



La Tablée
des Chefs

LA TABLÉE DES CHEFS MÉXICO REPORTE TRIMESTRAL 2017

ABRIL

JUNIO

LAS ACTIVIDADES DEL TRIMESTRE

Alimentar: Programa de Rescate

PROGRAMA DE RESCATE:

En el segundo trimestre del 2017, estamos felices de anunciar que se sumaron 3 nuevos donadores a nuestro programa de rescate de alimentos: los restaurantes del Chef Eduardo García, Máximo Bistrot Local, Havre 77 y Lalo!, el Centro de convenciones Citibanamex y el restaurante Saks San Ángel. Este trimestre, nuestras estadísticas de rescate son las siguientes:

187.2 kg | Sheraton
María Isabel

72 kg | Sheraton
Santa Fe

150 kg | Centro
Citibanamex

382.74 kg | Lalo!
Máximo Bistrot Local
Havre 77

182.69 kg | Saks San
Ángel

Gracias a los donadores que participan en el Programa de Rescate se logró rescatar un total de **974.63 kg** de alimento durante este primer trimestre del año, lo que corresponde a **3,249 porciones** que fueron distribuidas a personas necesitadas a través de nuestro aliado estratégico Alimento Para Todos I.A.P.

Educar: Actividades de sensibilización

TALLERES MINI DANONERS EN ACCIÓN :

El viernes 28 de Junio, Danone México nos recibió en el Día Mini Danoners en Acción. Junto con nuestros aliados Gastromotiva y Tierra Viva, presentamos diferentes talleres, entre ellos el taller Germinación de Cilantro, taller Composta, taller de Cero Desperdicio y taller No Hay Frutas Feas. Así, pudimos convivir con más de 100 niños de entre 5 y 12 años platicándoles del proceso de los alimentos y consumo.



Otras actividades

1. TALLER – CENA EN LALO! CON EL CHEF EDUARDO GARCÍA:

El sábado 1° de abril el Chef Eduardo García, Embajador de La Tablée des Chefs México, llevó a cabo un delicioso taller-cena en beneficio de La Tablée des Chefs en su restaurante LALO!. Para el evento contamos con la generosa donación de grandes vinos por parte de Somm Selecciones MX para acompañar las recetas creadas por el Chef junto con los participantes al evento.

2. CANCHAM DAY:

Estuvimos presentes en el día de La Cámara de Comercio del Canadá en México, el jueves 27 de Abril 2017, donde aprovechamos el espacio que generosamente nos proporciona la CANCHAM para difundir las actividades de la Tablée México y conectar con las empresas canadienses y mexicanas presentes al evento.

3. DESAYUNO DÍA DEL NIÑO EN EL ASILO PRIMAVERA:

Con motivo del Día del niño, se realizó el día jueves 4 de mayo 2017 un desayuno en el Asilo Primavera IAP para más de 80 niños con el apoyo, donación y preparación de los alimentos por parte del equipo y del Chef Eduardo García. Los niños disfrutaron de la receta especial de chilaquiles en salsa verde del Chef Lalo, además de rico pan de nata horneado en su restaurante.

4. CENA EN EL MARCO DE LOS 150 AÑOS DE CANADÁ EN LA CIUDAD DE OTTAWA:

En colaboración con la Embajada de México en Canadá, y en el marco de las celebraciones del 5 de Mayo 2017, en Ottawa, Canadá, se llevó a cabo una cena gala en beneficio de La Tablée des Chefs México, dedicada a compartir lo mejor de la cultura mexicana y sus tradiciones culinarias. El Embajador de México en Canadá, su Excelencia el Señor Agustín García-López Loaeza y su esposa, así como el Secretario de Turismo de México, el Señor Enrique de la Madrid Cordero, fueron invitados de honor del evento. El Chef mexicano Diego Hernández Baquenado de Corazón de Tierra, restaurante ubicado en el Valle de Guadalupe, Baja California, formó parte de la Brigada de Chefs que elaboraron el menú de la noche.

5. DISCO SOPA:

El domingo 25 de junio en colaboración con Slow Food Churubusco, MakeSense, Disco Sopa México, Espacio Progresista, Ala Izquierda y Alimento para Todos IAP rescatamos 120kg de frutas y verduras, y llevamos a cabo una Disco Sopa con más de 100 participantes en el Jardín Pushkin. Los participantes pusieron manos a la obra y crearon deliciosas recetas originales con los alimentos rescatados.

6. FIESTA NACIONAL QUEBEC :

En el marco de la Fiesta Nacional de Québec, el 26 de junio, en la Residencia del Delegado de Québec en México, sensibilizamos a los invitados al hablar con ellos respecto a nuestras actividades en contra del desperdicio de alimento, y ofrecimos junto con nuestros aliados Rougié México y Studio Gourmet deliciosos tacos y tostadas de confit de pato.



LA TABLÉE EN LOS MEDIOS:



Se publicaron este trimestre:

Revista *Convenciones LatinoAmérica*, abril-mayo 2017:
[La Tablée des Chefs, por una reducción de la inseguridad alimentaria](#)

Blog *Sabores de México*, mayo 2017:
[La Tablée des Chefs, al rescate de los alimentos](#)

LO QUE VIENE EN EL PRÓXIMO TRIMESTRE:

Durante el mes de septiembre, participaremos a diferentes eventos que nos permitirán difundir la labor de La Tablée des Chefs en México. Entre ellos, el Coloquio “Estrategías para reducir la inseguridad alimentaria” de nuestro aliado Alimento para Todos I.A.P. Que se llevará a cabo el 1 de Septiembre en la Universidad Iberoamericana, así como el Foro Interactivo de Eventos Sustentables, el día jueves 7 de septiembre en el Centro Citibanamex.

Iniciaremos en el mes de septiembre 2017 un proyecto piloto de nuestro programa de educación culinaria Las Brigadas Culinarias con un grupo de 15 jóvenes de escasos recursos en el Comedor Comunitario Nocaltzn. Durante las siguientes 10 semanas, chefs de nuestra red compartirán sus conocimientos en cocina con los jóvenes de 12 a 17 años con el objetivo de desarrollar su autonomía alimentaria y conocimientos de nutrición.

AGRADECIMIENTOS ESPECIALES

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

Fundación Brisas, Máximo Bistrot Local, Somm Selecciones MX, INIX, Alimento para Todos I.A.P., Danone México, Gastromotiva, Tierra Viva, Studio Gourmet, Rougié, Delegación General de Quebec en México, Embajada de México en Canadá, Cámara de Comercio del Canadá en México, A.C., Slow Food Churubusco, MakeSense México, Disco Sopa México, Espacio Progresista.