



## La Table des Chefs

LE MOTEUR D'IMPLICATION  
COMMUNAUTAIRE DES CHEFS,  
CUISINIERS ET PÂTISSIERS  
AU QUÉBEC

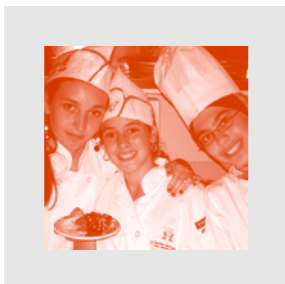
### LA TABLÉE DES CHEFS IMPLIQUE LES CHEFS, LES CUISINIERS ET LES PÂTISSIERS À TROIS NIVEAUX :

REDISTRIBUTION DES SURPLUS ALIMENTAIRES D'ÉVÉNEMENTS MAJEURS  
TRANSFORMATION OU PRÉPARATION DE REPAS  
AU PROFIT DES MOISSONS DU QUÉBEC  
TRANSFERT DES CONNAISSANCES CULINAIRES VERS  
LES MILIEUX DÉFAVORISÉS

### QUELQUES CHEFS IMPLIQUÉS :

Normand Laprise\_ Restaurant TOQUÉ  
Ricardo Larrivée\_ Animateur et producteur  
de l'émission RICARDO  
Patrice Demers\_ Restaurant LALOUC  
Anne Desjardins\_ L'EAU À LA BOUCHE  
Alexandre Loiseau\_ BISTRO COCAGNE  
Jérôme Ferrer\_ Restaurant EUROPEA  
Danny St-Pierre\_ Restaurant AUGUSTE  
Steve Lemieux\_ Restaurant BOUCHON DE LIÈGE  
Jean-Pierre Curtat\_ CASINO DE MONTRÉAL  
Francois Blais\_ Restaurant PANACHE  
Jean-Luc Boulay\_ Restaurant le SAINT-AMOUR  
Marino Tavares\_ CAFÉ FERREIRA  
Roch Desjardins\_ CFP JACQUES ROUSSEAU  
Bruno Égretaud\_ ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAVAL  
Mario Julien\_ CLUB DE GOLF LE MIRAGE  
Francois Drouin\_ GROUPE RESTOS PLAISIRS  
Thierry Rouyé\_ Restaurant LA PORTE  
Claude McKenzie\_ Restaurant LE FUMET  
Susil Perrera\_ MARRIOTT AÉROPORT DE MONTRÉAL  
Jacques Robert\_ Restaurant AU TOURNANT DE LA RIVIÈRE  
Gilles St-Hilaire\_ CENTRE BELL  
Bruno Léger\_ Restaurant RECTO VERSO  
et plusieurs autres

La Table des Chefs compte plus de 30 membres donateurs à travers le Québec qui acceptent de préparer des repas à chaque année pour les organismes communautaires du Québec.



### LA TABLÉE DES CHEFS C'EST :

- > PLUS DE 45 000 PORTIONS DE NOURRITURE RÉCUPÉRÉES DANS LES LOGES DU CENTRE BELL
- > LA GESTION DU PROGRAMME DE RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE DES ÉVÉNEMENTS DE DESJARDINS PARTOUT AU QUÉBEC
- > LA RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE AU CENTRE DES SCIENCES DE MONTRÉAL, AU WINDSOR, DANS TOUS LES SALONS ET FOIRES ALIMENTAIRES AINSI QUE DANS PLUSIEURS GRANDS ÉTABLISSEMENTS AU QUÉBEC
- > PLUS DE 250 000 PORTIONS DE NOURRITURE PRÉPARÉES ET DISTRIBUÉES AUX BANQUES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC DEPUIS 2002 PAR LA RELÈVE PROFESSIONNELLE DANS PLUS DE 14 ÉCOLES DE CUISINE AU QUÉBEC.

### LA TABLÉE DES CHEFS C'EST AUSSI :

> **LE CAMP CULINAIRE TAILLEVENT** QUI ACCUEILLE À CHAQUE ÉTÉ PLUS DE 200 JEUNES PROVENANT DE MILIEUX DÉFAVORISÉS. LE CAMP PERMET L'APPRENTISSAGE DE NOTIONS CULINAIRES, DE NUTRITION ET D'HYGIÈNE ET SALUBRITÉ. SANS OUBLIER L'ACTIVITÉ PHYSIQUE QUI PERMET AUX JEUNES DE VIVRE DE BEAUX MOMENTS EN PLEIN AIR EN COMPAGNIE DE PERSONNALITÉS DES MILIEUX SPORTIFS ET CULINAIRES !

> **LES ATELIERS DU FRÈRE TOC** QUI SONT DONNÉS GRATUITEMENT DANS LE CADRE D'ACTIVITÉS PARASCOLAIRES AUX ADOLESCENTS PROVENANT DE MILIEUX DÉFAVORISÉS OU EN DIFFICULTÉ DANS PLUSIEURS POLYVALENTES ET CENTRES JEUNESSE DU QUÉBEC. LES JEUNES PEUVENT Y DÉVELOPPER UNE AUTONOMIE CULINAIRE ET APPORTER DE LA NOURRITURE À LA MAISON. DE PLUS LE PROGRAMME D'ATELIERS COMPREND UN VOLET DE SENSIBILISATION À LA PROFESSION DE CUISINIER PROFESSIONNEL ET OFFRE DES BOURSES D'ÉTUDES POUR LES JEUNES QUI VEULENT Y POURSUIVRE UNE CARRIÈRE !

> **UN ATELIER CULINAIRE** ET UNE **BOUTIQUE D'ÉPICERIE FINE** QUI OFFRE DES ATELIERS AU GRAND PUBLIC AVEC LES PLUS GRANDS CHEFS AU QUÉBEC. CEUX-CI OFFRENT GÉNÉREUSEMENT LEUR TEMPS AFIN DE PARTAGER L'INSTANT D'UN ATELIER CULINAIRE, LEURS CONNAISSANCES CULINAIRES AU PROFIT DE L'ORGANISME. LA BOUTIQUE OFFRE AUSSI UNE GRANDE VARIÉTÉ DES PLUS BEAUX PRODUITS DU QUÉBEC ET D'AILLEURS POUR CUISINER À LA MAISON. VOUS POUVEZ CONSULTER L'HORAIRE DES ATELIERS SUR NOTRE SITE INTERNET ET VISITER L'ATELIER À LONGUEUIL.



LA TABLÉE DES CHEFS  
699, Adoncour,  
Longueuil, Québec J4G 2M6  
t 450.748.1638  
f 450.748.1680

tableedeschefs.org