

Prix Debeur

Culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise

Ce concours est organisé conjointement par la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec et les Éditions Debeur, d'après une idée originale de Thierry 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. Car c'est avant tout le goût et la recette qui sont culturels et non pas le produit seul. Le produit est partie prenante, bien sûr, mais il n'est pas une fin en soi.

L'Objectif du concours

Sans renier quoi que ce soit de la diversité et du patrimoine gastronomique du Québec actuel, il s'agit avant toute chose de rendre sa véritable place à une cuisine québécoise restée coincée entre les familles et la cabane à sucre. Il faut accepter de s'identifier à cette cuisine rustique et lourde et la travailler afin de l'amener progressivement au rang d'une fine et haute cuisine, c'est-à-dire une cuisine allégée et mieux présentée. Pour ce faire, il faudra respecter le goût et la façon de faire authentique, comme cela s'est fait dans de nombreux pays, à commencer par la France, qui a suivi la même démarche dans ses régions. C'est cela une démarche culturelle et rien d'autre.

Jury

Le jury est composé de : **Daniel St-Pierre**, président national de la SCCPQ et chef exécutif de l'hôtel La Sapinière, **Denis Paquin**, professeur de cuisine au Centre Calixa-Lavallée, président de la Fondation Gérard-Delage et président conseil de la SCCPQ, **Serge Caplette**, chef exécutif de l'hôtel Bonaventure Hilton Montréal, **Micheline Mongrain-Montigny**, auteure de livres de recettes traditionnelles du Québec, **Thierry Debeur**, critique gastronomique, rédacteur en chef du Guide Debeur et président des Éditions Debeur Ltée.

Prix

Le trophée perpétuel "Prix Debeur, Culture et tradition de la cuisine québécoise" Éditions Debeur - SCCPQ, ainsi qu'une bourse de 500\$.

Remise du prix

La remise du prix s'est faite lors du lancement officiel du **Guide Debeur 2007**, le lundi 20 novembre 2006, à Montréal. Le gagnant est **Laurent Godbout**, chef propriétaire du restaurant **Chez L'Épicier** (★★★ Debeur) dans le Vieux-Montréal, avec la recette du **Gâteau aux carottes**.

Information

Si vous désirez plus d'information, vous pouvez contacter :

Denis Paquin (SCCPQ), gestionnaire du Prix Debeur

Téléphone : 514-528-1083

Courriel : sccpqna@cam.org

Thierry Debeur (Éditions Debeur Ltée)

Téléphone : 450-465-1700

Courriel : concours@debeur.com



De gauche à droite : **Denis Paquin**, président-conseil de la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec, **Fatima Houda-Pepin**, députée de La Pinière et présidente de la Commission de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, **Laurent Godbout**, le premier chef à recevoir le grand prix culturel Debeur, chef propriétaire des restaurants **Chez l'Épicier** (*** Debeur) et **Version Laurent Godbout** (*** Debeur), récipiendaire du **Prix Debeur 2006**, **Huguette Béraud**, vice-présidente-directrice générale des Éditions Debeur Ltée et **Daniel St-Pierre**, Président national de la Société de chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec Crédit : (Photo O.S.A. Images)



Recette gagnante: Gâteau aux carottes