



La Tablée des Chefs
«Nourrir et Éduquer»
930, Boulevard Curé-Poirier Est | J4J 4X1
(450) 748-1638
www.tableedeschefs.org

**Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate**

La grande corvée alimentaire Saputo au cœur des Brigades Culinaires :

50 000 PORTIONS DE LASAGNES DISTRIBUÉES À 125 ORGANISMES PARTOUT AU QUÉBEC!

Sorel-Tracy, le 22 novembre 2018 – Les 125 écoles secondaires du Québec qui accueillent les Brigades Culinaires de la Tablée des Chefs se sont mobilisées au cours des dernières semaines pour participer à La grande corvée alimentaire Saputo. Le défi consistait à préparer 50 lasagnes nutritives par école pour ensuite les remettre à un organisme communautaire de leur région. Au total, 50 000 portions ont été distribuées à des personnes dans le besoin.

Plus précisément pour l'école Fernand-Lefebvre, les 50 lasagnes cuisinées ont été remises à la SASEC, qui est pilotée par Mme Sylvie Durocher et qui vient en aide aux diverses familles qui fréquentent notre établissement.

Faire sa part dans la communauté avec La grande corvée alimentaire Saputo

La grande corvée alimentaire Saputo cadre parfaitement avec la mission de La Tablée des Chefs qui vise à nourrir les personnes dans le besoin. Ce programme d'engagement communautaire, lancé en 2017 par Saputo, un partenaire de longue date, a su se distinguer par sa formule unique et son effet rassembleur, tant pour les employés qui préparent les repas que pour les familles démunies qui les dégustent. Ainsi, La Tablée des Chefs a choisi de soutenir La grande corvée alimentaire Saputo en plaçant cette initiative au cœur des Brigades Culinaires. Cette année, pour la première fois, les jeunes participants ont développé leur éducation culinaire tout en amplifiant l'impact social de ce grand projet communautaire.

L'importance des Brigades Culinaires dans les écoles

Les Brigades Culinaires est un programme mis sur pied par La Tablée des Chefs pour initier les jeunes entre 12 et 17 ans à la cuisine. L'objectif est de mobiliser les jeunes autour des techniques de base en cuisine et des principes de saines habitudes de vie. Il permet aux jeunes de vivre une expérience remarquable et passionnante dans le cadre scolaire tout en développant leurs



La Tablée des Chefs
«Nourrir et Éduquer»
930, Boulevard Curé-Poirier Est | J4J 4X1
(450) 748-1638
www.tableedeschefs.org

aptitudes en cuisine. La Tablée des Chefs souhaite présenter le programme de formation culinaire dans 200 écoles secondaires au Québec, d'ici 2019.

À PROPOS DE LA TABLÉE DES CHEFS

La Tablée des Chefs est un organisme à but non lucratif qui a pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes – www.tableedeschefs.org.



La brigade de l'ÉSFL en action



Les élèves de la brigade culinaire de l'école secondaire Fernand-Lefebvre en compagnie de Karine Boily, directrice-adjointe, Sylvie Durocher, responsable de la SASEC ainsi que Karine Morel et Brigitte Berger, responsables de l'activité.

Source : Tablée des Chefs
Information et entrevues :
Malika Paradis
mparadis@tactconseil.ca
(418) 933-2593