

Une Brigade Culinaire à Ham

La Tablée des Chefs continue son essaimage dans les Hauts-de-France : l'association développe son programme des Brigades Culinaires auprès d'un nouveau collègue. Ce mardi 28 janvier 2020, c'est donc au Collège Victor Hugo, à Ham, que le premier atelier du chef engagé, Nicolas Medkour aura lieu, avec 11 collégiens de 3^e, très motivés.

« La Tablée des Chefs est très fière de lancer ce programme d'éducation culinaire au Collège Victor Hugo de Ham, et avec un chef engagé comme Nicolas Medkour. Ce jeune chef qui a décidé de se réinstaller dans la région incarne parfaitement, par son parcours, l'excellence de la gastronomie et l'engagement dans la transmission solidaire auprès de nouveaux publics. » Vincent Brassart, Président et Fondateur de La Tablée des Chefs.

Tout au long de l'année scolaire, les élèves découvrent les règles et pratiques de chef, des aliments, des goûts et des recettes qu'ils peuvent facilement reproduire à la maison pour partager avec leurs familles. De son côté, le chef transmet son savoir-faire, ses astuces et surtout sa passion de la cuisine aux collégiens.

« Nous sommes ravis d'accueillir cette association La Tablée des Chefs au collège Victor Hugo, collège en réseau d'éducation prioritaire, qui va faire découvrir à nos élèves des nouvelles façons de cuisiner avec un remarquable Chef Nicolas Medkour », Christelle Tardieux, Principale du collège.

La pédagogie mise en place va permettre aux 11 élèves du collège Victor Hugo (8 collégiens de 3^{ème} SEGPA et 3 collégiens de 3^{ème} classique), de s'approprier leur alimentation et de devenir de plus en plus autonomes. Tous les jeunes se voient offrir un « cahier de l'élève » et une boîte Tupperware* à l'occasion du premier atelier. Ce cahier leur permet de découvrir progressivement les fondamentaux de l'alimentation et de partager les trucs et astuces, comme les recettes testées avec le chef. L'un des objectifs du programme est aussi de les inspirer pour qu'à leur tour, ils puissent transmettre et éduquer leurs familles et amis.

Grâce à ses ateliers d'éducation culinaire, La Tablée des Chefs permet à près de 300 collégiens et autant d'adolescents en foyer, d'accéder à des connaissances culinaires et de s'épanouir à travers la cuisine ! Le programme des Brigades Culinaires se déroule en 10 séances de 2 heures réparties sur l'année scolaire à destination de collégiens volontaires. 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.

A propos de La Tablée des Chefs

La Tablée des Chefs est l'association des chefs engagés. Ses missions : nourrir les personnes 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'Élysée. Film sur Les Brigades Culinaires : <https://youtu.be/b2ZG4FikxOI>

www.tableedeschefs.fr

Les partenaires des Brigades Culinaires

Tupperware* est le partenaire officiel de ce programme d'éducation culinaire de La Tablée des Chefs. Les Brigades Culinaires sont également soutenues par les fondations Bel, Valrhona et Vinci, le Groupe Agrica, ainsi que l'association Réserve Responsable, le Programme National pour l'Alimentation (PNA), L'ADEME et le label de pêche durable MSC.

* Engagé dans la cuisine maison et la lutte contre le gaspillage alimentaire, Tupperware équipe les Brigades Culinaires du collège. Grâce à ces dons, les élèves utilisent des ustensiles adaptés et pratiques pour pouvoir reproduire facilement, chez eux, ce qu'ils ont appris dans les ateliers.