

# VOTRE GUIDE DE PARTICIPATION

CATÉGORIES ARTISAN :

- PRODUCTEUR
- TRANSFORMATEUR
- TRANSFORMATEUR DE PRODUITS ALCOOLISÉS



2024

## IMPORTANT

*Ce Guide est la pièce maîtresse de votre dossier. Il peut être rempli à la main ou à l'ordinateur, à condition de respecter les questions et l'ordre des questions.*

*Le jury ne tient compte que du contenu de ce guide.*

*Les pièces jointes appuient le contenu.*

*NOTE : Les dossiers montés par des personnes ou des organismes dont c'est le métier de le faire ne seront pas acceptés. Ce n'est pas la forme qui compte, c'est le fond.*



# BUT DE LA RECONNAISSANCE « LE RENAUD-CYR »

Reconnaître le savoir-faire de ces professionnels, chefs cuisiniers ou pâtisseries et chefs formateurs, ou transformateurs, qui valorisent les produits du Québec.

## **Objectif du projet**

Rendre hommage à ceux et celles qui partagent la philosophie de Renaud-Cyr, qui était axée sur l'artisan, les produits et la culture ainsi que sur les liens qui les unissent.

## **Description du projet**

Honorer des récipiendaires, dans deux catégories : CHEF (cuisinier ou pâtissier et chef formateur) ARTISAN (producteur ou transformateur), qui contribuent de façon exceptionnelle à faire valoir les produits des régions.

## **Impact recherché**

Mettre en valeur la culture culinaire québécoise et le haut degré de savoir-faire de ceux et celles qui y contribuent.



# LAURÉATS DU RENAUD-CYR

## 2018

OLIVIER RAFFESTIN, Chef exécutif  
SÉBASTIEN BONNEFIS, Chef formateur  
ISABELLE MIHURA et JEAN-JACQUES  
ETCHEBERRIGARAY, Artisan  
MARTIN MAHEUX-PICARD et ALEXANDRE  
DESLAURIERS, Artisan-transformateur  
STÉPHANIE BEAUDOIN et FRANÇOIS POULIOT,  
Artisan-transformateur de produits alcoolisés  
NORMAND LAPRISE, Prix hommage Renaud-Cyr

## 2015

JULIEN BARTOLUCI, Chef exécutif  
ANDRÉ LAGACÉ, Chef formateur  
JOCELYN MYRE, Chef formateur, prix spécial  
GUYLAINE MARTIN, Artisan  
MARGARETH PAGÉ & YVES BOUCHER,  
Artisan transformateur  
LUCIE CADIEUX ET VITAL GAGNON,  
Prix hommage Renaud-Cyr  
CHARLES-HENRI DE COUSSERGUE, Vigneron

## 2012

JEAN-LUC BOULAY, Chef exécutif  
JARDINS SAUVAGES, Artisan  
PASQUALE VARI, Chef formateur  
FROMAGERIE LEHMANN,  
Artisan transformateur  
MICHEL LAMBERT,  
Prix hommage Renaud-Cyr

## 2007

REGIS HERVÉ, Chef exécutif  
FRANÇOIS BLAIS, Chef exécutif  
PRODUITS BIOLOGIQUES TAPP, Artisan  
GILLES GAGNON, Chef formateur  
LES MIELS D'ANICET, Artisan

## 2006

COLOMBE ST-PIERRE, Chef exécutif  
FROMAGERIE TOURILLI,  
Artisan transformateur  
RICHARD FAVREAU –  
MONIQUE MICHAUD, Artisans

## 2005

YVES MOREAU, Chef exécutif  
JEAN-CLAUDE ROY, Chef formateur  
RENÉ MARCEAU & LUCIE CHARTIER,  
Artisans transformateurs  
LES PRODUITS D'ANTOINE, Artisans  
MICHÈLE FOREMAN,  
Prix hommage Renaud-Cyr

## 2004

DOMINIQUE TRUCHON, Chef exécutif  
GAETAN TESSIER, Chef formateur  
BERGERIE RICHELIEU, Artisans  
ATKINS & FRÈRES, Artisans transformateurs

## 2002

CERF DE BOILEAU, Artisan  
JEAN-FRANÇOIS MÉTHOT, Chef

## 2001

ANNE DESJARDINS, Chef  
DANIEL VÉZINA, Chef  
LA MÉTAIRIE DU PLATEAU, Artisan  
GHYSLAIN TRUDEL,  
Prix hommage Renaud-Cyr

## 2000

ERIC BERTRAND, Chef  
FERME APICOLE DESROCHERS, Artisans



Date de l'inscription : \_\_\_\_\_

Nom du participant : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_ Courriel : \_\_\_\_\_

Nom de l'entreprise : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_ Courriel : \_\_\_\_\_

Région touristique : \_\_\_\_\_

## Documents devant être fournis

- Curriculum vitae
- Copie de diplômes ou attestations
- Menus, cartes, tables d'hôte, cartes des vins
- Tout autre document pertinent

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES DOSSIERS : **15 JANVIER 2024**

## IMPORTANT

*N'oubliez pas que votre dossier sera évalué par le jury que dans l'optique de la philosophie du Renaud-Cyr; c'est-à-dire le développement d'une culture culinaire basée sur les liens étroits et constants entre le travail du chef (cuisinier ou pâtissier et chef formateur) et le travail de l'artisan (producteur ou transformateur). Ne mettez dans votre dossier que les documents pertinents.*

*En conformité avec la loi d'accès à l'information, nous vous demandons l'autorisation de publier votre nom et celui de votre raison sociale dans notre pochette de presse ainsi que sur le menu de la soirée gala.*

*De notre côté, nous nous engageons à utiliser ces renseignements à la seule fin spécifiée précédemment.*

Nom du ou des participants : \_\_\_\_\_

Signature :

\_\_\_\_\_



# VOTRE GUIDE

## A) RELATIONS ENTRE LE CUISINIER ET L'ARTISAN

### 1) Nombre de chefs qui utilisent vos produits?

NOM DES CHEFS	PRODUITS UTILISÉS

\* Compléter sur une feuille supplémentaire si nécessaire.

\* Le mot « chef » comprend cuisiniers et pâtissiers.

2) Qu'est-ce qui a incité les chefs à utiliser vos produits?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3) Êtes-vous en relation directe avec les chefs, les restaurateurs, les hôteliers?

---

---

---

---

---



#### 4) Comment y êtes-vous parvenu?

A. Avez-vous été approché par un chef, un restaurateur, un hôtelier?

---

---

---

---

B. Avez-vous, vous-même, approché un chef, un restaurateur?

---

---

---

---

#### 5) Collaborez-vous avec les chefs dans vos programmes de recherche et de développement? (Exemple)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





**6) Sous quelles formes ou de quelles manières faites-vous connaître vos produits auprès des chefs?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**7) Quel est le cheminement de vos produits jusqu'au chef?**  
(vente directe, réseaux de distribution, etc.)

---

---

---

---

**8) Quelle proportion de vos produits est destinée à la restauration?**

---

---

---

---



**9) Comment comptez-vous développer votre marché auprès de la restauration?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**10) Dans quel environnement se fait votre production?**  
(brève description de votre entreprise)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**11) Quels sont vos critères de qualité? (joindre documents)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**12) Comment assurez-vous le suivi de la qualité jusqu'à l'utilisation du produit par les chefs, par le secteur de la restauration?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**13) Faites-vous un contrôle de l'utilisation de vos produits par les chefs, par le secteur de la restauration? (Comment)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**14) Collaborez-vous avec les chefs, pour qu'ils identifient vos produits sur leurs menus, cartes ou tables d'hôte?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**15) Vous sentez-vous impliqué dans le développement de votre région?**  
(Comment)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**16) Pensez-vous que la relation chef-artisan est un moteur de développement?** (Pourquoi)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**17) Comment voyez-vous l'avenir dans le domaine où vous travaillez?**

(Donnez votre opinion)

A. Dans votre région

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

B. Au Québec

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



COMMENTAIRES :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Date : \_\_\_\_\_

Signature :

\_\_\_\_\_

