

22

RAPPORT ANNUEL

# LA TABLÉE DES CHEFS

23

2022-2023

UNE ANNÉE  
SYNONYME  
D'UN  
CHANGEMENT  
D'ÉCHELLE

# TABLE DES MATIÈRES

3 L'ADN DE LA TABLÉE DES CHEFS

4 QUELQUES MOTS DU PRÉSIDENT

5 L'ÉQUIPE ET LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

6 LES FAITS SAILLANTS EN 2021-2022

7 **NOTRE VOLET NOURRIR**

8 Les Cuisines Solidaires – La Relève

11 Les Défis Solidaires « **Mets ta Toque** »

12 **NOTRE VOLET ÉDUQUER**

13 Les Brigades Culinaires

15 Cuisine ton avenir

17 BNP Paribas Cardif : mécène officiel de nos programmes éducatifs

18 **ÉVÉNEMENTS**

19 La Grande Tablée

21 PERSPECTIVES 2023-2024



# NOTRE ADN

## MISSION

Fondée en 2002 par Jean-François Archambault puis importée en France en 2013 par Vincent Brassart, La Tablée des Chefs est un organisme à but non lucratif dont la mission se résume en deux mots : **Nourrir** et **Éduquer**. Nourrir aujourd'hui les plus démunis pour lutter contre la précarité alimentaire et éduquer les jeunes pour demain en développant leur autonomie alimentaire et leurs compétences en cuisine.

Depuis ses débuts, La Tablée des Chefs France a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant **plus de 105 000 plats** et en **éduquant plus de 8200 jeunes** à travers ses différents programmes.

## VISION

Mobiliser les ressources (communauté, chefs, bénévoles, partenaires, etc.) favorisant le développement d'une culture alimentaire durable et agir à titre d'acteur de changement en matière d'autonomie alimentaire.

## VALEURS

Dans chacun de ses programmes et projets, mais aussi dans ses interactions avec ses partenaires, La Tablée des Chefs met en avant les valeurs qui lui sont chères et qui la définissent.

ENGAGEANTE,  
RASSEMBLEUSE,  
INCLUSIVE,  
MOBILISATRICE,  
PASSIONNÉE.



# Quelques mots



*Cher tous,*

*A quelques jours de nos 10 ans, nous clôturons une année que nous avons menée avec enthousiasme et engagement.*

*Le contexte inflationniste et socialement dégradé crée une fracture toujours plus grande dans notre société où la précarité alimentaire ne cesse de gagner du terrain.*

*Le constat est clair et sans équivoque et notre étude IFOP commandée au printemps le prouve : les familles aux revenus modestes sont les plus durement touchées par l'inflation et cela a un impact direct sur leur alimentation.*

*Notre étude auprès des foyers les plus défavorisés a montré qu'une personne sur deux avait supprimé un repas de la journée pour tenir son budget et que deux tiers des personnes interrogées craignaient que ces changements n'impactent négativement leur santé.*

*En effet, l'alimentation est plus que jamais un sujet de santé publique car les taux d'obésité et de diabète n'ont jamais été aussi élevés dans le monde.*

*Devant ce constat, nos actions pour changer positivement les habitudes alimentaires du plus grand nombre rencontrent un succès grandissant.*

*La pertinence de nos programmes et le savoir-faire développé depuis 20 ans au Québec et 10 ans en France nous donnent une légitimité qui nous permet d'être identifié comme un acteur majeur de l'alimentation durable.*

*Cette année nous avons été présents dans 22 collèges avec notre programme Les Brigades Culinaires et c'est au total plus de 300 ateliers culinaires qui ont été organisés.*

*Autre fait marquant, notre dîner annuel La Grande Tablée remporte un succès de plus en plus grandissant et cette année nous étions 530 personnes à nous retrouver pour ce grand rendez-vous.*

*Ce dîner reflète parfaitement la dynamique vertueuse et engagée mise en place avec les entreprises et nos partenaires.*

*Dans l'année qui vient, nous allons œuvrer toujours plus fort pour le retour de l'éducation culinaire en milieu scolaire.*

*Gageons que tous ensemble, nous pouvons soulever des montagnes !*

*Bien sincèrement.*

**Vincent BRASSART**



**Vincent Brassart**

Fondateur & Président de  
La Tablée des Chefs France

# Présentation

de l'équipe et du conseil d'administration



**VINCENT BRASSART**  
*Fondateur & Président*



**JULIA COLIN**  
*Directrice*



**JEANNE PARIENTE**  
*Responsable de  
l'Alimentation  
Solidaire*



**LOUISE SCHMIT & MARIE CORNETTE**  
*Responsables de l'Éducation Culinaire*



**CAPUCINE KOLTZ**  
*Volontaire en Service  
Civique*



**WILFRIED BONNET**  
*Chargé de Communication*



**IMANI CAMPBELL**  
*Chargée de Communication  
en alternance*

## CONSEIL D'ADMINISTRATION

Au 1<sup>er</sup> septembre 2022

**Vincent Brassart**, Président  
*Fondateur · La Tablée des Chefs France*

**Jean-François Archambault**, Vice-Président  
*CEO · La Tablée des Chefs Canada*

**Alireza Gorzin**, Trésorier  
*Président · BFG Capital*

**Yoann Métayer**, Secrétaire  
*CEO · Ideal Meeting Events*

**Philippe Audier**, Membre  
*Fondateur · Togonomy & Frenchefs*

**Yadira Deffradas**, Membre  
*Cheffe et professeure de cuisine*

**Gatien Bon**, Membre  
*Directeur · Rothschild & Co*

# Les faits saillants

## La Tablée des Chefs en 2022-2023

- **Les Cuisines Solidaires – La Relève** ont mobilisé les apprenants des lycées hôteliers de France pour cuisiner des portions pour les bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire. **En 2023, 1800** étudiants de 60 établissements ont réalisé un total de **12 000 repas** savoureux et équilibrés.
- Les **Défis Solidaires « Mets ta Toque »**, nos team building solidaires, ont permis à des collaborateurs d'entreprises de réaliser **4087 repas complets** à destination des associations d'aide alimentaire.
- **Les Brigades Culinaires** ont permis à **354 jeunes de 22 collèges** de participer à **220 ateliers** en 2022/23 soit plus de 280 heures passées en cuisine aux côtés de **15 chefs bénévoles**.
- **Cuisine ton avenir** a touché **570 jeunes de 22 foyers** qui ont participé à **81 ateliers** sur cette même année. Cela équivaut à 243 heures à préparer le repas du soir avec **35 généreux chefs et bénévoles**.
- Le 22 novembre 2022, **La Grande Tablée** s'est tenue à l'InterContinental Paris – le Grand pour une magnifique édition réunissant des entreprises partageant nos valeurs autour d'un dîner gastronomique et une tombola à saveur solidaire. Lors de cette soirée ce sont **86 00€** qui ont été levés grâce à plus de **533 convives** pour nous aider à financer nos volets nourrir et éduquer.

©Corinne Jamet



## Le volet Nourrir

### *Apporter une aide savoureuse aux plus démunis*

Notre volet **Nourrir** regroupe les programmes suivants :

- **Les Cuisines Solidaires – La Relève**
- **Les Défis Solidaires « Mets ta Toque »**

Le volet Nourrir a pour objectif de contrer les dégâts significatifs causés par l'augmentation de la précarisation alimentaire à travers la France. Entre juillet et novembre 2022, le taux de la population touchée par cette précarité a augmenté de 12% à 16%. En d'autres termes, un Français sur six ne bénéficie pas d'un accès assuré à une alimentation adéquate, saine et nutritive, comme l'indique le Credoc, le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie. Cette constatation souligne l'urgence de trouver des solutions appropriées, un engagement quotidien auquel La Tablee des Chefs répond.

Les deux programmes de cette section ont pour vocation de **sensibiliser** et de **faire agir** les entreprises ainsi que les futurs chefs et cuisiniers autour de la **précarité alimentaire**. Qu'à travers de ces actions concrètes, ils puissent s'engager en faveur de la lutte contre celle-ci engagée par notre association.



# Les Cuisines Solidaires

## - La Relève

Former les professionnels de demain à une alimentation durable et solidaire

La Tablée des Chefs organise chaque année Les Cuisines Solidaires - La Relève en France et au Canada. Le programme mobilise les élèves de lycées hôteliers sur tout le territoire national afin de cuisiner plusieurs milliers de repas pour des associations d'aide alimentaire locales pendant dix jours.

Les Cuisines Solidaires – La Relève est un moment privilégié pour les sensibiliser à la précarité alimentaire. En préparant des centaines de repas en une période donnée, ces apprenants ont l'occasion d'avoir un impact social concret durant leur parcours d'études. Nous souhaitons que cette expérience soit la mise en terre d'une graine qui ne cessera de croître durant toute leur vie.

## Le Parrain 2023

**Philippe Mille**

*Cheffe du restaurant Le Faham*

« Mon rôle de parrain est d'aider et accompagner les étudiants à réaliser ces repas et de prôner les valeurs qui nous sont communes avec La Tablée Des Chefs : la formation des jeunes qui sont en cuisine, en pâtisserie, en sommellerie, en salle, en France et à l'étranger, la transmission et le partage. »



Philippe Mille au CCI FORMATION EESC à Laxou



### AU MENU :

*Riz pilaf à la pulpe de carottes, carottes & navets rotis, pois chiche & pickles d'oignons rouges et pomme fauchée accompagnée de biscuits aux épices*

- > 60 établissements participants dans 16 régions
- > 1800 élèves en cuisine
- > 12 000 repas cuisinés
- > Plus de 8 tonnes de matières premières offertes et livrées par nos partenaires
- > 74 associations d'aide alimentaire bénéficiaires



67

Sujets parus dans la presse



61%

Des élèves investis solidairement pour la première fois



82%

Prêts à être de nouveau solidaires



60%

Des classes ont rencontré les associations

# Les Cuisines Solidaires

## - La Relève

Former les professionnels de demain  
à une alimentation durable et  
solidaire

©Jean-Claude Guillaud



## Les participants

**Auvergne-Rhône-Alpes** : Clos d'Or, Institut Paul Bocuse à Ecully Bourgogne-Franche-Comté : CFA municipal Jackie Drouet Belfort, Cuisine Mode d'Emploi(s) - Besançon, Lycée Alexandre Dumaine, Lycée le Castel **Bretagne** : EREA Louise Michel, Lycée professionnel hôtelier La Closerie, Lycée Ste Thérèse **Grand-Est** : CCI FORMATION EESC, Lycée Saint-Exupéry **Hauts-de-France** : Cuisine Mode(s) d'Emploi - Marcq en Barœul, Institution Saint Pierre, Lycée de la Hotoie, Lycée des métiers le Corbusier, Lycée des Métiers Roberval, Lycée Ile de Flandre Armentieres, Lycée Saint Vincent de Paul, Lycée Saint-Martin, Lycée hôtelier Savary Ferry, Lycée Marguerite Yourcenar, Lycée Edouard Gand **Île-de-France** : CFA Médéric, Cuisine Mode(s) d'Emploi - Champigny sur Marne, Cuisine Mode(s) d'Emploi - Clichy sous Bois, Cuisine Mode(s) d'Emploi - Grigny, Cuisine Mode(s) d'Emploi - Paris, École Ferrieres, Ecole Hôtelière de Paris Lycée Jean Drouant, FERRANDI - Campus de Saint Gratien, LPO / UFA Sainte Thérèse Paris 16, Lycée des métiers Théodore Monod, Lycée François Rabelais - Dugny, Lycée professionnel Château des Coudraies, Stelo formation Villepinte, Lycée Professionnel Val de Bièvre **Normandie** : Lycée hôtelier George Baptiste **Nouvelle-Aquitaine** : LP J.B. Darnet, Lycée René CASSIN - TULLE, Lycée Marc Godrie, CFA des 13 vents **Occitanie** : Cuisine Mode(s) d'Emploi - Toulouse, GRETA Occitanie, Lycée Charles de Gaulle, Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie, Lycée professionnel Renée Bonnet, Purple Campus - Campus de Perpignan, Purple Campus Beziers, Purple Campus Carcassonne **Pays de la Loire** : Lycée Édouard Branly, Lycée Nature, Lycée Valere Mathe **Provence-Alpes-Côte d'Azur** : Cuisine Mode(s) d'Emploi - Nice, Lycée des Métiers Louis Martin Bret, Lycée professionnel Auguste Escoffier **DROM** : LMHT Archipel Guadeloupe, Lycée lumina sophie Saint Laurent du Maroni, Lycee Hotelier La Renaissance Saint Paul La Reunion, Lycée polyvalent Joseph Pernock, Lycée professionnel du gout et des saveurs

## Le webinaire



Tout comme en 2022, les équipes de La Tablee des Chefs en France et au Canada ont réuni de nombreux acteurs de la solidarité alimentaire lors d'un webinaire destiné aux étudiants et aux porteurs de projets dans les établissements participants à l'édition 2023 des deux côtés de l'Atlantique. En plus de partager leurs retours d'expérience, les futurs cuisiniers ont pu échanger avec ces intervenants à propos de la précarité alimentaire et des manières d'agir contre celle-ci en tant que professionnels de la restauration.



Un grand merci pour leurs prises de parole inspirantes et enrichissantes à :

- Philippe Mille parrain français de l'opération en 2023, chef des cuisines du Domaine Les Crayères à Reims
- Gaël Chantrel chef des opérations Les Banques Alimentaires du Québec
- Richard O'Reilly porteur de projet à l'École hôtelière de l'Outaouais de Gatineau (CA)
- Yadira Deffradas porteuse de projet au Lycée des métiers Théodore Monod d'Antony (FR)

# Les Cuisines Solidaires – La Relève

## Les partenaires du programme

En 2023, pour Les Cuisines Solidaires – La Relève, La Tablée des Chefs a pu à nouveau compter sur ses fidèles partenaires pour mener à bien une opération d'une telle envergure :

- **METRO** a fourni des matières premières et une aide logistique en assurant le transport des marchandises des producteurs jusqu'aux écoles.
- **SOLAAL**, qui lutte contre le gaspillage en organisant des dons de surplus agricoles aux associations d'aide alimentaire, a fourni des produits frais.
- **Demain La Terre**, collectif de producteurs engagés pour une alimentation durable, nous a fourni des produits frais.
- **Sabarot** a fourni les lentilles qui constituent la protéine du plat végétarien.
- **Ben's Original** a fait don de riz complet et ainsi contribué à l'apport de fibres et l'équilibre du plat.
- **Pro à Pro** a fourni des matières premières locales en Martinique et en Guyane.
- **Plus Pack** a fourni les plus de 20 000 barquettes nécessaires au conditionnement des repas produits par les élèves.
- **OGILVY** est l'agence qui nous a apporté son expertise afin de communiquer à propos de l'événement.



Les apprenants de Cuisine Mode d'Emploi(s) de Nice (06) redistribuent les plats cuisinés aux Restaurants du Cœur.



*Les chefs, professeurs, bénévoles engagés auprès de l'association La Tablée des Chefs œuvrent à aller plus loin que l'apprentissage de techniques de cuisine en inculquant des valeurs aux étudiants.*

*En cuisinant, on montre ce que l'on veut de la société et de notre métier.*

*Cuisiner, c'est un acte politique, c'est donner de son temps pour améliorer le quotidien de chacun.*

*Guillaume Gomez, parrain de l'association*

Ogilvy SABAROT depuis 1819 PRO à PRO

METRO

PLUS PACK  
We make food stand out

SOLAAL  
facilite le don alimentaire

Demain la Terre

Ben's Original

La Tablée des Chefs a été soutenue par :

ADEME  
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

LIBERTÉ ÉGALITÉ FRATERNITÉ  
GOUVERNEMENT

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION  
TERRITOIRES EN ACTION

# Les Défis Solidaires « Mets ta Toque »

*Nos team building solidaires*

Avec ce programme, La Tablée des Chefs propose à des équipes de collaborateurs de cuisiner ensemble pour sa cause. Il s'agit de leur faire préparer, cuisiner et conditionner des repas pour des personnes en situation de précarité alimentaire et ainsi partager un moment convivial à dimension solidaire.

Pendant 3h, sous la supervision d'un chef bénévole et de notre équipe, la brigade peut ainsi développer ses liens et ses valeurs d'entreprise en même temps que des valeurs de solidarité et de responsabilité. Le tout au bénéfice de l'aide alimentaire et de notre association puisque les fonds récoltés financent directement nos programmes et actions de nos volets **Nourrir** et **Éduquer**.

En 2022-2023, la reprise progressive de l'activité globale a entraîné un nombre de sollicitations d'entreprises à la hausse pour les Défis Solidaires « Mets ta Toque ». Ainsi, ce sont **16** d'entre elles qui nous ont fait confiance pour réaliser ces temps forts de leur année et offrir une activité pleine de sens à leurs équipes.



## 2022-2023 en chiffres

- 16 Défis Solidaires réalisés
- 464 collaborateurs participants
- 4087 portions cuisinées et conditionnées  
soit 1689 repas complets
- Jusqu'à 8 chefs mobilisés pour un défi
- 8 associations bénéficiaires

### ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE :



*La cheffe Yadira Deffradas briefe la brigade*

## Le volet Éduquer

*Pour développer l'autonomie alimentaire chez les jeunes*

Le volet **Éduquer** de La Tablée des Chefs France met en place des programmes d'éducation culinaire pour sensibiliser les jeunes générations à une alimentation saine et durable et développer leur autonomie alimentaire. Grâce à l'engagement de chefs bénévoles aux côtés de notre association, nous sommes en mesure de toucher ces publics sur tout le territoire national et, ce, dans toujours plus de départements.

Ce volet regroupe les programmes suivants :

- **Les Brigades Culinaires**
- **Cuisine ton avenir**

*Mécène officiel de nos programmes éducatifs*



**BNP PARIBAS  
CARDIF**



# Les Brigades Culinaires

## L'éducation culinaire en collèges

Les Brigades Culinaires est un programme d'éducation culinaire à destination de jeunes de 11 à 15 ans dispensé dans des collèges en réseau d'éducation prioritaire (REP/REP+) par des chefs professionnels bénévoles.

À raison d'un atelier théorique et pratique par mois pendant toute l'année scolaire (10 au total), il s'agit de développer l'autonomie alimentaire des élèves participants ainsi que leurs bons réflexes tels que la saisonnalité des produits, des repas sains et équilibrés, la gestion d'un budget, etc., au travers des recettes leur enseignant les techniques de cuisine de base indispensables.

Il s'agit également de laisser s'exprimer leur créativité et de renforcer leur confiance en eux en leur permettant de rapporter leurs réalisations chez eux pour les déguster avec leurs familles et leur faire découvrir leur talent de cuisinier amateur !

## 10 ateliers dont 3 défis

(solidaire, anti-gaspi et défi final)



C'est une grande chance pour eux, je suis très fière de pouvoir leur proposer ce programme. Humainement c'est très riche, cela leur permet de s'épanouir, de prendre confiance. A titre d'exemple Teddy (un élève) s'est beaucoup ouvert grâce aux ateliers, il sourit, rit et discute avec les autres.

**Bénédicte, professeure d'éducation musicale au collège Karl Marx de Villejuif**



## 2022-2023 en chiffres

- 22 collèges de 16 départements/8 régions
- 354 élèves bénéficiaires
- 220 ateliers réalisés soit plus de 440 heures de cuisine
- 23 chefs bénévoles impliqués
- 1177 portions de risotto durant le **défi solidaire** à destination de 19 associations



## La finale nationale des Brigades Culinaires

Cette année a eu lieu, pour la deuxième fois, la finale nationale des Brigades Culinaires.

Les équipes gagnantes de chaque collège participant au programme étaient conviées le 7 juin 2023 à la péniche Gustave, aux pieds de la Tour Eiffel.

Un jury prestigieux est venu rencontrer la cinquantaine d'élèves participants, déguster leurs préparations avant d'élire la meilleure brigade de France. Parmi eux, Julia Sedefdjian (Cheffe étoilée et Meilleure Apprentie de France), Charles Coulombeau (Chef étoilé et vainqueur du prix international Taittinger et prix grand de demain Gault et Millau), Gianni Spadafora (Chef Exécutif de Philippe Conticini), Pierre Sang et Nabil Zemmouri (plus connu sous le pseudo @chef\_n\_zem), ainsi que quelques-uns de nos partenaires : BNP Paribas Cardif et 4810 Traiteur.

## LA TABLÉE DES CHEFS EST LAURÉATE DE :



LA FRANCE  
S'ENGAGE

2015



2019



2022

# Les Brigades Culinaires

## L'éducation culinaire en collèges

## Les 22 établissements participants



### EN 2022/23

- Collège Les Grands Champs, Poissy
- Collège Karl Marx, Villejuif
- Collège Condorcet, Vervins
- Collège Georges Politzer, Bagnolet
- Collège Boris Vian, Lille
- Collège Flora Tristan, Carrières-sous-Poissy
- Collège Georges Politzer, Évreux
- Collège Victor Hugo, Ham
- Collège Pierre de Ronsard, Hautmont
- Collège Béranger, Péronne
- Collège Pierre Mendès France, Paris 20<sup>e</sup>
- Collège Paul Féval, Dol de Bretagne
- Collège Libertaine Rutigliano, Nantes
- Collège du Grand Parc, Bordeaux
- Collège Elsa Triolet, Vénissieux
- Collège Jean Perrin, Nanterre
- Collège Jean Lolive, Pantin
- Collège Sophie Germain, Strasbourg
- Collège Arthur Rimbaud, Amiens
- Collège de la Montcient, Gaillon-sur-Montcient
- Collège Saint-Joseph La Salle, Tinténiac
- Collège André Malraux, Granville
- Collège Jean-Baptiste Clément, Paris 20<sup>e</sup>.

### LES PARTENAIRES DU PROGRAMME :

**Tupperware**

Mécène officiel de nos programmes éducatifs



**BNP PARIBAS  
CARDIF**



# Cuisine ton avenir

## L'éducation culinaire en MECS

Cuisine ton avenir est un programme d'éducation culinaire à destination de jeunes de 10 à 18 ans composé d'ateliers de cuisine organisés dans des Maisons d'Enfants à Caractère Social (MECS) ou tout dispositif de l'Aide Sociale à l'Enfance.

Entre 5 et 8 ateliers par an sont réalisés dans chacun de ces établissements et associations partenaires. Ils s'organisent comme suit :

- **2h** dédiées à la préparation du repas
- **1h** de partage collectif du repas

À travers Cuisine ton avenir, il s'agit de donner à ces jeunes aux parcours de vie souvent difficiles une activité récurrente dans l'année leur permettant d'apprendre à bien manger, à devenir autonomes sur les questions d'alimentation, à gagner en confiance et à partager des instants conviviaux et inspirants.

### LES PARTENAIRES DU PROGRAMME :

Mécène officiel de nos programmes éducatifs



**BNP PARIBAS  
CARDIF**



FONDS DE DOTATION

**METRO**

POUR UN MONDE BIEN DANS SON ASSIETTE



## 2022-2023 en chiffres

- 22 foyers
- Dans 15 départements/8 régions
- 570 jeunes en France
- 81 ateliers réalisés soit 243 heures de cuisine
- 35 chefs et bénévoles impliqués



# Cuisine ton avenir

Focus retour de partenariat dans le cadre du programme « De l'assiette à la raquette »



**F** LES TRAITEURS  
Organisateurs de Réceptions  
DE FRANCE



©Jean-Félix Fayolle

Cette année à nouveau, nous avons pu conduire les ateliers au sein des sites de l'association Fête le Mur engagés dans le programme « De l'assiette à la raquette ». Cette année ce sont deux nouveaux sites qui ont bénéficié d'ateliers : Mantes La Jolie et Salon de Provence. L'occasion pour nous de renforcer notre présence en région et de mobiliser de nouveaux chefs engagés sur ces actions.

Depuis 2018, le réseau des **Traiteurs de France** soutient nos actions d'éducation culinaire en mobilisant ses chefs pour **Cuisine ton avenir**. Présent en nombre sur l'ensemble du territoire, ce partenariat nous a permis de multiplier les ateliers dispensés et de favoriser l'essaimage du programme dans de nouvelles régions. Les traiteurs locaux du réseau tels que **La Petite France** à Poitiers et **Serge Magnier** dans la région lyonnaise nous ont ainsi permis de réaliser nos premiers ateliers dans ces deux nouveaux départements cette année.

Conscients de la richesse que ces connexions créent (valorisation des compétences, ouverture aux métiers, découverte culinaire, etc.), l'objectif est, pour les années à venir, de multiplier l'engagement des traiteurs dans de nouvelles villes et d'intensifier le rythme des ateliers.

## Les établissements participants

Depuis 2016, plus de 90% des établissements ont reconduit le programme

### EN 2022/23

- Fête le Mur Stains
- Fête le Mur Bordeaux Gironde Aquitaine
- Fête le Mur Meuse
- Fête le Mur Nantes
- Fête le Mur Mantes-la-Jolie
- Fête le Mur Salon-de-Provence
- Fête le Mur Vaulx-en-Velin
- Fête le Mur Grigny
- MECS l'Annonciation Apprentis d'Auteuil – Clamart
- ESPEREM – Issy-les-Moulineaux
- Foyer Éducatif Le Vieux Logis – Montgeron
- MECS Martin Luther King Apprentis d'Auteuil – Saint-Denis
- Association Groupement Educatif – Paris 20<sup>e</sup>
- Jonas Écoute – Paris 14<sup>e</sup>
- Thélémythe – Saint-Mandé
- Foyer de Lorraine – Saint-Germain-en-Laye
- Pôle accueil jeunes Madeleine Delbrêl - Apprentis d'Auteuil – Hardricourt
- Service d'Accueil d'Urgence Apprentis d'Auteuil – Meudon.
- Créteil, Toit et joie
- MECS du Sacré Coeur Apprentis d'Auteuil – Thiais
- La Sauvegarde – La Courneuve.
- Boulogne, MECS St Maximilien Kolbe
- MECS Les Terres Rouges PEP 34 – Clermont l'Hérault.
- Amiens, MECS François Libermann
- Fondation La vie au grand air – Chatenay Malabry



# BNP PARIBAS CARDIF

**Mécène officiel de nos programmes éducatifs**

Depuis l'été 2021, nous avons la chance d'être accompagnés par le groupe BNP Paribas Cardif dans le **développement de nos programmes éducatifs** que sont **Les Brigades Culinaires** et **Cuisine ton avenir**. C'est dans le contexte de leur programme international de lutte contre l'obésité chez les jeunes qu'est né ce beau partenariat qui nous lie.

Ce partenariat dépasse la seule composante financière puisque nous bénéficions également de **l'accompagnement des équipes scientifiques du Pr. Déchelotte** du C.H.U. de Rouen, spécialiste des troubles du comportement alimentaire (TCA) chez les jeunes. Grâce à elles, nos programmes éducatifs et les supports pédagogiques associés comprennent une dimension scientifique aiguillée.

Leur soutien passe également par la **mobilisation de collaborateurs du groupe**, 8 collaborateurs pour **Cuisine ton avenir** et 1 collaborateur pour **Fête le Mur**, présents pour accompagner bénévolement les chefs pour faire de ces ateliers en collèges et en foyers des moments toujours plus riches en échanges et en partage.



**9 collaborateurs BNP Paribas Cardif**  
mobilisés sur nos ateliers en collèges et en foyers



*Frédéric et Sandra, bénévoles BNP Paribas Cardif, accompagnent le chef Sébastien Roisin lors des ateliers Les Brigades Culinaires au Collège Flora Tristan de Carrières-sous-Poissy (78).*

## Nos événements

### *Lever des fonds pour financer les actions de notre association*

---

Chaque année, La Tablée des Chefs organise des événements caritatifs réunissant son réseau grandissant afin de permettre à ses programmes de croître et sa mission de s'étoffer.

La 5ème édition de **La Grande Tablée** a été un franc succès. Nous avons remis le couvert cette année pour une 6e édition de cette **magnifique soirée**, qui vise à financer notre combat contre la précarité alimentaire toujours plus efficacement à travers nos différents programmes.



# La Grande Tablée

*Le dîner gastronomique caritatif*

Le mardi 22 novembre 2022 s'est tenue la 6<sup>ème</sup> édition de notre prestigieuse soirée dans le Salon Opéra de l'hôtel InterContinental Paris – le Grand.

Après une soirée 2021 qui avait résonné comme une véritable bouffée d'air frais au milieu de temps troublés, nous étions ravis de pouvoir accueillir 530 invités et leur servir un somptueux menu préparé par une brigade de chefs de renom :

- **Sébastien Minvielle** (Chef exécutif, Kaspia Réceptions)
- **Tom Meyer** (Chef de Granite<sup>✳</sup>, MOF Cuisinier)
- **Philippe Mille** (Chef de Le Parc<sup>✳✳</sup> du Domaine Les Crayères, MOF Cuisinier)
- **Arnaud Donckele** (Chef de Plénitude<sup>✳✳✳</sup> et de La Vague d'Or<sup>✳✳✳</sup> de Cheval Blanc)
- **Virginie Dubois-Dhorne** (Gagnante du Concours mondial du Meilleur Fromager 2021)
- **Philippe Conticini** (Figure majeure de la pâtisserie internationale)

Ce repas exceptionnel était rythmé d'une main de maître par notre maître de cérémonie, Cyril Rouquet-Prévoist, qui a fait se succéder sur scène les chefs et le sommelier (Valentin Cotton) de la soirée, Alan Geam, notre ambassadeur, Marlène Schiappa, Secrétaire d'État chargé de l'Économie sociale et solidaire et de la Vie associative, Olivier Klein, Ministre délégué chargé de la Ville et du Logement et Laurent Beretta, illusionniste qui nous a éblouis de ses tours.



©Corinne Jamet

## Quelques chiffres

- +500 convives réunis
- 6 chefs prestigieux engagés en cuisines
- 6 partenaires boissons
- 4 partenaires matières 1<sup>er</sup>
- 1000 enveloppes de tombola vendues.

Cette 6<sup>ème</sup> édition de la Grande Tablée nous a permis de lever

# 86 000€

pour financer nos programmes



©Corinne Jamet

# La Grande Tablée

## La tombola et les partenaires

Temps fort de chaque édition de La Grande Tablée, **la tombola** de la soirée est un événement toujours très apprécié des convives pour la qualité des lots mis en jeu par nos donateurs. Cette année, nous proposons des lots allant de livres de recettes dédiés de chefs ou de paniers d'épicerie fine à des repas gastronomiques dans des restaurants étoilés au Guide Michelin, des nuitées dans des hôtels cinq étoiles parisiens ou des bouteilles de champagne et de vin d'exception. À ceux-ci venait s'ajouter le gros lot traditionnel : un voyage gastronomique pour deux personnes au Canada, terre qui a vu naître La Tablée des Chefs en 2002. Avec un nombre record de 900 enveloppes pour satisfaire les quelques 530 convives de cette soirée, nous avons pu lever 36 000€. La tombola fût un élément clef de la réussite de La Grande Tablée 2022.

Cette réussite, La Tablée des Chefs la doit également à la générosité de ses **partenaires** et celle des **bénévoles** derrière leurs objectifs ou investis dans les préparatifs de la soirée, l'accueil des convives ou la vente d'enveloppes de tombola.

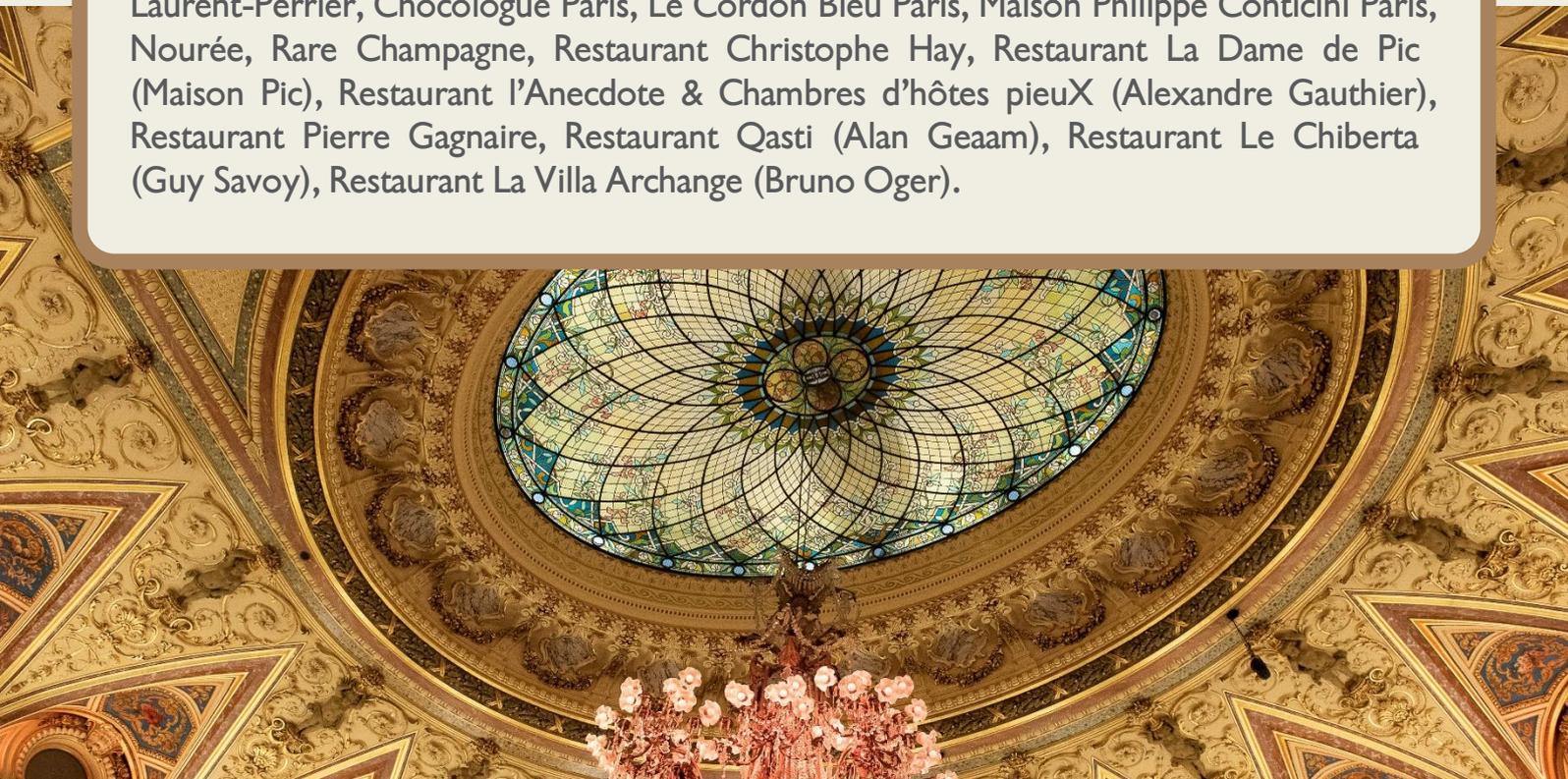
## LES PARTENAIRES DE LA GRANDE TABLÉE

**Partenaire Toque de Platine** : Fondation Air Canada.

**Partenaires Toque d'Or** : Evok, Lanson, Le Bristol Paris, Epicerie RAP Paris, De Buyer, Domaine de Menade, Champagne Henri Giraud, Alena Truffe.

**Partenaires Toque d'Argent** : Vedette de Paris, Nunshen, Groupe Lactalis, DuSud, L'assiette Champenoise par Arnaud Lallement, Les jardins de la Comtesse, Ulmer éditions, Honoré.

**Partenaires Toque de Bronze** : Aveine, Carl Marletti Pâtissier - Paris, Champagne Laurent-Perrier, Chocologue Paris, Le Cordon Bleu Paris, Maison Philippe Conticini Paris, Nourée, Rare Champagne, Restaurant Christophe Hay, Restaurant La Dame de Pic (Maison Pic), Restaurant l'Anecdote & Chambres d'hôtes pieuX (Alexandre Gauthier), Restaurant Pierre Gagnaire, Restaurant Qasti (Alan Geam), Restaurant Le Chiberta (Guy Savoy), Restaurant La Villa Archange (Bruno Oger).



# Nos perspectives en 2023-2024

*Pour toujours mieux **Nourrir** et **Éduquer** nos bénéficiaires*

Plus que jamais, l'année 2022-2023 a été synonyme de croissance exponentielle pour l'activité de La Tablée des Chefs. Des actions toujours plus pertinentes et, malheureusement, plus nécessaires, et un engagement sans égale de la part des partenaires et des entreprises qui sont à nos côtés.

Surfant sur cette dynamique, nous renforcerons la solidité de notre rôle d'acteur dans la lutte contre la précarité alimentaire, en continuant notre essaimage et en multipliant notre impact.

Nous devrions pouvoir augmenter le nombre de nos ateliers culinaires auprès des jeunes de milieu défavorisé de 25% et connaître la même croissance en ce qui concerne les plats préparés pour l'aide alimentaire.

Nos objectifs :

- Développer une présence plus marquée sur les réseaux sociaux. Une occasion pour La Tablée des Chefs de promouvoir au plus grand nombre les messages pour une alimentation durable.
- La réflexion sur le développement de notre écosystème en régions sera également à l'ordre du jour pour continuer à accroître notre impact à l'échelle nationale.
- Le début de l'année 2024 sera marqué par la célébration de nos 10 ans avec l'ensemble de nos partenaires et bénévoles.

**Une année riche et enthousiasmante  
comme on les aime à La Tablée des Chefs**

# La Tablee des Chefs

*L'association des chefs  
engagés*



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

[contact@tableedeschefs.fr](mailto:contact@tableedeschefs.fr)

La Tablee des Chefs - Smart Food Paris - 80, rue des Haies - 75020 Paris