



POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

**L'ICAN lance la boîte-festin autochtone : une collecte de fonds par des chefs culinaires autochtones pour des repas aux Autochtones**

*Sur GoFundMe à partir du 27 novembre*

**Territoire du Traité no.1, territoire traditionnel des Anishinaabeg, Cris, Oji-Cris, Dakotas et Dénés et terre natale des Métis (Winnipeg, MB), 27 2020 – M<sup>me</sup>**

Christa Bruneau-Guenther, chef de cuisine, propriétaire de Feast Café Bistro et membre de la Première Nation Peguis ainsi que le conseil d'administration de l'Indigenous Culinary of Associated Nations (ICAN) sont heureux de lancer la boîte-festin autochtone, une campagne de collecte de fonds visant à soutenir les chefs culinaires autochtones du Canada, leurs équipes et les communautés locales en fournissant de précieux kits repas aux familles autochtones dans le besoin pendant la période des fêtes.

« En redonnant à nos communautés, nous appuyons également notre personnel et assurons ainsi notre avenir. Cette campagne de collecte de fonds est un moyen de protéger des emplois et de soutenir les familles, les Aînés, les personnes vulnérables et la communauté dans son ensemble. Tout le monde est gagnant-gagnant », a déclaré M<sup>me</sup> Bruneau-Guenther. « Le temps des fêtes peut être difficile financièrement, mais c'est aussi une période de générosité. Nous avons fixé un objectif de 60 000 \$, une somme qui contribuera grandement à garantir aux familles autochtones au Canada un repas chaud pendant la période des fêtes. Nous partagerons les recettes et les instructions de cuisson des chefs afin que les gens puissent – en plus de verser des fonds – cuisiner ensemble avec leur propre famille. »

La campagne sera lancée sur GoFundMe, une plateforme de financement participatif en ligne qui permet de collecter des fonds sur les médias sociaux et de recevoir facilement des dons de partout dans le monde. Elle se déroulera jusqu'au 18 décembre 2020.



Pour mettre sur pied cette campagne, l'ICAN a sollicité l'aide de plusieurs talentueux chefs et de restaurants autochtones de partout au Canada. En utilisant des ingrédients locaux et des éléments inspirés de leur patrimoine autochtone et de leur style contemporain, chaque chef créera des boîtes-festin autochtones d'une valeur de 50 \$ chacune pour une famille ou un groupe de quatre personnes.

Les familles recevront des ingrédients partiellement ou entièrement préparés, des recettes et des instructions de cuisson. Une note sera également incluse détaillant l'importance des ingrédients et des recettes choisis qui reflètent la culture et la personnalité du chef culinaire. Les chefs ont choisi un groupe communautaire autochtone local pour aider à distribuer les boîtes-festin à ceux qui en ont le plus besoin.

« Ce sont des moments vraiment sans précédent pour nos frères et sœurs autochtones et l'ICAN est très heureux d'être en mesure de mener cette campagne pour fournir une aide indispensable », a déclaré M. Joseph Shawana, président du conseil d'administration de l'ICAN. « Lorsque la COVID-19 a frappé le Canada, tous nos événements Taste of the Nations ont été annulés. Nous avons décidé de réorienter nos efforts en allouant 25 000 \$ pour la création et la distribution de boîtes-festin autochtones. Nous sommes très fiers de pouvoir continuer à partager nos histoires et nos repas autochtones grâce à cette campagne. Les gens peuvent visiter [IndigenousCuisine.ca](http://IndigenousCuisine.ca) où nous présentons des blogues, des recettes, une carte des restaurants autochtones, des camions de restauration, des traiteurs et des expériences culinaires à travers le Canada. »

« Les impacts de la COVID-19 sur le tourisme autochtone ne peuvent être sous-estimés », a affirmé M. Keith Henry, président-directeur général de l'ATAC. « Cette campagne culinaire de collecte de fonds est un excellent exemple de l'ingéniosité et de la résilience des Autochtones et témoigne de nos efforts continus pour offrir un soutien indispensable aux communautés autochtones si durement touchées. »



« À une période où il est difficile de faire l'épicerie, le fait d'avoir tous les ingrédients nécessaires dans un seul emballage a rendu la préparation d'un repas sain beaucoup plus facile. Les portions étaient généreuses! Le ragoût était censé faire six portions. Mais, il était si riche et copieux qu'il en a donné six portions pour le souper et il y avait des restes pour le lendemain. Les ingrédients choisis étaient pour la plupart locaux et la recette était simple et bien expliquée, ce qui a rendu le repas facile à reproduire ultérieurement », a expliqué M<sup>me</sup>Michele Visser, co-directrice d'Indigenous Family Centre. « Mais avant tout, les gens se sont sentis spéciaux. Quelqu'un avait pris le temps d'assembler les ingrédients et de leur expliquer comment en faire un délicieux repas pour eux-mêmes et leurs familles. Pour les personnes qui ne connaissent pas grand-chose à la cuisine ou qui n'ont pas un grand garde-manger garni de denrées nécessaires, ces kits repas permettent de préparer des plats sains, simples et délicieux. Nous serons ravis de continuer à nous associer à Feast pour que leurs savoureuses recettes parviennent à plus de familles. Cette brillante initiative soutient les gens avec un message : "Vous pouvez le faire! Nous vous aiderons! Suivez simplement ces étapes" et en leur faisant savoir qu'ils ne sont pas seuls. »

Chefs culinaires et organismes communautaires participants :

### **Winnipeg**

L'équipe de Feast Café Bistro menée par la propriétaire/chef Christa Bruneau-Guenther

<https://indigenuscuisine.ca/listings/feast-cafe-bistro-2/>

Distribution par :

[Ka Ni Kanichihk](#)

[Ma Mawi Wi Chi Itata](#)

[Indigenous Family Centre](#)

[North Point Douglas Women's Centre](#)

### **Toronto**

L'équipe de Kukum Indigenous Kitchen menée par le chef culinaire Joseph Shawana avec le soutien du Centennial College

<http://www.kukum-kitchen.com/>



<https://indigenuscuisine.ca/listings/kukum-indigenous-kitchen/>

Distribution par :  
[Native Child and Family Services of Toronto](#)

### **Québec**

Wawatay Catering mené par la chef culinaire Marie-Cecile (Cezin) Nottaway

<http://www.wawataycatering.com/index.php>

Distribution par :  
[Première Nation algonquine de Kitigan Zibi à Rapid Lake](#)

Wigwam traiteur mené par le chef culinaire Maxime Lizotte

<https://indigenuscuisine.ca/fr/listings/wigwam/>

Distribution par :  
[Comptoir Agoshin à Wendake](#)

### **Edmonton**

Pei Pei Chei Ow Catering menée par le chef culinaire Scott Iserhoff

<https://indigenuscuisine.ca/fr/listings/pei-pei-chei-ow/>

Distribution par :  
[Indigenous Knowledge and Wisdom Centre](#)

### **Vancouver**

Mr. Bannock Catering mené par le chef culinaire Paul Natrall

<https://indigenuscuisine.ca/fr/listings/mr-bannock/>

Distribution par :  
[Dude's Club](#)

L'équipe du restaurant Salmon 'n Bannock menée par le propriétaire Inez Cook

<https://indigenuscuisine.ca/fr/listings/salmon-n-bannock/>

Distribution par :  
[Helping Spirit Lodge Society](#)

### **Saskatoon**

L'équipe culinaire du Wanuskewin Heritage Park sous la direction de la chef Jenni Lessard

<https://indigenuscuisine.ca/fr/listings/parc-du-patrimoine-wanuskewin/>



Distribution par :

[Saskatoon Public School Foundation Cheer Crates Program](#)

### **Iqaluit**

sijjakkut menée par la chef Sheila Flaherty (Distribution au début de la nouvelle année à sa communauté d'Iqaluit)

### **Responsabilité et transparence**

- GoFundMe facture 2,9 % par transaction plus 0,30 USD par don;
- Les fonds seront décaissés à partir d'une réserve centrale sur une base proportionnelle à travers le pays, après évaluation par une équipe d'arbitrage;
- Les frais d'administration seront couverts séparément par l'ICAN afin que tous les fonds collectés soient directement affectés aux frais de nourriture, de main-d'œuvre et de distribution pour nourrir le plus de familles possibles;
- Un rapport complet sera publié une fois la campagne terminée.

- 30 -

### **Personnes-ressources pour les médias :**

Anglais

Erin O'Driscoll, Beattie Tartan

647-232-6924

[erin.odriscoll@beattiegroupp.com](mailto:erin.odriscoll@beattiegroupp.com)

Français

Jason Picard-Binet, ATAC

418-264-2849

[jason@indigenoustourism.ca](mailto:jason@indigenoustourism.ca)

**À propos de l'Indigenous Culinary of Associated Nations**



L'ICAN vise à partager la grande diversité de nos expériences autochtones, de nature culinaire et culturelle, avec le reste du monde. Pour l'ICAN, la cuisine autochtone est un festin qui se savoure dans l'échange culturel et qui célèbre les nations autochtones au Canada. En novembre 2019, un protocole d'entente a été signé entre l'ATAC et l'ICAN afin d'établir un cadre stratégique pour le développement et la commercialisation des diverses expériences culinaires autochtones au pays afin de propulser la croissance de ce secteur sur le plan national. Pour en savoir plus, veuillez consulter [IndigenousCulinary.ca](http://IndigenousCulinary.ca) et [IndigenousCuisine.ca](http://IndigenousCuisine.ca).

### **À propos de Feast Cafe Bistro**

Le Feast Café Bistro est le premier restaurant au Manitoba qui sert des plats contemporains inspirés de l'histoire autochtone. Au cours de ses cinq premières années, le Feast Café Bistro est devenu un pilier du West End de Winnipeg grâce à ses initiatives communautaires et à son menu primé. La propriétaire Christa Bruneau-Guenther est devenue restauratrice par passion et son élan créatif s'inscrit dans la fibre de Feast. Les recettes de Christa ont été présentées dans des publications telles que Canadian Living et Châtelaine, ainsi que sur Food Network Canada. Pour en savoir plus, veuillez consulter [feastcafebistro.com](http://feastcafebistro.com).