

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 : **31 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



