



Boucherville, le 25 février 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

LA GRANDE GOURMANDISE REMET SES PREMIÈRES BOURSES POUR LA PERSÉVÉRANCE SCOLAIRE PAR LA NOURRITURE

La Grande Gourmandise est heureuse de remettre ses premières bourses en argent pour la persévérance scolaire des jeunes d'ici. 31 écoles et maisons des jeunes de partout au Québec ont déposé un projet à l'automne 2018 pour tenter d'obtenir une bourse pour mener à bien un projet mettant en valeur la persévérance scolaire par la nourriture et la cuisine.

Bien que la majorité des dossiers déposés auraient mérité de recevoir un financement de la part de La Grande Gourmandise, le comité de sélection, composé de 30 personnalités du milieu des affaires, de la communication et de la gastronomie, a choisi 7 dossiers, représentant un investissement total de 5 911\$.

Les dossiers retenus sont les suivants :

- La Polyvalente des Monts (St-Agathe des Monts) reçoit 800\$ pour mettre en place un atelier de cuisine pour des élèves dysphasiques, leur permettant de se familiariser avec les aliments et de préparer des recettes faciles, en intégrant les saines habitudes alimentaires et les mathématiques;
- L'École secondaire Mont-Bleu (Gatineau) reçoit 1345\$ pour que les élèves de la formation préparatoire au travail lancent une entreprise de vente de café et biscuits pour remplacer un service de souper dont les installations ont été détruites par le feu lors de la tornade de septembre 2018;
- La Polyvalente La Samare (Plessisville) reçoit 1000\$ pour réaliser des collations santé sur l'heure du dîner et vendues durant les pauses au café étudiant, pour une levée de fonds permettant aux jeunes de mener à bien des projets valorisants;
- L'École secondaire Gérard-Filion (Longueuil) reçoit 800\$ pour qu'un groupe d'élèves autistes puissent suivre des ateliers de cuisine leur permettant d'apprendre différentes notions et techniques : groupes alimentaires, repas équilibrés, ustensiles, mesures, ...

- L'École Secondaire de la Cité-des-Jeunes (Vaudreuil) reçoit 1288\$ pour mettre en place des mini serres intérieures pour faire pousser des fines herbes et légumes biologiques qui seront utilisés pour les repas de midi et vendus pour financer diverses activités;
- L'École secondaire les Etchemins (Charny) reçoit 188\$ pour mettre en place un jardin de fines herbes avec des jeunes ayant une déficience intellectuelle, pour développer plusieurs compétences en lien avec le projet (méthode, communication, interaction, ...);
- Une 2^e bourse de 500\$ est versée à l'École secondaire les Etchemins (Charny) pour mettre en place une boutique roulante qui offre des produits que les élèves ont cuisiné en tenant compte de leur empreinte écologique et en les sensibilisant à l'importance d'une saine alimentation.

« C'est une grande fierté pour nous de remettre nos premières bourses à des écoles qui vont mettre en place des projets de persévérance scolaire valorisant la nourriture, le moyen rassembleur par excellence qui fait partie de notre histoire, de nos familles, de notre culture », affirment Manon Ouellet et Maxime Lefebvre, concepteurs de La Grande Gourmandise.



Sur la photo : les membres de notre comité de sélection :

Debouts :

- Marc Pacanowski, coordonnateur du Fonds Jeune La Grande Gourmandise,
- William Auger, responsable du développement - l'Atelier du chef, représentant Michel Grenier, président - l'Atelier du chef
- Adam Beauregard, avocat - Woods et administrateur - La Grande Gourmandise,
- Sophie Corbeil, Propriétaire - Provigo Le Marché Boucherville,
- Jeff Paquet, animateur de l'émission le Réveil - Boom FM,
- Jean-Michel Monette Brunette, directeur - Réno-Dépôt Boucherville,

1570 rue Ampère, bureau 400 – Boucherville J4B 7L4, Qc
450-641-4522 – info@lagrandegourmandise.org

- Mario Tremblay, Comptable Associé - Moquin-Amyot, et président du CA - La Grande Gourmandise,
- Paul Dulude, Directeur général - Caisse Desjardins des Patriotes,
- Olivier Fradette Trépanier, Directeur Personne et Culture - Emballages Carrousel, représentant Brigitte Jalbert, PDG - Emballages Carrousel,
- Steve Flanagan, Flanagan Relations Publiques,
- Brigitte Marcotte, responsable de la campagne de promotion La Montérégie, le Garde-Manger du Québec,
- Manon Ouellet, conceptrice – La Grande Gourmandise,

Assis :

- Max Lavoie, coprésident et BBQ Guru - BBQ Québec,
- Christophe Morel, chocolatier,
- Claude Lefebvre, importateur de vins – Agence du Château, et administrateur - La Grande Gourmandise,
- Karolane Côté, Dt.P, Nutritionniste,
- Nataly Savoie, présidente exécutive - les Résidences Soleil,
- Vanessa Messier, Ventes - Rougié Foie Gras, représentant Thomas Delannoy, Directeur Commercial - Rougié Foie Gras et Président de l'équipe canadienne du Bocuse d'Or,
- Florent Piché-Poirier, directeur général – Chez Lionel, représentant Maria Linares, Directrice des Opérations - Chez Lionel,
- Maxime Lefebvre, concepteur – La Grande Gourmandise,

Membre du comité, mais absents lors de la photo :

- Danielle Beaulieu, PDG - Hôtel Mortagne,
- Nancy Brisson, directrice - École Hôtelière de la Montérégie,
- Nicolas Butelet, responsable aux ventes régionales Québec et Maritimes - Barry Callebaut,
- Laurent Chevrot, directeur stratégie et expérience client – Réseau de Transport de Longueuil,
- Annie Colangelo, directrice des opérations et finance – IKEA,
- Carolyne Frigon, chef et styliste culinaire – Elle Traiteur,
- Flavie Gagné, directrice générale - Duval Auto,
- Michel Gagné, directeur général - Boucherie Lauzon,
- Lyne Gosselin, présidente et éditrice – Edikom,
- Martin Patenaude, chef corporatif – Provigo,
- Guénaël Revel, consultant, historien, conférencier, spécialisé des vins effervescents,

Informations :

La Grande Gourmandise 450-641-4522 presse@lagrandegourmandise.org

Photo : Robert Laflamme, Longueuil Photo