

VOTRE GUIDE DE PARTICIPATION

CATÉGORIES CHEF :

- FORMATEUR
- CUISINIER/PÂTISSIER



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 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 d'artisans qui travaillent avec vous?

NOM DES ARTISANS	PRODUITS UTILISÉS

** Compléter sur une feuille supplémentaire si nécessaire.*

2) Mise en valeur de l'artisan sur les menus ou sur la carte?

Dénomination des plats

** Compléter sur une feuille supplémentaire si nécessaire.*

3) Visibilité de l'artisan dans l'entreprise, à l'intérieur du restaurant, sur les menus, dans le discours de service, dans votre mode d'enseignement.

4) Soutien à l'artisan en produisant un menu saisonnier? (exemple)

5) Rencontrez-vous régulièrement les artisans afin de faire évoluer leurs productions? (Exemple)



6) Comment faites-vous pour sensibiliser vos clients à la qualité des produits des artisans? Comment faites-vous pour sensibiliser les élèves en formation?

B) LA STRUCTURE DE LA CARTE OU DU MENU

1) Nom des mets où la composante principale est un produit de la région, où la composante principale est un produit du Québec.
Est-ce que les produits sont identifiés à la région d'origine?

** Compléter sur une feuille supplémentaire si nécessaire.*

Nombre de mets où la composante principale est un produit de région : _____

Nombre de mets où la composante principale est un produit du Québec : _____



2) Quel est le pourcentage des produits de la région sur la carte ou les menus?

3) Est-ce que, dans la composition de votre menu ou de votre carte, vous vous êtes préoccupé de la culture culinaire de votre région ou du savoir-faire traditionnel? (Exemple)

4) Y a-t-il une relation entre vous et l'artisan dans la présentation visuelle de la couverture ou de l'intérieur du menu?



5) Dans l'écriture des mots, est-ce que la terminologie culinaire est respectée?

6) Quelle place faites-vous aux vins, cidres, hydromels, boissons artisanales du Québec :

A. Dans vos préparations culinaires?

B. Dans le mariage mets et vins?



7) Quelle place faites-vous aux fromages du Québec? (Exemple)

C) LA RELÈVE

1) Employez-vous des jeunes des écoles d'enseignement ou autres?

A. Stage

B. Temps plein

C. Temps partiel



2) Envoyez-vous des stagiaires dans les hôtels, les restaurants

3) Vous impliquez-vous dans l'éducation de votre métier dans votre région? (Conférence, surveillance d'examens, émissions de télévisions, radio)

4) Faites-vous, avec vos élèves, des visites d'entreprises, de restaurants, etc.?



5) Incitez-vous les artisans à développer de nouveaux produits ou à améliorer leurs produits par l’entremise d’organisations spécialisées? (agriculture, élevage, pêche, etc.)

6) Si on vous demandait : comment voyez-vous l’avenir de la cuisine; la vôtre, celle du Québec, que répondez-vous? (1 page maximum)



