

# CHEFS À LA RESCOUSSE

IMAGE DE MARQUE PAR

[rougemarketing](#)



## LE PROJET

### Tendre la main aux plus démunis dans le Grand Mont-Tremblant et la Ville de Sainte-Agathe

Les entrepreneurs de la région, chefs, épiciers, bénévoles, se sont associés au projet pour mettre à la disposition des familles dans le besoin de la nourriture saine et équilibrée. Avec la créativité de Sébastien et des chefs de la région, l'équipe remettra des mets préparés (santé, simples, des soupes, des chilis, des pâtés, etc.).

### DÉMARRAGE DU PROJET :

Lundi 30 mars, 2020

### PREMIÈRE QUANTITÉ DE PLATS DISPONIBLES POUR LIVRAISON :

Lundi 6 avril, 2020

### Les partenaires



rouge  
marketing



Mont Tremblant



Mont Tremblant



PIZZA TERIA

### Les collaborateurs

**IGA**

Mont Tremblant



Centraide  
Hautes-Laurentides

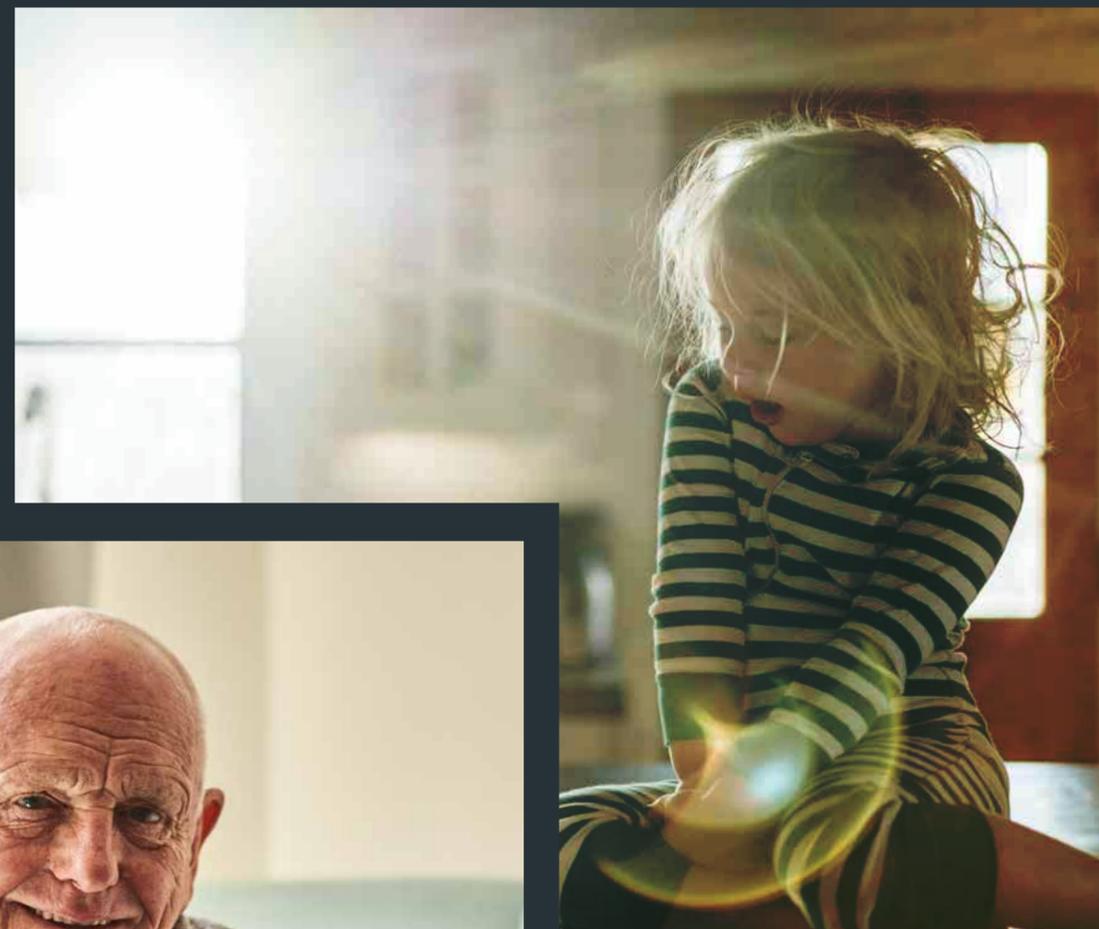


Ville de  
**MONT-TREMBLANT**

## LES BESOINS

Actuellement **450 familles** ont besoin de nourriture et ce chiffre est appelé à croître.

Nous sommes à sonder les personnes de 70 ans et plus également, qui sont dans l'interdiction de sortir.



# CHARTRE DE RESPONSABILITÉS :



- Supervise la logistique nourriture : entreposage, préparation, conservation, recettes et liste d'ingrédients requis, emballage.
- Assure la conformité MAPAQ

- Responsable de la collecte de nourriture : achats, collecte chez IGA et Saint-Hubert.
- Responsable de maintenir un inventaire de la nourriture en stock.
- Assure le service de livraison dans les comptoirs alimentaires.

- Responsable des communications du projet : image, communiqués, page Facebook.
- Assure le lien avec Centraide et la Ville de Mont-Tremblant pour identifier les besoins et les points de distribution.

- Responsable de gérer les ressources financières du projet : subventions, registre des dépenses et dons reçus, campagne de socio-financement au besoin.
- Responsable de recruter des bénévoles cuisiniers pour contribuer à la production, selon les besoins identifiés par Seb.

- Assure la disponibilité en partie des produits pour les recettes (dons).

- Assure la distribution de l'inventaire des produits dans les bons endroits, selon les besoins en temps réel.

1.2

---

# IMAGE DE MARQUE

Chefs  
à la  
**RESCŒUSSE**  
—

---

#propagezlentraide  #donnezduréconfort

# Chefs à la RESC USSE

PALETTE DE COULEURS



**Chefs  
à la  
RESC❤USSE**

---

On vous donne  
du réconfort

---

**Chefs  
à la  
RESC❤USSE**

---

On vous donne  
du réconfort

---



Ensemble nous pouvons offrir la dignité sociale.



Sébastien Houle  
chef du restaurant  
Seb l'Artisan culinaire

# Chefs à la RESCŒUSSE

On vous donne du réconfort

#propagez**lentraide**



Remettre des mets préparés aux plus démunis.





Cette période d'isolement pèse déjà très lourd sur chacun d'entre nous, **ensemble** nous pouvons offrir **la dignité sociale** et **l'espoir** en procurant à tous ceux dans le besoin des **mets préparés** saines et nutritifs.

**#donnezduréconfort**

Chefs  
à la  
**RESC****USSE**



# Chefs à la RESCOUSSE

#donnezduréconfort

Chefs  
à la  
RESCOUSSE

On vous donne  
du réconfort.

COMMUNIQUÉ  
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

## CHEFS À LA RESCOUSSE

*Les chefs du Grand Mont-Tremblant et de Sainte-Agathe lancent un mouvement d'entraide*

Mont-Tremblant, le 27 mars 2020 - Alors que les chefs du gouvernement instaurent des mesures pour ralentir la propagation du coronavirus, les chefs cuisiniers du Grand Mont-Tremblant et de Sainte-Agathe s'unissent pour tendre la main aux plus démunis.

Dès le déclenchement de la crise, la première réaction de Sébastien Houle, propriétaire et chef du restaurant Seb l'Artisan culinaire, a été d'aller à la rencontre des autres entrepreneurs de la région pour les écouter, savoir comment ils allaient. « Le constat fut fort rassurant. Au lieu de s'apitoyer sur leur sort, d'essayer de s'aider eux-mêmes, les entrepreneurs ont plutôt eu envie de redonner à la communauté, d'aider les autres. Comme un réflexe d'altruisme tout naturel, un geste inné », a-t-il déclaré.

De là est né le projet Chefs à la rescousse. L'équipe de Rouge Marketing a tout de suite été enthousiasmée par le projet et a pris en charge la coordination et les communications. Seb l'Artisan culinaire, l'instigateur du projet, supervisera la logistique. Les entrepreneurs de la région, chefs, épiciers et bénévoles se sont associés au projet pour mettre à la disposition des familles dans le besoin de la nourriture saine et équilibrée. Avec la créativité de Sébastien et des chefs de la région, l'équipe remettra des mets déjà préparés et simples comme des soupes, des chilis, des pâtés et plusieurs autres délices.

En plus de Seb l'Artisan culinaire et Rouge Marketing, plusieurs ont déjà confirmé leur collaboration à ce projet communautaire, notamment St-Hubert, Le P'tit Caribou, Casey's, Origine Nature, Pizzeria et IGA Mont-Tremblant. Ces entrepreneurs sont également foyers de pouvoir compter sur la précieuse collaboration de la Ville de Mont-Tremblant et de Centraide Hautes-Laurentides afin d'utiliser les bons canaux de distribution et d'être en mesure de répondre aux réels besoins du territoire.

Ce service qui offrira ses premiers repas dès le 6 avril s'ajoute aux denrées distribuées dans les comptoirs de dépannage alimentaire pour les ménages à faibles revenus déjà inscrits. Toute personne traversant une période plus précaire en lien avec la crise actuelle peut s'inscrire et obtenir de l'aide sur [mrclautentides.qc.ca](http://mrclautentides.qc.ca).

En temps de crise, ce sont trop souvent les plus vulnérables qui en subissent les impacts en premier. Actuellement, ce sont 450 familles qui ont besoin de nourriture et ce chiffre est appelé à croître. « Nous sommes à sonder les personnes de 70 ans et plus également qui sont dans l'interdiction de sortir. C'est maintenant le moment de redonner aux aînés, aux familles à faibles revenus, aux jeunes en difficulté et aux personnes à mobilité réduite. Cette période d'isolement pèse déjà très lourd sur chacun d'entre nous, ensemble nous pouvons offrir la dignité sociale et l'espoir en procurant à tous ceux dans le besoin de la nourriture saine et nutritive », a conclu Dominique Laverdure, chef de la direction et associée chez Rouge Marketing.

[chefsalarescousse.com](http://chefsalarescousse.com) #chefsalarescousse #propagezlentraide #donnezduréconfort

-30-

Source : Dominique Laverdure  
Rouge Marketing  
[dominique@rougemarketing.com](mailto:dominique@rougemarketing.com)  
C. : 514.378.8684



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# Chefs à la RESC❤USSE

On vous donne  
du réconfort



#propagez**entraide**

**MERCI**



rougemarketing