

# Sophie Morneau

## Lauréate du Prix Debeur 2008,

*culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise*



Trophée Debeur (Photo Charles-Henri Debeur)



Daniel Buscemi, directeur adjoint de l'École hôtelière de Montréal, Denis Paquin, vice-président SCCPQ et gestionnaire du Prix Debeur, Sophie Morneau, récipiendaire du Prix Debeur 2008 et Huguette Béraud, vice-présidente directrice générale des Éditions Debeur, entourés des chefs venus féliciter la chef Morneau pour l'occasion. (Photo Charles-Henri Debeur)



Sophie Morneau et Robert Demoy de la Cidrie du Minot dont le fameux Crémant de pomme pétillant est un mariage parfait avec le Carré aux dattes (Photo Charles-Henri Debeur)



La recette gagnante du Carré aux dattes de Sophie Morneau (Photo Charles-Henri Debeur)

Le mardi 30 septembre 2008, à l'École hôtelière de Montréal, Centre Calixa-Lavallée, le *Prix Debeur 2008, culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise*, a été remis à **Sophie Morneau**, chef pâtissière, pour sa recette *Carré aux dattes*.

### Qu'est-ce que le Prix Debeur ?

Ce prix récompense les artisans de la cuisine et de la pâtisserie qui réussissent 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, parce qu'elle est restée au niveau des familles et des cabanes à sucre du Québec. Il est temps qu'elle occupe la place qui lui revient.

C'est ce que propose le concours *Prix Debeur 2008, 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 Sophie Morneau ?

Originaire de Greenfield Park, sur la Rive-Sud de Montréal, **Sophie Morneau** a fait un *DES en pâtisserie*, suivi d'un cours en *Pâtisserie actualisée* à l'ITHQ. Plus récemment, elle a fait un baccalauréat en Enseignement formation professionnelle à l'UQAM. Aujourd'hui chef pâtissière, elle est responsable de la pâtisserie pour les restaurants *Fourquet-Fourchette*.

En 2007-2008, elle a été élue

*chef pâtissière de l'année* par la section montréalaise de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec. Elle œuvre depuis plus de 16 ans dans le domaine de la pâtisserie, au cours desquels on retient une collaboration avec le traiteur **Julien Leblanc** et un poste de chef pâtissière au *Ritz Carlton*.

Elle s'implique beaucoup dans son domaine, en diffusant le plus possible d'information sur son métier, notamment en donnant des ateliers culinaires au CFP Jacques-Rousseau, afin de transmettre son savoir et sa passion.

De plus, elle appuie financièrement la *Coupe du monde de la pâtisserie* «dans le but que d'autres confrères accèdent à leurs rêves», dit-elle. **D**