

CANADA : LA TABLÉE DES CHEFS

Voix off

Jean-François Archambault, créateur de *La Tablée des Chefs*, Montréal, Canada. Dans les pays riches, nombreux sont ceux qui ne parviennent plus à s'offrir régulièrement trois repas par jour. Pour y remédier, cet ancien manager dans l'hôtellerie a décidé de demander aux chefs étoilés de ne plus jeter leurs surplus de repas à la poubelle.

Jean-François Archambault, créateur de La Tablée des Chefs

J'ai attendu un événement dans ma vie qui a été bouleversant : le décès de ma mère, pour me dire que moi j'étais là en chair et en os et que je pouvais faire une différence dans la vie des autres.

Voix off

Jean-François crée *La Tablée des Chefs* il y a dix ans. Son principe : récupérer les restes des buffets pour les acheminer dans une banque alimentaire. Ces colis sont ensuite distribués à des associations, comme ici, dans ce foyer de jeunes en rescolarisation.

Femme interviewée

C'est de la nourriture qui est vraiment fraîche, et puis c'est de la haute qualité. Les gens qui en bénéficient ici sont pas nécessairement habitués. Donc de recevoir la nourriture comme ça, c'est toujours le bienvenu.

Voix off

Et des petits cadeaux comme celui-là, les cinquante chefs de *La Tablée* en font 150 000 par an.

Jean-François Archambault, créateur de La Tablée des Chefs

Dans les six, sept premières années, là, on n'était pas très bien reçus. Je me suis fait fermer la porte, puis des chefs qui ne retournaient pas mes appels.

Voix off

Son objectif à terme : apprendre aux bénéficiaires de *La Tablée* à cuisiner malin pour se passer de l'aide alimentaire.

Jean-François Archambault, créateur de La Tablée des Chefs

Je serai heureux le jour où le volet de récupération alimentaire serait moins nécessaire aux Québécois. Ils seraient capables de s'alimenter par eux-mêmes. J'espère qu'un jour on va juste faire de la formation culinaire.

Voix off

Alors ? Prêts à parler de *La Tablée des Chefs* à votre restaurant préféré ?

Shamengo