

## Une 1<sup>ère</sup> Brigade Culinaire pour Lille

**Une grande première : La Tablée des Chefs se développe à Lille et lance son programme de Brigades Culinaires ce lundi 18 mars 2019 au Collège Boris Vian, avec Christophe Pirotais, chef du restaurant SOlange. Le lancement aura lieu en présence de la presse locale et des enseignants qui pourront assister à l'atelier animé par le chef Christophe Pirotais avec La Tablée des Chefs.**

« C'est une joie de développer nos actions à Lille. Le rêve que nous avons en démarrant l'association La Tablée des Chefs en France est en train de se réaliser avec l'essaimage de nos programmes et l'action que mène Pauline Potteeuw, notre coordinatrice régionale. » s'enthousiasme Vincent Brassart, Président et Fondateur de La Tablée des Chefs. « Nous sommes fiers de lancer nos programmes d'éducation culinaire avec le Collège Boris Vian et d'être soutenu par un chef engagé, Christophe Pirotais. Notre objectif est de faire découvrir aux jeunes la cuisine avec ceux qui la créent aujourd'hui et de les sensibiliser à une alimentation saine et responsable. »

Le programme d'éducation culinaire de La Tablée des Chefs est soutenu par la Fondation Valrhona, Fondation UP, Citizen et Tupperware, partenaires officiels de l'association. Engagé dans la cuisine maison et le gaspillage alimentaire, Tupperware va équiper les Brigades Culinaires du collège. Grâce à ces dons, les élèves utilisent des ustensiles adaptés et pratiques leur permettant de reproduire très facilement chez eux, ce qu'ils ont appris pendant l'atelier. Ils découvrent des aliments, des recettes, des règles et des pratiques de chef. De son côté, le chef apporte connaissances, astuces et transmet surtout sa passion aux collégiens. Grâce à la pédagogie qui est mise en place, les élèves peuvent devenir eux-mêmes acteurs de leur alimentation et l'idée est de les inciter à leur tour, à transmettre et éduquer leurs familles et amis.

Avec ses ateliers d'éducation culinaire, La Tablée des Chefs permet à plus de 150 collégiens et 300 adolescents en foyers d'accéder à des connaissances culinaires et de s'épanouir à travers la cuisine ! A Lille, les ateliers se dérouleront en 10 séances de 2 heures réparties sur le dernier trimestre de l'année scolaire à destination d'un groupe de 4<sup>e</sup> SEGPA (Section d'enseignement Général et Professionnel Adapté) pratiquant l'atelier "Hygiène-Alimentation-Service" et se destinant à une orientation professionnelle, notamment dans les métiers de bouche.

L'équipe du collège est heureuse et fière de voir démarrer cette action, soutenue par l'association La Tablée des Chefs et par le chef Christophe Pirotais. Elle cible des élèves en situation de difficulté scolaire, pour lesquels l'enseignement pré-professionnel permet de donner du sens aux apprentissages. Au-delà de cette dimension, cette action est un support culturel riche portant sur le plaisir et la passion de la cuisine et de l'alimentation.

Un programme riche en perspectives pour ces nouvelles Brigades Culinaires qui relèveront plusieurs défis. Les élèves prépareront des repas pour les bénéficiaires d'une association d'aide alimentaire, ils découvriront des recettes anti-gaspillage et lors du défi final, devront cuisiner un panier surprise en présence d'un jury.

### Contacts :

**Tablée des Chefs** : Delphine Grenon - 06 61 62 46 11 - delphine.grenon@tableedeschefs.fr

**Tupperware®** : Agence Cuisine en Chœur - Stéphanie Gay - 06 61 40 18 51 - contact@cuisineenchoeur.fr



La Tablée  
des Chefs



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lille, 18 mars 2019

### **A propos de La Tablée des Chefs**

La Tablée des Chefs est l'association des chefs engagés. Ses missions : nourrir les familles dans le besoin & développer l'éducation culinaire des jeunes. La Tablée des Chefs lutte contre le gaspillage et l'insécurité alimentaires et développe des programmes de sensibilisation des futurs professionnels du monde de la gastronomie & d'éducation culinaire auprès des jeunes. Créée en 2013 en France, La Tablée des Chefs existe également au Canada (depuis plus de 15 ans) & au Mexique (2013). L'association est lauréate de la Fondation La France s'Engage et du Programme National pour l'Alimentation. Elle est également soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Chef des cuisines du Palais de l'Elysée.

**[www.tableedeschefs.fr](http://www.tableedeschefs.fr)**

### **A propos du Collège Boris Vian**

Le collège Boris Vian de Lille est un établissement d'éducation prioritaire renforcée situé au cœur du quartier de Fives. Il accueille 430 élèves en cursus ordinaire, en section d'enseignement général et professionnel adapté (SEGPA) et bénéficie d'un dispositif pédagogique d'accueil des élèves allophones arrivants (UPE2A). Il a cœur de favoriser la réussite de chaque élève, de valoriser les intelligences et de répondre aux besoins de chacun (Section bilangue, section européenne, parcours d'excellence, inclusion d'élèves à besoins éducatifs particuliers...) et s'appuie également sur de nombreux partenariats culturels, associatifs ou institutionnels.

**<http://vian-lille.savoirsnumeriques5962.fr/>**

### **A propos de Tupperware®**

Depuis plus de 60 ans, Tupperware® développe des ustensiles de cuisine de très haute qualité, toujours plus innovants et au design moderne. Tupperware® a su imposer son ADN avant-gardiste en anticipant les tendances et en s'adaptant aux évolutions des modes de vie. Pionnière de la vente à domicile, Tupperware® offre avant tout une expérience humaine incomparable et a su s'imposer comme une marque générationnelle dans le cœur des français.

**[tupperware.fr](http://tupperware.fr)**

#### **Contacts :**

**Tablée des Chefs** : Delphine Grenon - 06 61 62 46 11 - [delphine.grenon@tableedeschefs.fr](mailto:delphine.grenon@tableedeschefs.fr)

**Tupperware®** : Agence Cuisine en Chœur - Stéphanie Gay - 06 61 40 18 51 - [contact@cuisineenchoeur.fr](mailto:contact@cuisineenchoeur.fr)