



COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

Salle comble pour le prestigieux 66^e GALA DE LA PRÉSIDENTE de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec

QUÉBEC, le 20 mai 2019 - C'est sous le thème « Cap sur la relève » que s'est tenu, le dimanche 19 mai dernier le 66^e Gala de la Présidence de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ) dans la salle de bal de l'Hôtel Le Concorde de Québec. Plus de 270 personnes ont pris part à l'événement, un nombre record selon les organisateurs qui ont affiché « *COMPLET* », une semaine avant le Gala.

« Au-delà du nombre de personnes qui ont répondu à l'appel, plus que jamais nous y voyons le signe que notre regroupement professionnel est légitime. Dans un contexte de manque alarmant de personnel qualifié, la SCCPQ joue un rôle déterminant pour aider l'ensemble de l'industrie alimentaire dans le recrutement de la main-d'œuvre et l'obtention de conditions de travail. Souligner les efforts et les engagements de tous ces professionnels chevronnés qui travaillent au quotidien dans un contexte d'isolement et dans des conditions difficiles est un devoir que notre organisation valorise depuis les 66 dernières années. » souligne Bruno Gagné, qui est à la présidence de la SCCPQ depuis un an.

Les gens du milieu venus de partout en province ont répondu à l'appel afin de célébrer et d'honorer la vitalité de l'industrie et mettre de l'avant le savoir-faire des artisans du goût québécois. L'animation de Simon McGrath-Martel et Patrice Plante a apporté un vent de fraîcheur à ce rendez-vous annuel qui est organisé chaque année, en alternance, par l'une ou l'autre des 13 régions administratives représentées à la SCCPQ.

Par ailleurs, lors du cocktail, une vingtaine de producteurs et de microbrasseries locales ont proposé en dégustation leurs produits aux membres, associations, institutions d'enseignement, fournisseurs, étudiants, cuisiniers, pâtisseries et chefs rassemblés.

C'est autour d'un repas aux couleurs et saveurs du Québec, élaboré par Groupe Restos-Plaisirs, qu'ont été dévoilés au grand public les récipiendaires des titres nationaux pour l'année en cours : les *Chefs cuisinier, pâtissier et santé* 2019. Sept autres distinctions ont été attribuées à des membres ou partenaires qui ont apporté dévouement, visibilité et rayonnement à la SCCPQ tout au cours de l'année.



Les lauréats 2019 des prix nationaux de la SCCPQ sont :

Prix Chef cuisinier national de l'année – Jonathan Garnier
Chef cuisinier, animateur et copropriétaire *La Guilde Culinaire* (Montréal)

Prix Chef pâtissier national de l'année – Gaël Vidricaire
Chef pâtissière propriétaire, *Gaël Vidricaire Pâtisserie* (Québec)

Prix Lumière – Jean-Luc Boulay
Chef propriétaire *Le Saint-Amour Restaurant* (Québec)

Prix Personnalité 2019 – Mario Martel
Consultant en alimentation

Prix Chef santé 2019 – Annie Caron
Chef-enseignante, École de cuisine *Annie Caron cuisine santé* (Québec)

Prix Partenaire économique de l'année – Éric Caron
Chef corporatif des *Services alimentaires Gordon*

Prix Reconnaissance Rollande Desbois – Josée Perreault
Chef propriétaire, *Le Maria Chapdeleine* (Laval)

Prix Méritas de l'année – Éric Lessard
Chef pâtissier *Le Saint-Amour Restaurant* (Québec)

Prix Max-Rupp – Thomas B. Green
Chef consultant

Prix Apprentie pâtissière de l'année – Roxanne Provencher
Pâtissière *Petrazzini Artisan Pâtissier* (Baie St-Paul)

Prix spécial « CAP SUR LA RELÈVE » 2019



La soirée fut aussi l'occasion de souligner les jeunes chefs cuisiniers et pâtisseries, le futur de la profession, qui se sont distingués lors du concours de la relève Serge-Bruyère qui s'est tenu à l'École hôtelière de la Capitale. Par ailleurs, cette compétition à l'échelle provinciale qui vise à reconnaître le talent de la relève québécoise en gastronomie a été remise sur pied en début d'année par la SCCPQ, après 3 ans d'absence.

Partenaires

La SCCPQ tient à souligner l'apport significatif d'aide financière de la part du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et Aliments du Québec qui ont à cœur la signature gastronomique du Québec dans l'assiette, Services alimentaires Gordon, Cacao Barry, Fromage CDA, Hôtel Le Concorde et Groupe Restos-Plaisirs.

À propos de la SCCPQ

Rappelons que la SCCPQ est un regroupement professionnel national comptant plus de 500 chefs, cuisiniers et pâtisseries et membres professionnels. Fondée en 1953, c'est la plus ancienne et importante association du genre au Québec, qui œuvre pour la mise en valeur des professions de cuisinier, pâtissier, boulanger et autres métiers connexes, la reconnaissance de la formation, l'éducation du public et le rayonnement de la culture culinaire québécoise.

-30-

Source

Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec région de Québec et de l'Est du Québec

Johanne Beauseigle
Chargée de projet J-EM Événements
418-998-9931
j.beauseigle@j-em.ca