



La Tablée
des Chefs

LA TABLÉE DES CHEFS MÉXICO REPORTE TRIMESTRAL 2017

OCTUBRE
DICIEMBRE

PALABRAS DE NUESTRA NUEVA DIRECTORA, ISABELLE THIBAUT



Es con mucho orgullo que desde octubre 2017 tomo la dirección de esta gran fundación. Arrancamos operaciones desde 2013 y a lo largo de estos años, La Tablée ha logrado implementarse en este país, de colores y sabores tan bellos y diversos, pero también tan distintos a Canadá, para llevar a los mexicanos su misión de combate al desperdicio de alimento, luchando contra el hambre y su proyecto de educación culinaria para jóvenes de escasos recursos.

En 2018, después de cinco años, culminará la fase inicial de arranque e implementación, y mi rol se enfocará en la sustentabilidad y el crecimiento de los programas de rescate de alimento y de educación, forjar alianzas sólidas para asegurar la continuidad de la misión de La Tablée en México, así como a incrementar nuestros alcances apoyando a los miembros de la sociedad que más nos necesitan.

PROGRAMA DE RESCATE DE ALIMENTOS:

La Tablée des Chefs ha dado seguimiento a los rescates con nuestros donadores y aliados participantes. Este trimestre, nuestras estadísticas del programa son las siguientes:

359 kg Saks San Ángel	161 kg Sheraton María Isabel	133 kg Sheraton Santa Fe	136.8 kg Lalo! Maximo Bistrot Local Havre 77
61.4 kg Galería Plaza Reforma	30 kg Wine & Food Festival	16.8 kg Cine Tonalá	

De manera particular, agradecemos a los organizadores del Wine & Food Festival por su invitación a colaborar juntos por primera vez en la CDMX, de igual forma agradecemos a nuestros aliados por seguir participando en nuestro programa de Rescate de Alimentos. Con su apoyo se logró rescatar un total de **898 kg** de alimento durante este último periodo del año; ésta cantidad corresponde a **2933.33 porciones**, las cuales llegaron a beneficiarios de diferentes casas de asistencia privada.

LAS ACTIVIDADES DEL TRIMESTRE

1. EDUCACIÓN CULINARIA HUMANITREE:

El día 2 de octubre, se realizó un taller de cocina en las instalaciones de la escuela Humanitree a alumnos de entre 12 y 15 años, impartido por un chef aliado de la Tablée. Las 140 porciones de lasaña, se destinaron por medio de APT, a personas de la CDMX que fueron afectadas por el sismo ocurrido el 19 de septiembre.

Tuxpan 57, Roma Sur, CP 06760, Ciudad de México, México

info@tableedeschefs.org.mx

(55)78242032

www.tableedeschefs.org.mx

2. CENA CON SENTIDO 2017:

El pasado 7 de noviembre se llevó a cabo la Cena con Sentido 2017, en beneficio de la Tablée des Chefs. En el recinto histórico de la CDMX, el Ex Convento de San Hipólito y con la asistencia de más de 200 invitados, logramos recaudar más de **275, 000 pesos**, los cuales se utilizarán para impulsar los programas con los que cuenta La Tablée y extenderlos a otros estados de la República Mexicana. Muchas gracias por confiar en nuestra causa.

Queremos agradecer a nuestros patrocinadores de la Cena Con Sentido 2017:

Aeromexico, Air Canada, ATCO, Banquetes Corregidor Alta Cocina, Bulldog London Dry Gin, Cirque du Soleil Joyá, Claudia Peña, Club Gastronómico México Sonoma, Da Vecchi, DMG Travel Corporation S.A. de CV., Envases Elopak, Ex Convento de San Hipólito, Grupo Brisas Galeria Plaza Reforma, Fairmont Mayakoba, Fondation Air Canada, Hanseatik Selecciones del Mundo, Heirloom Agricultura Urbana, JAMAT, Mezcal Enmascarado, Mezcales Milagrito del Corazón, Orgánico Mayamel, Peccadille, SMPS, S. Pellegrino, Shikoba Salón & Spa, Solarys Fish, SommSelecciones, Taller Experimental de Cerámica Díaz de Cossio

3. WINE & FOOD FESTIVAL MX

El festival celebrado en la CDMX, invitó a La Tablée des Chefs México a hacerse presente en el evento Star Chef Mixology Competition el 24 de noviembre con el objeto de sensibilizar a los chefs participantes sobre el desperdicio de alimento y además rescatar la merma del evento. El alimento sobrante, fue donado a una casa de asistencia privada aliada de la Tablée México.

4. TALLER DE SENSIBILIZACIÓN ASUA / MANO AMIGA

El sábado 25 de noviembre, La Tablée des Chefs impartió, gracias a la invitación por parte de la ASUA, un taller de sensibilización a alumnos de secundaria pertenecientes a una de las escuelas de la Red Colegios de Mano Amiga. En la orientación teórico/práctica se trató el tema de desperdicio de alimentos y con una donación de 60 kg de fruta por parte de Alimento Para Todos realizamos más de 300 smoothies para niños de primero a tercero de primaria.

5. DISCO SOPA

El 26 de noviembre, en el marco del Festival Ciudades y Felicidad, celebramos por cuarta vez en el año, el evento Disco Sopa. En colaboración con Slow Food Churubusco, MakeSense, Espacio Progresista, Alianza Francesa y Alimento para Todos IAP se lograron rescatar 90kg de frutas y verduras. En el Jardín Alexander Pushkin más de 100 participantes (voluntarios y el público en general) pusieron manos a la obra para cocinar creativas y deliciosas recetas a partir de los alimentos rescatados.

6. PRIMER TALLER EN EL COMEDOR COMUNITARIO NOCALTZIN

El 13 de diciembre, en las instalaciones del comedor comunitario Nocaltzin, se llevó a cabo un taller teórico / práctico sobre buenas prácticas en la cocina y recetas nutritivas hechas en casa. Al taller asistieron jóvenes beneficiarios del comedor comunitario de entre 12 y 17 años de edad, quienes realizaron aproximadamente 70 porciones para llevar a sus hogares.

7. VOLUNTARIADO EN BANCO DE ALIMENTOS

Más de 20 voluntarios de La Tablée des Chefs se reunieron para pasar una mañana trabajando en las instalaciones del Banco de Alimentos Alimento Para Todos, con su apoyo, logramos separar y clasificar cerca de 10 toneladas de alimento donado.

LA TABLÉE EN LOS MEDIOS



Se publicó este trimestre:

Invertour 31 de Octubre 2017:

[Cena con Sentido y únete a La Tablée des Chefs para ayudar](#)

Reforma 30 de Octubre 2017:

[Organizan cena altruista](#)

Revista Food & Travel México, 9 de Noviembre 2017:

[La Tablée Des Chefs: cena con sentido por un bien social](#)

El Universal 9 de Noviembre 2017:

[Cocina con Conciencia](#)

Corresponsables 14 de Noviembre 2017:

[Más de 200 personas combaten el desperdicio de alimento en Cena con Sentido](#)

Excelsior R.S.V.P. 24 de Noviembre 2017:

[Delicias Recuperadas](#)

Televisión:

Entrevista a Isabelle Thibault, nueva directora de La Tablée des Chefs México, por la cadena televisiva **AND 40**

¿QUE VIENE EL PRÓXIMO TRIMESTRE?

- ❖ A partir del 29 de enero del 2018, se dará inicio a las Brigadas Culinarias, nuestro programa de educación culinaria para jóvenes, en el comedor comunitario Nocaltzin, por un periodo de 10 semanas.
- ❖ Nuestro programa de rescate de alimentos para hoteles, restaurantes y recintos se extenderá a la región turística de Acapulco para así alimentar a personas de escasos recursos del Estado de Guerrero.
- ❖ En el mes de Marzo, llevaremos a cabo nuestra quinta edición de la Semana de las Escuelas de Gastronomía. Al igual que en años anteriores esperamos contar con la mayor cantidad de universidades aliadas en la producción de alimentos y este año nuestra meta es cocinar 40,000 porciones de alimento que con ayuda del Banco de Alimentos, Alimento para Todos, podamos distribuir a diferentes estados de la República Mexicana.

Las actividades realizadas durante este periodo no habrían sido posibles sin el generoso apoyo y participación de:

Fundación Brisas, Hotel Sheraton, Máximo Bistrot Local, Somm Selecciones MX, INIX, Alimento para Todos I.A.P., Gastromotiva, Tierra Viva, Studio Gourmet, Delegación General de Quebec en México, Centro Citibanamex, Cine Tonalá, Saks San Ángel, Cámara de Comercio del Canadá en México, A.C., Asociación Social Universidad Anahuac, Alianza Francesa, Slow Food Churubusco, MakeSense México, Disco Sopa México, Espacio Progresista.

Tuxpan 57, Roma Sur, CP 06760, Ciudad de México, México

info@tableedeschefs.org.mx

(55) 7824 2032

www.tableedeschefs.org.mx