

LA TABLÉE DES CHEFS

QUI SOMMES-NOUS ?

La Tablée des Chefs est une **association à but non lucratif** (loi 1901) fondée en 2002 au Canada et implantée en France en 2013.

Nous sommes l'**association des chefs engagés** dans la lutte contre l'insécurité alimentaire, l'éducation culinaire des générations futures et la sensibilisation des futurs professionnels des métiers de bouche.

Nos actions se déclinent en deux grands axes :

- **Éduquer** : nous organisons des ateliers **d'éducation culinaire** et de **sensibilisation à l'alimentation saine et durable** en milieu scolaire, en réseau d'éducation prioritaire et en maisons d'enfants à caractère social (foyers) pour des jeunes âgés de 10 à 18 ans avec l'aide de chefs de cuisine passionnés par la transmission de leur savoir-faire.
- **Nourrir** : nous produisons et distribuons des repas pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire en mobilisant des élèves en formation culinaire lors des Cuisines Solidaires - La Relève ainsi que des collaborateurs d'entreprises dans le cadre des teambuildings solidaires "Mets ta toque".

CE QUI NOUS TIENT À COEUR :

- Partager, transmettre et apprendre
- Cuisiner avec des produits de saison et locaux
- Le fait maison plutôt que l'industriel
- L'anti-gaspi

Depuis sa création, La Tablée des Chefs a préparé et distribué plus de **153 000 plats**, impacté **+ de 10 000 jeunes** et est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, ancien Chef des cuisines du Palais de l'Élysée et Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation.

Une association reconnue :

- Lauréate de **La Fondation la France s'engage**, en 2015, un programme qui récompense les initiatives socialement innovantes en France
- Lauréate du **Programme National pour l'Alimentation** en 2019, qui détermine le cadre dans lequel est élaborée, en France, la politique publique de l'alimentation
- Enfin, lauréate en 2022 de **l'Année de la gastronomie**



**LA FRANCE
S'ENGAGE**



Avec l'ensemble de nos actions, nous sommes présents dans **12 régions** de France comprenant des départements et régions d'outre-mer, et avons pour objectif **d'essaimer nos programmes partout en France**.

LES BRIGADES CULINAIRES

LEUR PRINCIPE

Les Brigades Culinaires est un programme **d'éducation culinaire** composé de 10 ateliers organisés pendant toute l'année scolaire. L'objectif est de t'aider à apprendre les techniques de base de la cuisine.

Les Brigades Culinaires c'est également une **ouverture au monde** et des **découvertes gustatives**. Le programme te permettra de vivre des activités remarquables et passionnantes.

Tout au long de l'année, tu seras accompagné par un chef bénévole. Chef cuisinier de restaurant, traiteur, professeur de cuisine, retraité ou en reconversion, il sera **ton référent** du premier atelier jusqu'aux finales !

LEURS OBJECTIFS ?



T'aider à adopter de **meilleures habitudes** alimentaires, pour ta santé et pour la planète.



Te transmettre les techniques culinaires de base afin que tu puisses **être autonome** et **prendre plaisir** à cuisiner.



Te permettre de développer ton **esprit d'équipe**, ta **confiance en toi** et ta **créativité**.



Te permettre de **faire goûter** tes préparations et de **transmettre** tes connaissances culinaires à ton entourage.

COMMENT FONCTIONNE UNE BRIGADE ?

Dans les restaurants, une brigade est le terme employé pour désigner une équipe de cuisine. Dans l'équipe, **chacun a un rôle bien défini**. Certains sont chargés de la coupe des légumes, d'autres des cuissons, des sauces, des desserts, etc.

Sur le même principe, avec tes camarades, vous serez répartis en **équipes de 3 à 5 élèves**, et vous réaliserez ensemble l'intégralité de la recette.

