

A LA TABLÉE DES CHEFS

L'idée nous vient du Québec : réunir des chefs et des éducateurs, pour apprendre aux jeunes à cuisiner et les sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Vincent Brassart, président de la Tablée des chefs en France, lauréat de La France s'engage depuis 2015, nous livre sa recette.

Texte Esther Tatin - Photos Lionel Léger

Ambitions : Lutter contre le gaspillage alimentaire et éduquer la jeune génération, est-ce la bonne définition de la Tablée des chefs ?

Vincent Brassart : En effet. La Tablée des chefs a ces deux missions, nourrir et éduquer. Nourrir grâce à plusieurs actions, dont l'une que l'on peut appeler « courtage alimentaire ». Elle est axée sur la lutte contre le gaspillage auprès des traiteurs et des restaurateurs et concerne les produits finis, semi-finis, bruts ou issus de la grande distribution. À la Tablée des chefs, nous ne pro-

posons pas de logistique, nous sommes juste des facilitateurs. Nous référençons et cibons les associations susceptibles d'être distributrices et nous mettons en contact deux mondes que tout oppose. D'un côté, un monde hyper actif et réactif : les traiteurs qui sont capable d'organiser un dîner pour 1 000 personnes à ↴

Durant les activités extrascolaires, les brigades culinaires du Collège Camille-du-Gast, à Achères, Yvelines, apprennent à cuisiner. Le jour de notre reportage, il s'agissait de réaliser un gâteau au chocolat.

