

CONCOURS CULINAIRE  
POUR PROFESSIONNELS  
ET ÉTUDIANTS

INSCRIVEZ-VOUS AVANT LE 23 JUIN 2014

PRIX  
**DEBEUR**  
2014

CULTURE ET TRADITION  
POUR UNE NOUVELLE  
*cuisine québécoise*

Une démarche culturelle visant à faire évoluer nos recettes traditionnelles,  
tout en respectant le goût d'origine ainsi que les ingrédients

Concours organisé conjointement par la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec et les Éditions Debeur, d'après une idée originale de M. Thierry Debeur.



## CATÉGORIE PROFESSIONNELLE

UNE BOURSE DE  
**500\$**

LA PUBLICATION DE LA RECETTE  
DANS LE GUIDE DEBEUR

LA PUBLICATION DE LA RECETTE  
DANS LE POTAUFEU  
LE MAGAZINE DES CHEFS

LE NOM DU LAURÉAT  
SERA INSCRIT SUR UN  
TROPHÉE PERPÉTUEL

## CATÉGORIE ÉTUDIANTE

UNE BOURSE DE  
**300\$**

LA PUBLICATION DE LA RECETTE  
DANS LE GUIDE DEBEUR

LA PUBLICATION DE LA RECETTE  
DANS LE POTAUFEU  
LE MAGAZINE DES CHEFS

LE NOM DU LAURÉAT  
ET SA MAISON DE FORMATION  
SERONT INSCRITS SUR UN  
TROPHÉE PERPÉTUEL

### Le prix Debeur

La plupart des cuisines du monde ont évolué vers une modernité qui suivait rigoureusement leur histoire. À un moment ou un autre, la cuisine rustique des familles fut revisitée par des cuisiniers de talent qui l'ont raffinée, mieux présentée et modernisée, tout en respectant ses goûts particuliers. Le prix veut récompenser les efforts qui font évoluer notre culture culinaire.

### Les objectifs du concours

Le concurrent devra rendre à la cuisine québécoise, restée souvent confinée entre les familles et la cabane à sucre, sa véritable place sans renier quoi que ce soit du patrimoine gastronomique québécois et de sa diversité. Il devra accepter de s'identifier à cette cuisine lourde, rustique et la travailler afin de l'amener progressivement au rang d'une haute cuisine fine, c'est-à-dire une cuisine allégée et mieux présentée. Pour ce faire, il devra respecter le goût et le choix des ingrédients d'origine.

### Les critères d'évaluation

- Ne pas ajouter de produits qui risqueraient de changer le goût initial de la recette (épices, condiments ou autres). C'est le goût qui est culturel et non pas le produit seul. Le but principal de la modernisation d'une recette est de mieux contrôler les cuissons et les assaisonnements, ajuster les valeurs énergétiques (sucre et gras) en fonction de nos besoins actuels. Les éléments de décoration ne sont pas considérés comme faisant partie de la recette.
- Donner une présentation moderne et inventive au mets.
- Spécifier de quel livre votre recette est tirée en annonçant le titre, l'auteur, la maison d'édition, l'année de publication et joindre au dossier une photocopie de la recette choisie.
- S'il s'agit d'une recette familiale, un maximum d'informations sur la région, l'origine et comment elle a été transmise.
- Respecter la thématique.

### La thématique 2014

Cette année, il n'y aura pas de recettes imposées. Vous devrez choisir la recette, en respectant les éléments essentiels pour la rendre admissible. Celle-ci devra dater d'environ trois générations, soit plus ou moins 75 ans. Si possible, vous devrez aussi préciser sa région d'origine. Les candidats peuvent soumettre plus d'une recette.

## DATES À RETENIR

### Le lundi 23 juin 2014

Date limite de réception des candidatures  
le cachet de la poste fera foi de la date d'envoi.

### Semaine du 5 août 2014

Confirmation des finalistes et communication à  
tous les non-sélectionnés.

### Le mardi 9 septembre 2014

Exécution des recettes et jugement final. Remise  
des prix et des trophées.

### Le lundi 17 novembre 2014

Présentation des lauréats à la Fête du goût du  
lancement du Guide Debeur.



## Jugement et jury

Une première évaluation du dossier sera effectuée par le jury afin de déterminer l'admissibilité du candidat. De cette évaluation, les trois (3) meilleures candidatures de chaque catégorie seront retenues pour la seconde étape.

Dans un deuxième temps, les candidats seront invités à venir préparer leurs recettes en apportant les produits nécessaires à leur confection. C'est alors que sera faite l'évaluation finale. Après dégustation et évaluation, le jury déterminera les gagnants.

L'évaluation finale tiendra compte de l'aspect visuel de la recette (équilibre visuel, couleur, disposition), de la modernité de l'interprétation de la recette, du respect du goût d'origine, du goût de celle-ci (assaisonnement, équilibre des parfums et des saveurs).

Un jury professionnel et compétent étudiera et évaluera les recettes proposées. Ce dernier sera composé de trois à cinq personnes dont des représentants des Éditions Debeur et de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec.

## Les lauréats du prix Debeur

### 2006

M. Laurent Godbout, restaurant « Chez L'Épicier »

Titre : Gâteau aux carottes

[www.debeur.com/PrixDebeur2006.pdf](http://www.debeur.com/PrixDebeur2006.pdf)

### 2007

M. Jean-Claude Belmont, chef consultant

Titre : Perdrix au chou

[www.debeur.com/PrixDebeur2007.html](http://www.debeur.com/PrixDebeur2007.html)

### 2008

Mme Sophie Momeau, chef pâtissière

Titre : Carré aux dattes

[www.debeur.com/PrixDebeur2008.pdf](http://www.debeur.com/PrixDebeur2008.pdf)

### 2009

M. Patrice Noël, chef cuisinier, catégorie professionnelle

Titre : Soupe aux pois déstructurée

M. Simon Larouche, étudiant, École hôtelière Calixa-Lavallée

Titre : Cipaille à l'assiette

[www.debeur.com/PrixDebeur2009.pdf](http://www.debeur.com/PrixDebeur2009.pdf)

### 2010

M. Hugo Larouche, chef cuisinier, catégorie professionnelle

Titre : Le pâté chinois revisité

[www.debeur.com/PrixDebeur2010.pdf](http://www.debeur.com/PrixDebeur2010.pdf)

### 2011

Mme Julie Poirier, second chef, catégorie professionnelle

Titre : Cigare au chou revisité

Mme Nancy Meunier, étudiante en cuisine

Titre : Étagé de chou

[www.debeur.com/PrixDebeur2011.pdf](http://www.debeur.com/PrixDebeur2011.pdf)

### 2013

M. Christophe Caillaud, chef cuisinier, catégorie professionnelle

Titre : Pâté chinois version liquide

M. Karl Bilodeau, étudiant, École hôtelière de Montréal Calixa-Lavallée

Titre : Tarte au sucre déconstruite, granité de sucre cristallisé,

meringue craquante et gelée au sirop d'érable

## Adresse pour l'envoi des dossiers

SCCPQ / CONCOURS PRIX DEBEUR,  
C.P. 47536, Plateau Mont-Royal, Montréal (Québec) H2H 2S8

### Pour information :

M. Denis Paquin

Gestionnaire du concours

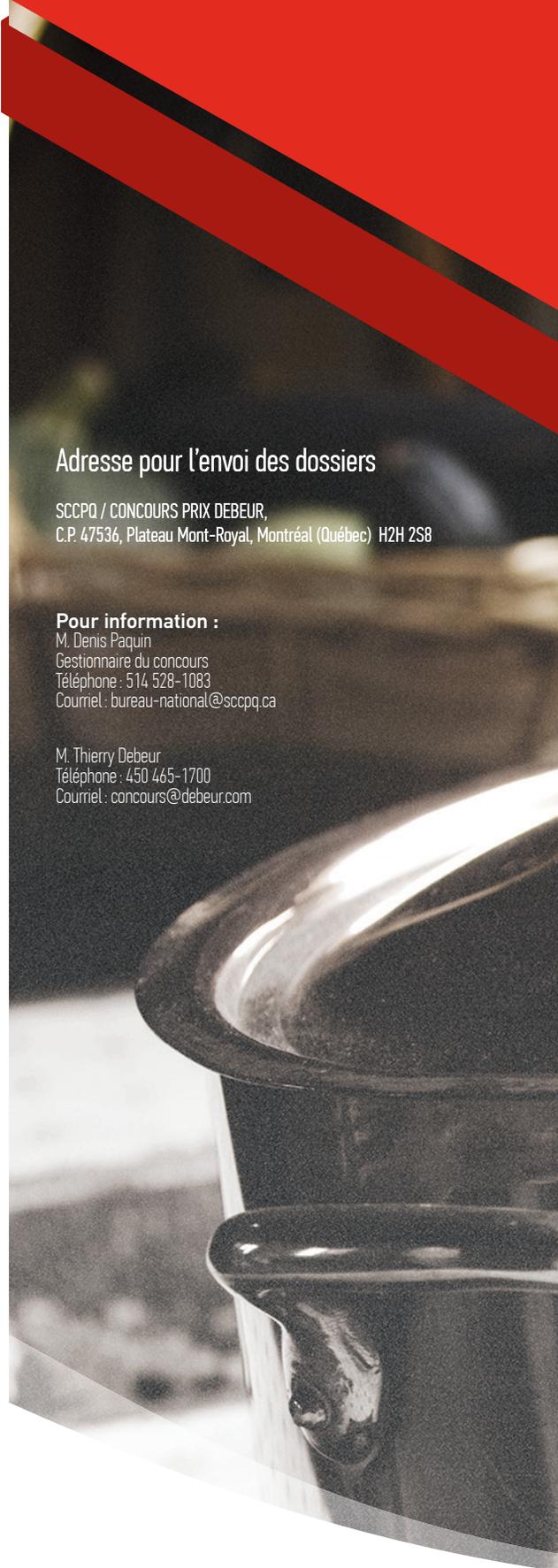
Téléphone : 514 528-1083

Courriel : [bureau-national@sccpq.ca](mailto:bureau-national@sccpq.ca)

M. Thierry Debeur

Téléphone : 450 465-1700

Courriel : [concours@debeur.com](mailto:concours@debeur.com)



## Formulaire de participation

Un formulaire par recette soumise (Disponible au SCCPQ.CA).  
Un seul cv est suffisant.

Complétez le formulaire et retournez-le à  
**SCCPQ / Concours Prix Debeur, C.P. 47536, Plateau Mont-Royal,  
Montréal (Québec) H2H 2S8** avant le 23 juin 2014, minuit.



PRÉNOM		NOM	
ADRESSE PERSONNELLE	VILLE	PROVINCE	CODE POSTAL
COURRIEL	TÉLÉPHONE RÉSIDENTIEL	TÉLÉPHONE AU TRAVAIL	
ENTREPRISE	TITRE	EN POSTE DEPUIS LE JJ/MM/AAA	
ADRESSE AU TRAVAIL	VILLE	PROVINCE	CODE POSTAL

## Documents à ajouter à votre formulaire de participation

- La recette originale
- La recette modifiée
- Une photo de la recette modifiée
- Un texte sur les modifications apportées pour la moderniser, tout en respectant son goût original
- Un texte explicatif sur l'origine de la recette (origine, année, région, produits, famille, livre, site Internet, etc.), son histoire, ses particularités (fête, travail, occasion spéciale, etc.)
- Un curriculum vitae avec les coordonnées à jour (téléphone et adresse courriel)
- Une photo du candidat(e)

### Attention

Prenez soin de fournir tous les documents requis.  
Les dossiers manquants ne pourront être considérés.

## Conditions

Je certifie que la recette soumise a été modifiée par moi-même. J'accepte toutes les conditions et règlements du concours Prix Debeur, Culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise, dont j'ai pris connaissance et parfaitement compris les termes, et j'accepte de libérer tous les droits de la recette aux éditions Debeur et à la SCCPQ.

Le participant accepte de se conformer aux règles de cette compétition. Le participant autorise les Éditions Debeur et la Société des chefs à utiliser son nom et sa recette dans le cadre de publicités et de promotions liées à cette compétition sans autre rémunération. Les décisions du jury sont finales et sans appel.

Les Éditions Debeur et la Société des chefs se réservent le droit d'utiliser les recettes envoyées par les participants dans le cadre de la compétition Prix Debeur Culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise et s'engagent à accompagner la parution de la recette du nom de son auteur, sans autre rémunération.

En s'inscrivant, les candidats professionnels s'engagent à offrir sur leur menu la recette soumise, si elle est primée, et ce jusqu'à la compétition suivante.

SIGNATURE

DATE (JJ / MM / AAAA)

Organisé conjointement par

