© Corinne Jamet

La Tablée des Chefs

L'association
des chefs engagés

www.tableedeschefs.fr

LA TABLÉE DES CHEFS

La mission de La Tablée des Chefs :

Nourrir les personnes dans le besoin et développer L'éducation culinaire des jeunes.

Nous sommes **l'association des chefs engagés,** dans la lutte contre l'insécurité alimentaire et l'éducation culinaire des jeunes. Association loi 1901, nous accompagnons les générations futures vers l'autonomie alimentaire et nos actions se déclinent en deux grands axes d'intervention :

- **#Nourrir** : facilitation du don alimentaire pour les entreprises, événements et professionnels de l'hôtellerie-restauration, production et distribution pour les bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire.

- **#Éduquer** : conception et réalisation de programmes d'éducation culinaire et de sensibilisation à une alimentation saine, dans des collèges en réseau d'éducation prioritaire et des maisons d'enfants à caractère social.

La Tablée des Chefs existe au Canada (depuis 2002), en France & au Mexique, (depuis 2013). En France, La Tablée des Chefs a récupéré et distribué plus de 38 000 plats auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire et sensibilise plus de 2500 jeunes. L'association est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France et Chef des cuisines du Palais de l'Elysée.

2015 : Lauréat La France s'engage
2019 : Lauréat du Programme National pour l'alimentation.

Fondation la France s'engage

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

LE CONTEXTE EN FRANCE

LE CONSTAT

Au pays de la gastronomie, nous ne sommes pas tous égaux dans l'accès à une alimentation saine et équilibrée. Des millions de Français sont touchés par l'insécurité alimentaire. Cette inégalité affecte particulièrement les enfants issus de familles en situation de précarité et a des répercussions sur :

- l'autonomie alimentaire
- le gaspillage
- la santé
- L'apprentissage

Les enfants affectés sont souvent privés de la découverte de la cuisine et de la diversité des goûts. Demain ils seront moins bien armés pour faire face au défi d'une alimentation saine.

NOS PROPOSITIONS

La Tablée des Chefs souhaite briser ce cycle d'insécurité alimentaire en mobilisant les chefs et les professionnels de la cuisine sur 2 axes d'intervention :

- **Lutter contre l'insécurité alimentaire** en travaillant avec les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, de l'événementiel pour sensibiliser les futurs chefs à leur rôle social, au gaspillage alimentaire et faciliter le don alimentaire pour combattre la faim.

- **Éduquer les générations futures** à une alimentation saine et durable, par des ateliers d'éducation culinaire, dans des maisons d'enfants à caractère social et des collèges en réseau d'éducation prioritaire.

NOS ACTIONS

La Tablée des Chefs est **l'association des chefs engagés.**
Notre mission :
NOURRIR les personnes dans le besoin & développer l'éducation culinaire des jeunes.

NOURRIR

Programmes

- Facilitation du don alimentaire
- Semaine des Écoles Hôtelières
- Défi solidaire 'Mets ta toque'

Bénéficiaires

- Associations d'aide alimentaire
- Elèves d'écoles hôtelières
- Chefs
- Collaborateurs en entreprise

EDUQUER

Programmes

- Ateliers Culinaires
- Brigades Culinaires

Bénéficiaires

- Jeunes de 12 à 18 ans
- Etablissements scolaires en réseau d'éducation prioritaire
- Maisons d'enfants à caractère social
- Associations de jeunes

© Jean-Claude Guilloux

FACILITATION DU DON ALIMENTAIRE

Mission : NOURRIR

Nous facilitons le don aliementaire en proposant aux acteurs de l'hôtellerie-restauration, aux traiteurs, et aux organisateurs d'événements notre réseau afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Notre action permet de créer du lien entre les acteurs qui ont des surplus alimentaires dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et les associations qui redistribuent des repas aux personnes dans le besoin.

SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

Mission : NOURRIR

La mobilisation des élèves d'écoles hôtelières

La Semaine des Écoles Hôtelières est un rendez-vous annuel de mobilisation, qui a pour but de sensibiliser les futurs professionnels de la restauration au gaspillage et au geste social.

L'impact en 2019 :

En France : **1000** jeunes en formation – **31** écoles hôtelières impliquées et **14 000** plats pour des associations d'aide alimentaire. ***Au Québec*** *: +100 000 plats distribués aux associations.*

5 ACTIONS POUR LA RELÈVE

1. Innover

Une action innovante pour les écoles, qui leur permet d'être leader de l'éducation responsable.

2. Sensibiliser

Sensibilisation au problème de l'insécurité alimentaire et au rôle social des chefs et cuisiniers.

3. Mobiliser

Un événement qui mobilise des élèves d'écoles hôtelières au Canada et en France pour cuisiner des repas pour les personnes en situation précaire.

4. Cuisiner

Pendant 10 jours, des recettes sont produites par les élèves et leur encadrement. Ils relèvent un défi solidaire !

5. Distribuer

Les plats cuisinés sont mis en barquettes puis récupérés par une association locale d'aide alimentaire. Les repas sont parfois distribués directement par les jeunes.

‘METS TA TOQUE’, LE DÉFI SOLIDAIRE

Mission : NOURRIR

La cuisine
à l’heure de la RSE !

Mets ta toque : un atelier responsable et convivial entre collaborateurs.
Cuisiner ensemble, accompagnés par des chefs, avec un objectif responsable :
créer un menu solidaire en équipe et le distribuer à des associations d’aide alimentaire.

Un défi en équipe 100% culinaire

- Les équipes se transforment en brigades, animées par un chef.
- Les collaborateurs découvrent les astuces des chefs et la vie en brigades.
- Le défi : produire en quelques heures, un nombre de repas pour les bénéficiaires d’associations d’aide alimentaire.

Un atelier à saveur sociale

Les participants sont sensibilisés à la gastronomie sociale. Ils partagent un moment convivial, solidaire avec 1 triple impact :

- Apprendre à se connaître dans une brigade,
- Nourrir les personnes les plus démunies
- Collecter des fonds pour les programmes de l’association La Tablée des Chefs.

Pour aller + loin, les équipes peuvent aussi participer à une maraude pour distribuer les repas.

LES ATELIERS CULINAIRES

Mission : EDUQUER

Au sein des maisons d'enfants à caractère social, les Ateliers Culinaires sont un programme destiné aux jeunes hebergés dans des foyers et qui traversent une situation de précarité. Les ateliers sont des temps de convivialité qui leur permettent **d'acquérir une autonomie alimentaire**.

La transmission

Les ateliers sont animés par des chefs professionnels qui partagent leur **passion pour la cuisine** et font vivre aux jeunes une approche simple et enrichissante de la cuisine.

Le public visé : les jeunes de 12 à 18 an**s,** placés dans des Maisons d'Enfants à Caractère Social (MECS).

Les objectifs

- Accompagner les jeunes vers **l'autonomie alimentaire** et **le plaisir de cuisiner**
- Créer des **expériences de partage** entre les chefs et les jeunes et faire naître des **vocations**
- Être un moteur **d'ouverture au monde** et de découvertes gustatives
- Développer **des compétences culinaires**, transmettre les principes d'une **alimentation saine** et la gestion d'un budget alimentaire
- Développer la **confiance en soi** dans un contexte original et mobilisateur

LES BRIGADES CULINAIRES

Mission : EDUQUER

Les Brigades Culinaires sont des ateliers de formation culinaire. Ils se déroulent pendant les cours ou sur le temps d'activité **extra-scolaire** et sont organisés au sein d'établissements secondaires en zones sensibles, destinés aux jeunes collégiens de 12 à 15 ans.

Le programme pédagogique

- Les chefs et les jeunes suivent un programme pédagogique conçu spécifiquement par des experts pour donner aux élèves les connaissances qui leur permettront de mieux connaître les principes de la cuisine et d'apprendre en s'amusant.
- Le « Cahier de l'élève » propose une progression qui rythme l'année scolaire, grâce aux outils et recettes.
- Plusieurs défis stimulent les collégiens anti-gaspi, solidarité et créativité sont au menu !

Pendant l'année scolaire

- 10 ateliers de 2h, tout au long de l'année scolaire, animés par un chef professionnel
- Les ateliers enseignent aux jeunes les principes d'une alimentation saine et équilibrée, les techniques de base de cuisine, les règles d'hygiène et de sécurité.
- Des connaissances qui permettent de mieux gérer un budget alimentaire et de lutter contre le gaspillage et la «malbouffe»

© Corinne Jamet

LES RÉSULTATS

© Corinne Jamet

L'impact en France

+38 000
Plats préparés, récupérés & redistribués aux associations d'aide alimentaire

13 700 plats
Préparés pour 60 associations d'aide alimentaire en mars 2019

+1000 élèves
dans 31 lycées hôteliers ont préparé des repas pour l'aide alimentaire en mars 2019

1600
jeunes touchés par nos programmes d'éducation culinaire

17
Maisons d'enfants à caractère social en France en 2019-20

Plus de
250 bénévoles
mobilisés à nos côtés sur tout le territoire

11
collèges en réseaux d'éducation prioritaire en France en 2019-2020

Au Québec

670 000 portions de nourriture récupérés et redistribués à travers le Canada en 2018

4 300 Jeunes canadiens touchés par le programme des Brigades Culinaires

NOS CHEFS ENGAGÉS

Quelques-uns parmi les chefs qui nous soutiennent, notre parrain et nos ambassadeurs :

Chef Guillaume Gomez
parrain

Chef Alan Geaam
ambassadeur

Cheffe Nina Métayer
ambassadrice

Camille Styczynski
ambassadrice jeunesse

Notre parrain : Chef Guillaume Gomez, MOF,
Chef des cuisines du Palais de l'Elysée

Notre ambassadeur : Chef Alan Geaam,
Chef étoilé – Alan Geaam Restaurant

Notre ambassadrice : Chef Nina Métayer, *Chef pâtissier, Meilleur chef pâtissier 2017*

Notre ambassadrice Jeunesse : Camille Styczynski,
étudiante chez Ferrandi & au Lycée hôtelier G.Tirel

Chef Pascal Barbot,
Chef étoilé, L'Astrance

Chef Thierry Marx,
Le Mandarin Oriental Paris, Cuisine Mode d'Emploi(s)

Chef Jean-François Girardin, *Président Société des Meilleurs Ouvriers de France*

Chef Frédéric Jaunault, *Meilleur Ouvrier de France Primeur*

Chef François Adamski, *Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or 2001*

Chef Éric Fréchon, *Meilleur Ouvrier de France, Chef étoilé, Restaurant Epicure de l'Hôtel Bristol*

Chef Bernard Leprince, Meilleur Ouvrier de France

Chef Yohann Lemonnier, *Chef étoilé - Initial*

Chef Frédéric Michaud, *Cuisine Mode d'Emploi(s)*

Chef Gaël Orieux, *Chef – Auguste*

Chef François Pasteau, *Chef - L'Epi Dupin*

Chef Jennifer Taieb, *La Mesure Traiteur, Top Chef*

Chef Gérard Cagna, *Chef étoilé*

Chef Gontran Cherrier, *Gontran Cherrier*

Chef Déjy-Daniel Dammame, *Chef Buddha Bar Hôtel*

Chef Christophe Pirotais, *Chef, Solange, Top Chef*

Cheffe Céline Eoz-Martinez, *Professeure d'art culinaire*

Chef Yadira Deffradas, *Chef & professeure de cuisine*

NOS PARTENAIRES

La Tablée des Chefs est lauréate de La France s'Engage & du Programme National pour l'Alimentation

NOTRE ÉQUIPE EN FRANCE

© Corinne Jamet

© Corinne Jamet

La Tablée des Chefs a été créée en France par Vincent Brassart et Jean-François Archambault.

Vincent Brassart : De formation hôtelière, Vincent a travaillé 12 ans dans la restauration gastronomique. Depuis 20 ans, il travaille au cœur de l'événementiel, dans le développement d'événements gastronomiques, sportifs et corporate.

Notre conseil d'administration

Vincent Brassart, Président - La Tablée des Chefs France
Jean-François Archambault, Fondateur - La Tablée des Chefs
Alireza Gorzin, Président et Co-Fondateur – BFG Capital
Jennifer Tabary, Directrice des opérations – Pierre Hermé

Notre parrain

Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France,
Chef des cuisines du Palais de l'Elysée.

L'équipe opérationnelle

Vincent Brassart
Président & fondateur
vincent.brassart@tableedeschefs.fr
+ 33 6 47 84 00 95

Lyndsi Baker
Directrice France
Lyndsi.baker@tableedeschefs.fr

Delphine Grenon
Responsable Communication
delphine.grenon@tableedeschefs.fr
+ 33 6 61 62 46 11

Julia Colin
Responsable de l'éducation culinaire
julia.colin@tableedeschefs.fr
+ 33 6 34 04 26 08

Anthony Mahieux
Chargé de projet *Semaine des écoles hôtelières*
antony.mahieux@tableedeschefs.fr
+ 33 6 10 78 06 34

La Tablée des Chefs

www.tableedeschefs.fr

contact@tableedeschefs.fr

@latableedeschefsfrance

@LaTableeChefsFr

@latableedeschefsfrance

@tableedeschefsfr

RETROUVEZ-NOUS SUR :

www.tableedeschefs.fr