qui récupèrent les surplus de façon récurrente.
 - 2** C'est 215 000 portions qui ont été distribuées au réseau de Banques alimentaires Québec et à Calgary.
 - 3** La Semaine des écoles hôtelières du Québec a mobilisé plus de 600 étudiants de 13 écoles hôtelières à travers le Québec à la préparation de 100 000 portions alimentaires.
 - 4** Nous avons aussi rejoint 475 jeunes de 8 à 15 ans avec le Camp culinaire Taillevent.
-

5 Nous avons rejoint plus de 500 jeunes en difficulté ou en situation de pauvreté dans 17 écoles secondaires de Montréal, Laval, Trois-Rivières, Gaspésie et de la Rive-Sud. Nous avons partagé plus de 18 000 heures de formation culinaire avec eux.

6 *La Tablée des Chefs* a rejoint l'ensemble des centres jeunesse à travers la province avec son programme des Ateliers du Frère Toc, soit 400 jeunes et 19 200 heures de formation.

7 10 000 portions ont été préparées par des entreprises dans le cadre de nos corvées alimentaires.

NOTRE MISSION

La Tablée des Chefs est un organisme sans but lucratif dont la mission est de nourrir les familles dans le besoin et d'éduquer les générations futures en développant leur autonomie alimentaire. C'est aussi le moteur d'implication sociale des chefs, cuisiniers et pâtisseries, lesquels se mobilisent selon trois volets soit la récupération alimentaire, la préparation de repas lors de corvées et la formation culinaire auprès des jeunes moins favorisés.

NOTRE ÉQUIPE

En 2012, *La Tablée des Chefs* a accueilli de nouveaux membres dans sa brigade! Après plus de deux ans de travail auprès de l'organisme, Marie-Neige Lavoie, chargée de projets événementiels, a quitté ses fonctions à l'automne 2012 afin d'aller relever de nouveaux défis. À cette même période de l'année, c'est avec beaucoup de joie que nous avons accueilli François Desroches à titre d'agent de terrain et Kim-Tien Huynh à titre de chargée de projet principale. Les idées bouillonnent et mijotent avec une équipe toujours aussi dynamique!

Jean-François Archambault

Directeur général et fondateur de *La Tablée des Chefs*

Catherine Bagdian

Directrice du développement des affaires et du marketing

Claude Beausoleil

Ambassadeur des ateliers culinaires

Julie Cantoro

Chef enseignante

Véronique Davignon

Directrice administrative

François Desroches

Agent de terrain

Patrick Emedy

Chef formateur adjoint

Léonie Gamache

Coordonnatrice des communications et de la programmation

Sylvie-Anne Guertin

Coordonnatrice des Ateliers du Frère Toc

Kim Tien Huynh

Chargée de projets principale

Nathalie Pomerleau

Coordonnatrice du service de courtage en alimentation durable

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président du conseil

Me Denis Paquin

Avocat

Fasken Martineau Dumoulin s.e.n.c.r.l., s.r.l.

Vice-présidente

Sylvie Des Ruisseaux

Directrice générale

Association des chiropraticiens du Québec

Trésorier

M. Martin Leblanc

Associé délégué, fiscalité

Samson Bélair Deloitte & Touche s.e.n.c.r.l.

Secrétaire

Renée Bénard

Directrice transport nolisé

Keolis Canada

Administrateurs

Jean-François Archambault

Directeur général et fondateur de *La Tablée des Chefs*

Jean Boislard

Retraité

Geneviève Lafitte

Directrice financière

Investicap Inc.

Julie Chaurette

Vice-Présidente informations financières

Ivanhoé Cambridge

Danny Serraglio

Vice-Président solution d'affaires Est du Canada

Telus

LES AMOUREUX DE LA CAUSE



Les bénévoles sont au cœur de nos activités. Ceux-ci se dévouent et s'impliquent avec beaucoup de passion afin d'assurer le succès de nos ateliers culinaires et de nos événements-bénéfices. Ils représentent *La Tablée des Chefs* dans différentes activités de promotion et travaillent auprès des chefs et de la clientèle. Ils sont très précieux pour nous et nous avons la chance d'avoir des bénévoles généreux et motivés. Nous comptons parmi nous une trentaine de bénévoles actifs et plus de 200 qui sont inscrits à notre registre. Voici les activités majeures dans lesquelles ils ont été mobilisés cette année : l'école de cuisine, la Semaine des écoles hôtelières du Québec, la Grande Tablée de Montréal ainsi que la Grande Tablée de Québec et la campagne *Moi, j'ai fait mon lunch*. Nous tenons sincèrement à les remercier pour leur fidélité et leur implication tout au long de l'année.

Cette année, nous avons été privilégiés de pouvoir compter sur des bénévoles de la région de Québec. Nous désirons également remercier les bénévoles qui se sont impliqués dans nos comités organisateurs.

NOS CHEFS IMPLIQUÉS

Nous impliquons et mobilisons plusieurs chefs, que ce soit pour nos ateliers culinaires ou pour nos cours de cuisine dans les écoles secondaires et les centres jeunesse. Leur expertise et leur savoir-faire sont essentiels afin de développer l'autonomie alimentaire des jeunes de milieux défavorisés. Ils viennent d'un peu partout au Québec et nous tenons à les remercier pour le travail incroyable qu'ils font pour *La Tablée des Chefs* tous les jours. Plus de 100 chefs nous donnent un coup de main dans nos activités de bienfaisance et nos levées de fonds et nous sommes très reconnaissants de leur implication au sein de notre organisme.

NOS PORTE-PAROLLES

La Tablée des Chefs a la chance de compter sur quatre porte-paroles hors pair. Tous des chefs ou des animateurs d'émissions de cuisine reconnues, ils nous viennent en aide afin de faire connaître notre organisme partout au Québec.

Patrice Demers

*Chef pâtissier et copropriétaire du restaurant
Les 400 Coups et animateur de l'émission
Les Desserts de Patrice*

Normand Laprise

*Chef et propriétaire du restaurant Toqué
et juge à l'émission Les Chefs*

Ricardo Larrivée

*Producteur et animateur de l'émission Ricardo
et Ricardo & Friends*

Danny St-Pierre

*Chef propriétaire du restaurant Auguste à Sherbrooke
et animateur de l'émission Ma Caravane au Canada*

Plusieurs autres chefs sont également impliqués dans la cause et portent le message tout en partageant nos valeurs. Leur implication est précieuse !



Patrice
Demers



Normand
Laprise



Ricardo
Larrivée



Danny
St-Pierre



SERVICE DE COURTAGE EN ALIMENTATION DURABLE

Courtier en alimentation durable

C'est à travers le service appelé courtage en alimentation durable que nous opérons toute la logistique de récupération alimentaire afin d'assurer un déploiement simple, efficace, et sécuritaire parmi les donateurs du milieu HRI (hôtellerie, restauration, institution).

Concrètement, le service de courtage en alimentation durable sert d'agent de liaison entre, d'une part, les traiteurs, les chefs, les cuisiniers et les organisateurs d'événements, et d'autre part, les organismes communautaires membres de Banques alimentaires Québec qui redistribuent les surplus alimentaires récupérés à leur clientèle dans le besoin.

Les donateurs de surplus alimentaires et les organismes communautaires utilisent notre plateforme web (**courtage.tableedeschefs.org**) qui sert à faciliter les échanges et à simplifier le processus de récupération.

Nous invitons les établissements hôteliers à offrir le service à leurs clients et ainsi récupérer tous les surplus des banquets. En 2012, nous comptons plus de 20 établissements qui récupèrent de façon récurrente leurs surplus alimentaires :

- Boulangerie Inéwa
- Centre Bell
- Centre des Sciences
- Centre Sheraton Montréal
- Château Bonne Entente
- COOP HEC
- Delta Centre Ville
- Delta Trois-Rivières
- Hilton Bonaventure
- Hôtel Mortagne
- Fairmont Tremblant
- Le Westin Montréal
- Le Westin Calgary
- Calgary Marriott Downtown Hotel
- Manoir Richelieu
- Stikeman Elliott
- CHUM
- Casino du Lac-Leamy
- Première Moisson (Jean-Talon)
- Première Moisson (10X30)
- Première Moisson (Gare centrale)

Grâce à la participation des établissements mentionnés ci-dessus et la demande de récupération alimentaire des donateurs ponctuels, 105 000 portions ont été distribuées au réseau de Banques alimentaires Québec et à Calgary afin d'aider à contrer la faim.

« En 2012, nous comptons plus de 20 établissements qui récupèrent de façon récurrente leurs surplus alimentaires. »

PRÉPARATION ALIMENTAIRE

Corvées alimentaires corporatives

La Tablée des Chefs coordonne annuellement différentes corvées alimentaires en vue de distribuer des repas aux bénéficiaires de Banques alimentaires Québec. D'une part, ces corvées peuvent être organisées par des chefs, à l'intérieur de leur établissement, en compagnie de leurs employés. D'autre part, nous offrons également la possibilité aux entreprises d'impliquer leurs employés dans une activité de préparation alimentaire. En 2012, *Telus*, *l'Association des stations de ski du Québec*, *Gaz Métro* et les délégués du gouverneur général ont mis la main à la pâte. Nous les remercions grandement, grâce à ces entreprises, 10 000 portions ont pu nourrir les personnes dans le besoin. Il s'agit d'une activité très mobilisatrice et amusante qui favorise l'esprit d'équipe. Cuisiner pour une bonne cause, en plus de soulager la faim; tout le monde est gagnant!

La Semaine des écoles hôtelières

La Semaine des écoles hôtelières du Québec, présentée par la SAQ, a lieu annuellement au mois de mars. Lors de la 9^e édition, plus de 600 étudiants de 13 écoles hôtelières du Québec ont cuisiné 100 000 portions de boulettes de porc mijotées aux légumes à la mexicaine. Ces repas ont été redistribués à des milliers de familles québécoises par l'entremise de *Banques alimentaires Québec*. L'événement fêtera son 10^e anniversaire l'an prochain et nous souhaitons mobiliser de nouvelles écoles.

Écoles participantes en 2012 :

- Montréal: l'ITHQ, la *Pearson School of Culinary Arts*, le *St. Pius X Culinary Institute*
- Montérégie: le CFP Jacques-Rousseau, le CFP Armand-Racicot
- Laval: l'École hôtelière de Laval
- Outaouais: le CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie
- Laurentides: l'École Hôtelière des Laurentides
- Estrie: le Pavillon du Vieux-Sherbrooke
- Chaudière-Appalaches: le CFP des Bâtisseurs
- Capitale-Nationale: le CEAFP de Charlevoix Pavillon Les Cimes, le CFP Fierbourg et le Cégep de Limoilou.

LES ATELIERS CULINAIRES

La Tablée des Chefs offre gratuitement, dans les écoles secondaires et les centres jeunesse, des cours de cuisine aux jeunes de 12 à 17 ans provenant de milieux défavorisés depuis 2006.

Les Brigades culinaires

Les Brigades culinaires, qui ont pris la relève des ateliers du Frère-Toc qui se sont terminés en mai dans les écoles secondaires, est un programme donné dans 20 écoles secondaires des régions de Montréal, Montérégie, Laval, Mauricie et Gaspésie cette année. L'objectif à long terme est de diffuser le programme dans 200 écoles partout au Québec d'ici 5 ans. Le projet pilote est pris entièrement en charge par *Québec en forme* la première année, donc aucun coût n'est requis pour les écoles.

Cette nouvelle initiative de *La Tablée des Chefs*, qui offre de la formation culinaire depuis 5 ans à plus de 5 000 jeunes dans les écoles secondaires, vise à stimuler et mobiliser les jeunes répartis sur 24 ateliers durant l'année scolaire. Ce programme sert principalement à : développer l'autonomie alimentaire des jeunes pour combattre une éventuelle dépendance à l'aide alimentaire, appliquer de façon durable les principes de saine alimentation dans l'alimentation des jeunes et d'impliquer les jeunes dans la vie scolaire de l'établissement au travers des défis culinaires.

Les Brigades culinaires proposent :

- 12 ateliers culinaires pratiques pour apprendre à cuisiner
- 9 ateliers préparatoires aux défis culinaires et au perfectionnement culinaire, supervisés par les chefs formateurs de toutes les écoles
- 3 grands défis culinaires construits autour de 3 grands axes (multiculturel, saine alimentation, social)
- 1 grand concours – Finale provinciale de type « Iron Chef »



Les ateliers du Frère Toc dans les écoles secondaires

Les Ateliers du Frère Toc sont des ateliers culinaires et de nutrition donnés gratuitement dans le cadre d'activités parascolaires à des centaines de jeunes dans 17 écoles secondaires en milieu moins favorisés de la région métropolitaine. La mission des Ateliers du Frère Toc est d'initier les adolescents à la cuisine et à la saine alimentation. Cette initiation comporte l'apprentissage de techniques culinaires de base et la découverte d'aliments sains. Les élèves des écoles ciblées sont donc mis en contact avec des aliments de base, découvrent de nouvelles saveurs et sont présentés à une foule de recettes simples. Par ces ateliers, nous désirons proposer une culture culinaire différente de celle que les jeunes vivent aujourd'hui dans l'univers de la malbouffe, et souhaitons qu'elle puisse être préservée et partagée en famille.

- Les ateliers sont animés par des chefs enseignants sous la forme de 2 blocs de 12 ateliers (soit 24 ateliers différents) d'une durée de 90 minutes chacun à chaque semaine de septembre à avril et offerts gratuitement aux jeunes.
- En 2012, nous avons rejoint plus de 500 jeunes en difficulté ou en situation de pauvreté dans 17 écoles secondaires de Montréal, Laval et de la Rive-Sud. Nous avons offert, en tout, 612 heures de formation culinaire.
- À partir de septembre 2013, le programme AFT sera remplacé par les Brigades culinaires, mais les AFT resteront offerts moyennant un coût d'implantation.

Les ateliers du Frère Toc dans les centres jeunesse

Présentés en projet pilote en 2008, dans trois régions du Québec (Estrie, Montérégie et Montréal), les Ateliers du Frère Toc (AFT) dans les centres jeunesse sont une adaptation du même programme offert dans les écoles secondaires.

En 2012, les centres jeunesse ont inscrit 200 jeunes, soit 10 à 12 jeunes par centre jeunesse, répartis sur 20 plateaux (programme de 24 ateliers culinaires) offerts dans 16 régions du Québec. 5 000 coffres à outils alimentaires (tablier, livre

de recettes, ustensiles, etc.) ont également été donnés aux jeunes avant leur sortie des centres jeunesse à l'âge de 18 ans.

Le programme des AFT en centres jeunesse est donc spécialement conçu pour donner à ces jeunes les notions de base : de la prise en charge de leur alimentation à leur intégration dans la société. Les notions abordées dans les ateliers visent à développer l'autonomie alimentaire des jeunes et à encourager l'acquisition de compétences au niveau des tâches de la vie quotidienne.

Camp culinaire Taillevent

Le Camp culinaire Taillevent a vu le jour à l'été 2007 sur la base de plein air P'tit Bonheur à Saint-Donat. En 2009, suite à une rencontre avec la *Fondation Bon Départ de Canadian Tire du Québec*, le camp a déménagé sur la base de plein air Bon départ (anciennement connue sous le nom de Base de plein air Perce-Neige) situé à Wentworth-Nord dans les Laurentides. Grâce à ce partenariat, 500 jeunes moins privilégiés, âgés de 8 à 15 ans, de partout au Québec participent gratuitement au camp qui se déroule sur quatre séjours de 12 jours. Ces derniers sont sélectionnés par les centres jeunesse et leurs intervenants sociaux.

En participant au camp, les jeunes apprennent à cuisiner en préparant chaque jour leur repas et en participant à des ateliers de nutrition. Ils ont aussi la chance de rencontrer des chefs et des athlètes qui viennent les encourager à bouger et à bien s'alimenter. Pour sa 4^e année, le camp Taillevent a connu, encore une fois, un réel succès auprès de 500 jeunes.

L'an prochain, le camp en sera à sa 5^e année. Nous avons signé une entente de 5 ans qui est en voie d'être renouvelée suite à l'excellente collaboration de nos partenaires. Nous désirons remercier nos nombreux partenaires alimentaires ainsi que la *Fondation Marcel et Jean Coutu*, la *Fondation Bon Départ* et la *Base de plein air Perce-Neige/Bon Départ*.



Nos propres revenus
réinvestis dans
la communauté !



COURS GRAND PUBLIC

Nous offrons des cours de cuisine au Grand public dans nos deux écoles de cuisine à Longueuil et à Montréal. Ces cours permettent aux participants de parfaire leurs connaissances et techniques culinaires. Nous proposons différentes thématiques sous forme d'ateliers participatifs d'une durée de trois heures. De plus, en s'inscrivant à ces cours culinaires, les participants contribuent socialement à la mission de *La Tablée des Chefs*.

COURS CORPORATIF

La Tablée des Chefs offre également la possibilité aux entreprises de bâtir un atelier culinaire sur mesure entre collègues. Les cours corporatifs sont une façon originale de se rassembler et de forger l'esprit d'équipe.

CAMPS CULINAIRES

Une fois de plus, les camps culinaires de *La Tablée des Chefs* furent un grand succès auprès des jeunes de 10 à 15 ans. Ces camps offerts à notre cuisine de Longueuil et à celle de la salle Mandoline du marché Jean-Talon ont attiré plus de 200 jeunes répartis à travers les deux écoles de cuisine.



LA GRANDE TABLÉE À MONTRÉAL ET À QUÉBEC

La Tablée des Chefs tenait deux soirées où le milieu des affaires était mobilisé dans le cadre de sa levée de fonds annuelle. Le 5 novembre 2012 avait lieu la Grande Tablée Montréal, sous la présidence d'honneur d'Eve-Lyne Biron, au *Centre des sciences de Montréal*. Du côté de Québec, La Grande Tablée a eu lieu le 26 novembre, sous la présidence d'honneur de Denis Pelletier, au Château Bonne Entente. Ces soirées ont permis à *La Tablée des Chefs* d'amasser plus de 250 000 dollars net pour le financement de nos programmes culinaires aux quatre coins du Québec.

La Brigade des chefs 2012 de Montréal 7 services / 7 chefs

- Patrice Demers, *Les 400 coups*
- Éric Dupuis, *Taverne Square Dominion*
- Marc-André Jetté, *Les 400 coups*
- Jonathan Lapierre-Rehayem, *Laloux*
- Stéphanie Labelle, *Rhubarbe*
- Isabelle Leroux, *Pastaga*
- Simon Mathys, *Bar & Bœuf*

La Brigade des chefs 2012 de Québec 7 services / 7 chefs

- Benoît Larochelle, *Le Saint-Amour*
- Luc Ste-Croix et Alexis Jegou, *Voodoo Grill*
- Daniel Vézina, *Laurie Raphaël*
- Jean-François Bélair, *Monte Cristo et Château Bonne Entente*
- Gaétan Bernard, *Le petit cochon Dingue*
- François Desroches, *La Tablée des Chefs*

Merci au comité organisateur !

Membres du comité organisateur à Montréal

- Brigitte Vachon, *Deloitte*
- Danny Serraglio, *Telus*
- Denis Paquin, *Fasken Martineau DuMoulin S.E.N.C.R.L., s.r.l.*
- Jean-François Archambault, *La Tablée des Chefs*
- Joël Carrier, *BMO Banque privée Harris*
- Julie Chaurette, *Ivanhoé Cambridge*
- Martin Thibault, *Absolunet*
- Paule Lafitte, *Investicap inc.*
- Renée Bénard, *Orléans Express*
- Stéphan Bourbonnais, *Banque Nationale Gestion privée 1859*
- Yvan Morissette, *Rio Tinto Alcan*

Membres du comité organisateur à Québec

- Éric Goulet, *Telus*
- Louis Mercier, *Transcontinental*
- Marie-Josée Guérette, *La Capitale*
- Normand Lessard, *Banque nationale du Canada*
- Jean-François Archambault, *La Tablée des Chefs*

LA CAMPAGNE MOI, J'FAIS MON LUNCH

Pour la seconde édition de la campagne, présentée par *Desjardins*, le milieu des affaires a été invité à participer à l'activité en offrant à ses employés une activité de consolidation d'équipe très rassembleuse et socialement responsable. 117 entreprises ont participé à cette édition. Les employeurs se sont procuré des sacs à lunch qu'ils ont offerts à leurs employés afin que ceux-ci y apportent, le 24 septembre, le lunch qu'ils ont apprêté. Les employés ont alors participé à l'alternative gourmande choisie au sein de l'entreprise. Lors de cette journée, ils ont donc échangé leur lunch ou pigé le lunch de leur collègue, préparé la recette du Boss pour ensuite le déguster. Sur la plateforme web moifaismonlunch.ca, le site a permis de centraliser et faciliter l'accès aux détails de l'événement, d'avoir accès à des concours et des recettes en ligne ainsi que de gérer l'inscription des participants. Les Québécois non mobilisés à travers leur employeur ont également pu participer soit en créant leur groupe en ligne ou en se procurant un sac dans l'un des points de vente. 35 441 sacs à lunch ont été distribués !



Jean-François Archambault, directeur général et fondateur de *La Tablée des Chefs* et le parrain d'honneur de *La Tablée des Chefs*, Ricardo.

FORUM CULINAIRE

La Tablée des Chefs orchestrait le tout premier Forum culinaire les 22 et 23 avril 2012 à l'Auberge Saint-Gabriel de Montréal. Le milieu de la restauration était convié à débattre de l'approvisionnement et de l'autonomie alimentaire au Québec. Des conférences, des témoignages et des ateliers ont permis de tirer des conclusions sur la situation de l'alimentation et ses enjeux au Québec. Le *ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec* (MAPAQ), le *Conseil des appellations réservées et des termes valorisants* (CARTV) et des membres de l'industrie ont pris la parole et transmis leurs connaissances afin d'enrichir le débat.

La Tablée des Chefs tient à remercier chaleureusement tous les partenaires de cette première édition ainsi que tous les participants.

LA FÊTE DES VINS DU QUÉBEC

En collaboration avec 18 restaurants, chacun jumelé avec un vignoble, les établissements participants s'étaient entendus pour offrir à leur clientèle un service accord mets et vins. Bien entendu, il fallait que le vin soit un produit du Québec. De plus, mobilisant 6 différents chefs, lors de cette fête au Marché Bonsecours. Plusieurs vignobles étaient de la partie et nous avons pu assister à l'animation de 9 ateliers culinaires ainsi qu'à la préparation de 200 assiettes de dégustation de fromages. Bref, cet événement nous a permis d'amasser 10 000 \$.

LE MANIFESTE CULINAIRE

La deuxième édition du Manifeste culinaire destiné aux chefs, pâtissiers et cuisiniers du Québec est parue à l'automne 2012. Les 20 chefs sélectionnés se sont prononcés cette fois-ci sur l'impact de la médiatisation de leur métier au Québec. Dans cette édition, nous avons collaboré avec l'experte en contenu culinaire Sophie Suraniti. Plus de 5 000 copies ont été distribuées auprès de restaurateurs québécois.

Voici les 20 chefs du Manifeste culinaire 2012 : Jean-Luc Boulay, Frédéric Côté, Patrice Demers, Éric Dupuis, Stefano Faita, Jean-Paul Grappe, Nancy Hinton, Marc-André Jetté, Martin Juneau, Stéphanie Labelle, Benjamin Léonard, Christophe Morel, Romain Lerot, Simon Mathys, Stelio Perombelon, Jonathan Lapierre-Réhayem, François Nadon, Thierry Rouyé, Pasquale Vari et Daniel Vézina.

FEUILLET DE RECETTES GRANDE GUIGNOLÉE DES MÉDIAS

Nous avons collaboré pour la première fois avec La grande guignolée des médias afin de créer un feuillet de recettes avec les denrées de base les plus populaires. Les 9 chefs porte-parole de l'événement ont soumis des recettes simples et faciles à réaliser. Ce feuillet a été distribué dans plus de 15 000 paniers de Noël.

LIVRE 10X10

Nommé meilleur livre de Cuisine pour professionnels au Canada pour les livres en langue française par le Gourmand Cookbook Awards.

Le livre 10 x 10, c'est 10 chefs québécois inventifs et dévoués qui ont métamorphosé 10 ingrédients d'ici. Agneau, boeuf, carotte, champignon, chou, œuf, pomme de terre, poisson, porc et poulet ! C'est aussi 20 desserts gourmands créés par 2 chefs pâtissiers. Bref, 120 recettes renversantes qui mettent nos aliments préférés en valeur. Une équation plus que parfaite !





LA BRIGADE DE LA TABLÉE DES CHEFS

Pour financer le programme des Brigades culinaires et répondre à l'objectif d'être présent dans 200 écoles secondaires en milieux défavorisés à travers la province d'ici les cinq prochaines années, *La Tablee des Chefs* mettra de l'avant la Brigade de *La Tablee des Chefs*. Cette initiative répondra à trois objectifs. Premièrement, financer l'expansion des Brigades culinaires sur une base annuelle récurrente. Ensuite, faire rayonner la cause et les implications sociales de *La Tablee des Chefs* auprès du grand public, plus spécifiquement les foodies et les épicuriens. Finalement, valoriser l'autonomie alimentaire chez les jeunes. Le concept de ce projet est de faire en sorte que le membre de la Brigade se procure son abonnement pour la cause et ensuite pour les bénéfices. En contribuant à une adhésion sociale de 50 \$ par année, non seulement le membre fera-t-il partie d'un groupe exclusif de foodies, mais il aura droit à plusieurs rabais dont 10 % sur les ateliers culinaires de *La Tablee des Chefs*, l'accès à une plateforme web et des offres exclusives de nos partenaires alimentaires et culinaires. Pour promouvoir cette initiative, *La Tablee des Chefs* pourra compter sur le support d'un chef de brigade, Ricardo, chef médiatisé et personnalité connue à travers tout le Canada. Pour 2013, nous visons une adhésion de 2500 membres afin de pouvoir réaliser le projet des Brigades culinaires dans 50 écoles secondaires.

RÉNOVATIONS À LA SALLE MANDOLINE DU MARCHÉ JEAN-TALON

En grande primeur, *La Tablee des Chefs* vous annonce que nous rénoverons notre salle Mandoline au marché Jean-Talon en 2013.

Les Chefs étoilés (100 000 \$ et plus)

- Québec en Forme
- SAQ
- ABC

Les Chefs exécutifs (50 000 et plus)

- Médias Transcontinental S.E.N.C.
- Fondation Marcelle et Jean Coutu
- Fondation J. Armand Bombardier

Les Chefs de cuisine (25 000 \$ et plus)

- Fondation du Club de Hockey Canadien por l'enfance
- Ashoka
- Saputo inc.
- Fédération des caisses Desjardins du Québec
- La Capitale Groupe Financier
- Ministère de la santé et des services sociaux
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Les sous-chefs (10 000 et plus)

- Secrétariat à la jeunesse du Québec
- Loblaws inc.
- Bonduelle
- Fondation Rona
- Financière Banque Nationale
- La Coop fédérée
- Novelis
- Nanni Marketal inc.
- CN

Les cuistots (5 000 \$ et plus)

- Sopexa Canada Ltée
- BALNEA spa + réserve thermale
- Rio Tinto Alcan inc.
- Fondation Québec Jeunes
- Jean Gaudreau
- Telus
- Ricardo Média inc.
- Agropur
- Voo Doo Supper club
- Pharmarscience inc.

- Association des Vignerons du Québec
- Association québécoise de la distribution de fruits et légumes
- Fondation Simple Plan
- La Fondation Ultramar
- Olymel

Les garde-manger (2 500 \$ et plus)

- Les importation Edika inc.
- Groupe Seb
- Banque Nationale gestion Privée 1859
- Caisse de dépôt et placement du Québec
- Métro inc.
- Pascal Allard
- Cargill Limited
- Absolutnet
- Ivanhoé Cambridge
- Groupe Astral diffusion Astral

Les commis (500 à 2 499 \$)

- Biron Groupe Santé inc.
- Norampac
- BMO Banque de Montréal
- Construction Broccolini inc.
- Gaz Métro
- Groupe Deschesnes
- Groupe Jean Coutu
- La Fondation Samson Bélair / Deloitte & Touche Canada
- La Personnelle, assurance générales inc.
- MTY Tiki Ming entreprises inc.
- Orléans Express
- Panasonic Canada inc.
- Patin Patin
- Pomerleau inc.
- Price Water Cooper
- Renaud-Bray
- Société en commandite Service S&E
- Sylvie Monette
- Fondation Pain et Espoir
- Fairmont Reine Élisabeth
- Fondation la Capitale Groupe Financier
- R3D Conseils inc.
- Réal Huot inc.
- Yves Allard

- BSA
- Fédération des producteurs d'œufs de consommation du Québec
- AEPTQ
- Groupe Canam
- Lavoie Pouliot Laforce s.e.n.c.r.l.
- Samson Bélair/ Deloitte & Touche s.e.n.c.r.l.
- Tassé Avocats inc.
- Équipe Spinelli 2975131 Canada inc.
- Gestion Première Moisson
- Cascades Canada ULC.
- Fourrures du Vieux-Port
- Farinex
- Agence Goodwin
- Nautilus Plus
- Société Cigare
- Cintas Canada Ltd
- Denis Pelletier Voodoo grill
- Le Groupe Jean-Coutu
- Michael Kors
- Concept santé Mexa
- 9166 3096 Québec inc.
- Bernard Brassars s.e.n.c.r.l.
- LAVERY, DE BILLY, S.E.N.C.R.L.
- Raymond Chabot Grant Thornton Administration
- Produits BoCoq Gourmet
- Bijoux Caroline Néron
- Loews Hotel Le Concorde
- Stark & Whyte
- Centre Financier aux entreprises de Québec - Caisse Desjardins du Centre-Ville de Québec
- Gestion DP inc.
- Les Éditions Genex inc.
- Me Louis Laliberté Notaire inc.
- Mobilflex
- Nicolas Desganés
- Normand Nadeau Communications
- Robin Veilleux Assurances et Rentes Collectives inc.
- Blain, Joyal, Charbonneau, comptables agréés, s.e.n.c.r.l.
- Fonds de solidarité FTQ
- Havana House
- Lassonde
- 9252-7514 Québec inc.
- Botrytis
- Synchro sports
- Isabelle Sauriol
- Groupes Voyages Québec
- L'Oréal
- Ultramar

MERCI

À

**NOS PARTENAIRES
ET DONATEURS**

Coordonnées du siège social

930, boul. Curé-Poirier Est
Longueuil (Québec) J4J 4X1
Téléphone : 450 748-1638

info@tableedesches.org
tableedeschefs.org

