

Un événement culturellement important pour le Québec

Jean-Claude Belmont,

lauréat du

Prix Debeur 2007

« Culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise »

Le mardi 2 octobre 2007, à l'École hôtelière de Montréal, Centre Calixa-Lavallée, le **Prix Debeur 2007, Culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise**, a été remis à monsieur **Jean-Claude Belmont**, chef cuisinier et enseignant, pour sa **Perdrix au chou**, en présence des journalistes et de plusieurs personnalités dont monsieur **Bernard Landry**, ex-premier ministre du Québec et madame **Chantal Renaud**.

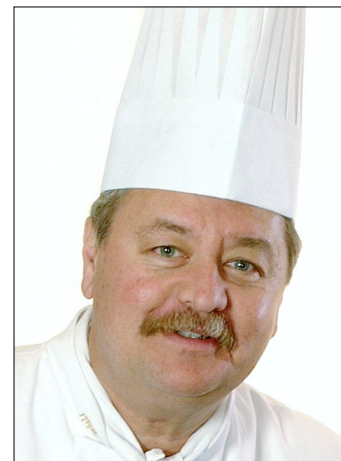
La **Perdrix au chou** est une recette québécoise qui date de 1860. Elle a été actualisée et raffinée de façon remarquable par le chef Jean-Claude Belmont. "Je retrouve les saveurs de la recette de ma mère!" a déclaré monsieur Bernard Landry lors de la dégustation réservée aux journalistes. Et c'était le but, car c'est bien le goût qui est culturel, c'est à dire la recette, et non pas seulement les produits. Voici donc une recette moderne, haut de gamme, dans laquelle les Québécois se reconnaîtront.

Qu'est-ce que le Prix Debeur 2007 ?

Plusieurs artisans de la cuisine ont travaillé fort, et ont très bien réussi à moderniser la cuisine québécoise traditionnelle. Une cuisine rustique, certes, qui n'a jamais eu la chance d'évoluer pour atteindre les grandes cuisines du monde, donc qui est restée dans les familles et dans les cabanes à sucre du Québec. Il est temps qu'elle trouve sa place. C'est ce que propose le concours **Prix Debeur 2007, culture et tradition pour une nouvelle cuisine Québécoise**, un partenariat entre la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec et les Éditions Debeur.

Qui est le chef Belmont ?

Le chef **Jean-Claude Belmont** est né à Saïgon au Viêt-nam. Après des études techniques à l'école Hôtelière de Tarbes, France, puis dans un hôtel 3 étoiles de Lourdes, dans les Hautes-Pyrénées françaises, il obtient son certificat d'aptitude professionnelle en cuisine. Durant des années passées en Europe et, par la suite aux États-Unis, il fait ses preuves dans des établissements renommés.



Depuis son arrivée au Québec, Jean-Claude Belmont, travaille activement pour des maisons montréalaises dont la réputation n'est plus à faire: l'*Hôtel Bonaventure*, l'*Hôtel Lasalle*, *Le St-Amable*, *Le Fadeau*, *La Bergerie* et *La Marée*. Il obtient son brevet d'enseignement à l'*Université de Montréal* en 1980. Depuis cette date jusqu'au début 2007, il a enseigné la cuisine à l'*Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (ITHQ)*.

Parallèlement, il s'implique et participe à plusieurs activités et concours culinaires professionnels et obtient des prix et des distinctions de mérite, tels que:

- 2007, entraîneur culinaire d'**Olivier Francoeur**, qui remporte le titre de meilleur apprenti de l'année 2007 au Québec ainsi qu'une médaille d'or au concours régional *Knorr*.
- 2004/2005, entraîneur culinaire de deux étudiantes de l'*ITHQ* pour le concours *Hydro-Québec*. Les candidates obtiennent respectivement la médaille d'or et la médaille d'argent.
- 2002, nommé expert régional et national par *Compétence Québec* et *Compétence Canada* pour les Olympiades culinaires de la formation professionnelle.
- 1998, directeur de l'équipe culinaire qui représente le Canada à la *Coupe des Nations*, une compétition internationale qui compte des équipes culinaires provenant de treize pays. Le Canada remporte la médaille d'or, la *coupe des nations* et la *coupe du président* qui est attribuée à l'équipe ayant eu le meilleur pointage toutes catégories. Et bien d'autres concours d'envergure.

Il a également reçu de nombreuses reconnaissances de prestige. Notamment, en 1994, il a été nommé *Chef cuisinier de l'année au Québec* par la *Société des Chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec*, et en 1997, il a été nommé *Chef cuisinier de l'année pour la région de l'Est du Canada* par la *Fédération des chefs de cuisine du Canada*.

Depuis 1985, le chef Belmont a été juge lors de différentes compétitions: *Relais et Châteaux*, *Chaîne des Rôtisseurs*, *Amis de l'Art culinaire*, *Bureau laitier du Canada*, *les Toqués de Natrel*, *le Grand Prix des fromages Canadiens* et plusieurs salons culinaires régionaux et nationaux.

Le chef Belmont est consultant en alimentation au Canada. Il a fait la présentation de produits alimentaires et de la cuisine canadienne de par le monde, notamment au Mexique, en Égypte, au Portugal, en Belgique et au Japon plusieurs fois. Il est chroniqueur en fromages dans certaines revues spécialisées en alimentation et se passionne pour le stylisme culinaire.

Membre de plusieurs sociétés et organismes prestigieux:

Société des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec; Fédération canadienne des chefs de cuisine; Commandeur de la Chaîne internationale des disciples d'Escoffier; Membre de la confrérie des Chevaliers du Bon Temps; Membre de l'Académie Culinaire de France; Fondation des Amis de l'Art Culinaire

Source:

M. Denis Paquin, gestionnaire du concours

Téléphone : 514-528-1083

Courriel: bureau-national@sccpq.ca

M. Thierry Debeur

Téléphone : 450-465-1700

Courriel: concours@debeur.com



Perdrix au chou (Photo Debeur)

Photos sur www.debeur.com/PrixDebeur2007.html