

L'AUDACIEUX

Kathy Noël
kathy.noel@sympatico.ca

La tablée de
Jean-François
Archambault

On lui a dit d'oublier son projet, mais il a persisté. Aujourd'hui, le fondateur de La Tablée des Chefs redistribue 100 000 portions de nourriture par an aux plus démunis.

11 NOVEMBRE 2009. PENDANT QUE le Canadien de Montréal lutte contre les Flames de Calgary pour éviter le blanchiment, des employés des services alimentaires du Centre Bell s'activent à une tout autre tâche. En compagnie des bénévoles de la mission Bon Accueil, ils récupèrent les repas préparés pour les loges et qui n'ont pas été consommés pour les redistribuer à des gens dans le besoin.

N'eût été la ténacité de Jean-François Archambault, ces surplus frais et de bonne qualité auraient été jetés. Au lieu de cela, ils ont permis de nourrir quelque 700 personnes.

Ce jeune homme de 32 ans au visage juvénile dirige La Tablée des Chefs, un organisme sans but lucratif qu'il a lui-même fondé en 2002. À l'aide de cinq autres em-

ployés permanents et d'une armée de chefs bénévoles, il redistribue plus de 100 000 portions de nourriture par an. Comment? En servant d'agent de liaison entre des organisateurs d'événements majeurs et les 17 banques alimentaires du Québec.

En plus du Centre Bell, Jean-François Archambault compte des partenaires prestigieux comme le Mouvement Desjardins, l'Hôtel Windsor, le Fairmount, le Manoir Richelieu, le Hilton Bonaventure de Montréal, la Coop HEC Montréal et Tourisme Laval. Et dans tous les salons ou les foires alimentaires du Québec, vous trouverez les contenants de récupération au logo de La Tablée des Chefs.

Jean-François Archambault est allergique au gaspillage. Tout a commencé lors de ses études en gestion hôtelière à l'Insti-

tut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). « Dans notre cours de cuisine, nous pouvions recommencer trois fois le même plat pour nous entraîner. Comme nous ne mangions jamais tout, nous jetions les restes. Déjà à l'époque, je me disais : pourquoi ne pas les récupérer? On me répondait que c'était impossible pour des questions de sécurité alimentaire », dit-il.

Mais impossible ne fait pas partie de son vocabulaire. Et cette idée de récupérer des denrées périssables ne le quitte pas. À sa sortie de l'ITHQ, à 22 ans, il décroche un poste de vendeur à l'Hôtel Fairmount. Parallèlement, avec l'aide de son père, un avocat de l'Association des hôteliers du Québec, il réunit autour de la même table les intervenants de l'industrie afin de les mobiliser pour son idée de redistribution alimentaire.



«À l'époque, les hôteliers avaient très peur de se retrouver dans les journaux à cause d'un empoisonnement alimentaire», dit le jeune chef. Jean-François Archambault réplique à cette crainte en implantant une logistique à toute épreuve. Les repas doivent être consommés au plus tard dans les 48 heures qui suivent leur préparation.

Les hôtels participants redistribuent généralement la nourriture à des organismes situés à proximité. Certains, comme le Sheraton, congèlent les aliments avant de les redistribuer. Si les repas doivent faire un trajet de plus de trente minutes avant de parvenir à destination, ils sont placés dans des glacières.

Les chefs ont des consignes claires : pas de vinaigrette mélangée à l'avance avec de la mayonnaise, pas de poissons crus ou cuits, pas de viande froide restée plusieurs heures à la température de la pièce, etc. Les organismes communautaires qui récupèrent la nourriture sont eux aussi mis au pas. En plus de manipuler les aliments avec un soin méticuleux, ils doivent être assidus à la cueillette. «Nous tolérons qu'ils ne se présentent pas pour récupérer les aliments une fois, mais si cela arrive une deuxième fois, il sont exclus du programme», tranche le président de La Tablée des Chefs.

Ce projet aurait pu échouer pour plusieurs raisons. Cependant, ce ne sont pas celles auxquelles Jean-François Archambault

avait songé qui lui ont donné le plus de fil à retordre. Au-delà des défis logistiques, c'est bien plus la question de l'image et de l'ego qu'il a fallu contourner. «Au début, les chefs refusaient de collaborer, car ils craignaient la réaction de leur directeur général. Ils ne voulaient pas se faire accuser de gaspiller et de mal gérer leurs stocks de nourriture. Car qui dit surplus, dit aussi coûts supplémentaires pour l'entreprise...» explique l'entrepreneur. Jean-François Archambault a vite compris qu'en voulant faire le bien, c'est tout le modèle d'affaires de la gestion hôtelière qu'il venait bousculer.

Pour surmonter cet obstacle, l'entrepreneur travaille actuellement avec la firme Samsom Bélair à donner une valeur à ces surplus alimentaires. Ainsi, La Tablée des Chefs pourra fournir aux hôtels participants des reçus de dons de charité qu'ils pourront déduire de leurs impôts. «Le problème vient du fait que la nourriture transite rapidement, explique le chef. Elle ne peut pas être pesée et évaluée au poids, comme c'est le cas pour des denrées non périssables. Nous devons alors lui donner une valeur à la portion.»

Une fois ce problème résolu, il pourra sans doute recruter davantage d'hôtels. Car la bonne volonté seule ne suffit pas toujours. Et cela, Jean-François Archambault le comprend depuis ses débuts. «N'oubliez pas que j'ai commencé ma carrière comme

vendeur!» Et que juste avant de prendre la direction de la Tablée, en 2006, il était directeur, ventes et marketing, pour les hôtels Marriott Courtyard et Residence Inn.

Ce jeune homme aurait pu faire fortune dans le secteur privé. Pendant qu'il planche sur son projet de Tablée, certains proches ne manquent pas de le lui rappeler. Comme

L'AUDACIEUX ce chef réputé, un ami de la famille, qui lui dit de ne pas suivre cette voie, lui «qui a un si bel avenir devant lui». Mais ses convictions le poussent à garder le cap. Jean-François Archambault consacre ce talent si vanté par les autres à gérer La Tablée des Chefs comme une entreprise. En 2007, la Jeune Chambre de commerce de Montréal le nomme d'ailleurs «Jeune leader d'affaires du Québec socialement responsable de l'année». «Mon but est de ne plus avoir besoin de dons pour fonctionner», dit-il, fier d'ajouter qu'en 2010, il atteindra la rentabilité pour la première fois.

Aujourd'hui, il compte sur l'aide de cinq employés permanents, de 12 chefs pigistes et d'une quarantaine de chefs bénévoles. Il a quitté le sous-sol de ses débuts pour s'installer à Longueuil dans un nouveau développement commercial et reçoit *Commerce* dans la cuisine. Devant un clafoutis aux petits fruits, il explique les influences qui l'ont

façonné. Fils d'un juge à la Cour supérieure, il n'a jamais manqué de rien. « Mes parents étaient du genre à s'engager dans tout ce qui touche à la vie communautaire. J'avais neuf ans quand mon père a organisé la première guignolée dans le quartier. J'ai appris très tôt que quand on vient d'une famille favorisée, on a le devoir de redonner à la société. »

La Tablée des Chefs s'inspire de City Harvest, un organisme de New York qui redistribue des surplus alimentaires depuis 25 ans. Cette année, City Harvest aura récupéré quelque 25 millions de livres de nourriture pour nourrir 260 000 New-Yorkais dans le besoin. Et bien que dans dix ans, Jean-François Archambault espère avoir plus d'espace et un entrepôt réfrigéré, son rêve n'est pas de croître. Au contraire. Il aimerait presque voir La Tablée disparaître...

« Au fond, ce qu'on souhaite, c'est réduire la pauvreté et la dépendance alimentaire au maximum. J'aimerais atteindre un point de saturation à partir duquel c'est nous qui commencerons à gaspiller! » C'est pourquoi l'organisme offre aussi des ateliers de cuisine aux jeunes des milieux défavorisés, de

même qu'un camp de vacances où chaque été 400 jeunes de sixième année préparent eux-mêmes leurs repas tous les jours.

Même si le fondateur de La Tablée des Chefs ne vise pas la croissance, celle-ci semble inévitable. Et il en est conscient. S'il le faut, il étendra son modèle de redistribution dans tout le Canada. « Je n'ai pas de limites, car je ne crains pas le refus. Pour parvenir à mes fins, je pourrais téléphoner à Barack Obama demain matin, parce que d'après moi, tout le monde doit faire sa part pour réduire la pauvreté. »

Près de 300 000 personnes au Québec dépendent de l'aide alimentaire. En 2010, la Tablée des Chefs passera donc en deuxième vitesse. On a mis sur pied un système de courtage en ligne. Il s'agit d'un site Internet où les établissements participants peuvent inscrire leurs événements. Les organismes membres peuvent consulter le site et accepter les cueillettes en ligne. « Cela nous permettra de nous concentrer à faire du développement et à trouver d'autres sources de financement. » Jean-François Archambault n'a pas fini de cuisiner les chefs québécois pour les inciter à

passer à la Tablée. ©

JEAN-FRANÇOIS ARCHAMBAULT

sera honoré en 2010 au Gala du Commerce en compagnie des autres Audacieux. Les profits de ce gala serviront à remettre des bourses d'études.

L'UNIVERS DE *Jean-François Archambault*

DERNIER LIVRE LU : *The Cathedral Within*

DERNIER FILM VU :

Ratatouille (avec sa fille de deux ans)

PREMIER EMPLOI :

plongeur chez Saint-Hubert

VILLES PRÉFÉRÉES : Londres et Paris

LA MEILLEURE QUALITÉ D'UN PATRON :

l'écoute

UN GESTIONNAIRE QU'IL ADMIRE :

Robert Dutton

LA PIRE ERREUR À COMMETTRE EN

GESTION : s'imaginer qu'on peut tout faire seul et prendre tout le crédit pour soi

LA DÉCISION LA PLUS DIFFICILE À

PRENDRE : choisir entre son travail et sa famille en ayant en tête de concilier les deux

PERSONNAGE CÉLÈBRE QU'IL AURAIT

AIMÉ RENCONTRER :

Robert « Bobby » Kennedy

SUR SON iPod : Yann Tiersen



