



# FARM'S TABLE

AVEC UNE PINCEE DE CONSCIENCE

DOSSIER DE  
COMMANDITE





# NOTRE MISSION

---

Farm's Table a pour objectif de promouvoir les aliments locaux produits de façon durable, ainsi que les fermiers et fermières dévoués qui consacrent leur vie à offrir des aliments uniques d'excellente qualité, respectueux du consommateur et de l'environnement. Farm's Table cherche aussi à encourager les consommateurs à faire des choix responsables lorsqu'ils parcourent les épiceries. L'alimentation nous est essentielle, elle fait partie intégrante de notre économie et le pouvoir d'influence de notre collectivité peut redonner aux fermiers de chez nous la place de choix qu'ils méritent. Farm's Table offre une expérience sans pareil, qui permet de faire découvrir les ingrédients sauvages du Québec sous forme de repas-dégustation 5 services dans l'ambiance réelle d'une ferme de campagne, là où tout commence...

\*Les futurs bénéfices seront versés à des O.N.G.s et des dîners gratuits seront organisés pour nourrir les sans-abri de Montréal.





# A PROPOS DE LA FONDATRICE

Je m'appelle Isabel Gariépy, Chef depuis quelques années, cuisinière depuis toujours. Dans mes voyages, j'ai découvert combien j'aime apprendre sur la culture d'un pays par ses pratiques culinaires. Malheureusement, certains pays ont presque perdu toutes leurs traditions depuis l'importation d'ingrédients étrangers, souvent moins chers et plus faciles à cuisiner.

Les enjeux sur l'environnement m'ont aussi toujours préoccupées.  
D'où provient ma nourriture? Comment est-elle produite? Qui en bénéficie et surtout, est-elle respectueuse de la terre?

J'ai travaillé au sein des fermes, j'ai étudié les plantes, j'ai cuisiné sur place et expérimenté.  
**Les fermiers qui font ça toute leur vie sont, à mes yeux, des super-héros.** Un souper chez eux n'a rien à voir avec l'ambiance fancy d'un restaurant 5 étoiles. **Ils produisent pourtant des aliments d'une grande qualité, qui nous font nous sentir bien.**

Maintenant, à mon retour au Québec, j'ai envie de promouvoir mes origines et d'aller plus loin en plaçant au cœur de mes recettes des produits sauvages, frais et locaux dans une ambiance exceptionnelle.

À travers mon projet Farm's Table, je veux développer des soupers qui représenteront chaque région du Québec. J'emmènerai les gens à manger sur une ferme du terroir en les invitant à **s'immerger dans l'espace temps des travailleurs**, en les faisant découvrir la véritable nature des ingrédients, les odeurs de la ferme mélangées aux odeurs de cuissons, de la terre, de nos racines, **"directement les deux pieds dans l'foin."**

Pendant les événements, quelques uns **des fermiers seront présents pour parler de leurs expériences** et partager leur passion pour l'agriculture. Je veux faire d'eux les stars du souper, parce que, vraiment... ce sont eux les braves.  
**Pouvoir dire qu'on a rencontré celui qui a fait pousser le repas devant nous est fascinant**, et pourtant ceci était plus que normal quelques années auparavant.

Au menu, j'aimerais ramener le castor, le gibier, l'ours et les ingrédients de saison de notre patrimoine, revenir à nos racines, nos origines. C'est le moment de vivre "comme dans l'temps".  
Joignant l'ancestral et le moderne, j'essaie de réunir tout le monde à la même table, parce qu'au fond, chacun est l'élève et le professeur à la fois.



# POSSIBILITES DE PARRAINAGE



## EQUIPMENTS DE CUISINE

Couteaux, électroniques, grill, accessoires, tables, planches, bois de feu de cuisson



## LIVRE DE RECETTES ANCESTRALES DU QUEBEC

Électronique ou papier



## INGREDIENTS

Légumes, viandes, épices, produits laitiers.  
Nouveaux ingrédients à promouvoir



## DECORATIONS

Intérieur, extérieur, de jardin, de cuisine



## EQUIPMENTS DE FERME

Endroit de jardin privé et entretien, outils



## VETEMENTS

Tablier, veste de Chef, pantalon, souliers, chapeau, gants



## ZERO DECHET

Outils de cuisine, rangement, lavage



## TRANSPORT/MECANIQUE

Financement de déplacement, d'entretien du véhicule, de pièces et d'accessoires





# EN ECHANGE DE VOS PRODUITS OU VOS SERVICES,

- ✓ La visibilité de vos produits dans mes publicités comme les affiches, les cartes d'affaires, les vidéos, les photos
- ✓ La visibilité sur mon site web, (votre logo, un vidéo de review, vos produits)
- ✓ La visibilité aux clients qui viennent aux événements
- ✓ La visibilité sur mon VR qui se déplace partout au Québec et au Canada
- ✓ Un vidéo en direct sur les médias sociaux pour parler de vos produits
- ✓ Toujours mentionner votre référence auprès des gens que je rencontre sous ma compagnie
- ✓ La chance de distribuer des goodies aux clients sur l'événement, ou lancer un concours sur les médias sociaux



# CONTACT:

ISABEL GARIEPY

438.630.2114

EATFARMSTABLE@GMAIL.COM



## SOCIAL MEDIAS:

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/EATFARMSTABLE/](https://www.facebook.com/eatfarmstable/)

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/FARMS.TABLE/](https://www.instagram.com/farms.table/)