



### VOTRE VOTE EST IMPORTANT

Chers membres, vous remarquerez que nous avons opté cette année pour un formulaire interactif, qui sera facilitant et rapide à soumettre. Nul besoin d'imprimer et/ou de scanner, vous devez suivre les 4 étapes qui se trouvent sur le formulaire.

**IMPORTANT** | Le vote est réservé exclusivement aux membres de la SCCPQ.

### DATE LIMITE

Vous devez remettre votre bulletin de vote électronique, au plus tard le **mardi 8 novembre 2021**.

### COMMENT VOTER

La sélection doit se faire selon 4 critères:

- l'année en cours;
- la carrière;
- l'implication avec la relève;
- l'implication auprès d'une association professionnelle.

**1**

Ouvrir la pièce jointe (PDF) et enregistrer le document sur votre ordinateur.

**2**

Prendre connaissance des personnalités en nomination dans les 2 catégories qui nécessitent un vote. Pour que votre vote compte, vous devez sélectionner un chiffre pour tous les candidats.

Pour chaque candidat, sélectionner à l'aide de la flèche qui se trouve dans le carré à côté de son nom, le chiffre correspondant à votre choix selon le tableau suivant:

- 1 = Votre premier choix**
- 2 = Votre deuxième choix**
- 3 = Votre troisième choix**
- 4 = Votre dernier choix**

La personne qui aura le moins de points au cumulatif sera le gagnant de la catégorie.

Une brève description des personnalités nominées se trouve à la suite du formulaire.

**3**

NOM

PRÉNOM

COURRIEL

\*Seul les membres de la SCCPQ peuvent voter.

**4**

Enregistrer les modifications au document et retournez-le par courriel à l'adresse suivante: [bureau-national@sccpq.ca](mailto:bureau-national@sccpq.ca)

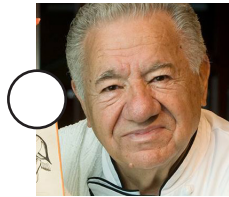
---

**TITRE DE CHEF PÂTISSIERS DE L'ANNÉE 2021**

Les nominés 2021 sont:



**ERMENEGILDO  
CIMMINO**  
Pâtisserie Bel-Air



**JACQUES  
CHAUVET**



**OLIVIER DUPLESSY**  
Pâtisseries  
et gourmandises  
d'Olivier



**JEAN-MARC  
GUILLOT**  
Hôtel  
Reine-Élisabeth



**JOËL LAHON**  
Château Frontenac



**BENJAMIN ODDO**  
Chef propriétaire  
Maison ODDO



**JEAN-GUY  
PERREULT**  
Copropriétaire  
Les Boulangeries  
MariePain



**PIERRE THIVIERGE**  
Chef propriétaire  
Pâtisserie Brossard



**OLIVIER TRIBUT**  
Enseignant  
École La Capitale

---

**TITRE DE CHEF CUISINIER DE L'ANNÉE 2021**

Les nominés 2021 sont:



**DAVID HIBON**  
Chef propriétaire  
restaurant  
Le Flamant



**DOMINIC JACQUES**  
Chef copropriétaire  
Chez Rioux  
et Pettigrew



**MATHIEU  
PERREULT-  
JESSEREY**  
Chef copropriétaire  
Bistro Le coup monté



**YANNICK LASALLE**  
Chef restaurant  
Les Fougères



**BRUNO LÉGER**  
Chef propriétaire  
Restaurant  
Recto Verso



**HELENA LOUREIRO**  
Chef propriétaire  
Portus 360  
et restaurant Helena



**FRANÇOIS  
EMMANUEL NICOL**  
Chef copropriétaire  
restaurant Tanière



**ÉMILE TREMBLAY**  
Chef copropriétaire  
restaurant  
Faux Bergers



**ANTONIO VARANO**  
Chef propriétaire  
Trattoria  
Casa Rinacchio

---

### TITRE DE CHEF PÂTISSIERS DE L'ANNÉE 2021

Les nominés 2021 sont:

#### **ERMENEGILDO CIMMINO**

Pâtisserie Bel-Air

Jeune il a débuté le métier en Italie. Ses expériences l'ont conduit à la pâtisserie Bel-Air. Dès ses débuts, il a introduit au Canada les codes d'aragosta (les queues de homard, une pâtisserie napolitaine). Fort de formations et de stages en pâtisserie et en chocolat, il a créé son canal You tube (Zuccherò & farina). Ce cheminement l'amène aujourd'hui en final de la Coppa Del mondo du Pannettone à Lugano.

#### **JACQUES CHAUVET**

Artiste et travailleur du sucre, il est un passionné. Après avoir possédé sa propre pâtisserie, il s'est joint à l'école de cuisine Cordon Bleu. Il y a enseigné le travail du sucre et a créé une multitude de pièces montées pour l'école à travers le monde. Un artiste au sommet de son art, on peut encore admirer ses œuvres au Casino du Lac-leamy.

#### **OLIVIER DUPLESSY**

Pâtisseries et gourmandises d'Olivier

Propriétaire d'une boulangerie-pâtisserie à Paris, un poste de chef de projet en recherche et développement l'amène au Québec. De fil en aiguille, il ouvre avec sa conjointe une pâtisserie à La Pocatière et maintenant à Rimouski. Passionné de pâtisserie, il s'est donné comme mission de transmettre son savoir faire et ses connaissances à la relève. Il combine à merveille la tradition française aux saveurs unique de l'Est du Québec.

#### **JEAN-MARC GUILLOT**

Hôtel Reine-Élisabeth

Meilleur ouvrier de France (MOF) il fut aussi Champion du monde en pâtisserie, Meilleur chocolatier en plus de nombreuses autres distinctions. Il a occupé de nombreux postes dont ceux de chef pâtissier à l'Europea et au Reine Élisabeth. Sa devise, acquise auprès des chefs Alain Ducasse, Yves Thuries, Georges Blanc, etc.: «On ne peut faire du bon qu'avec du très bon» d'où sa sensibilité aux produits régionaux et frais du Québec.

#### **JOËL LAHON**

Château Frontenac

Après avoir grandi dans la tradition classique de la pâtisserie française, il a poursuivi son expérience à Londres, Miami et le Mexique. Son goût du voyage et sa curiosité l'amène à participer à l'ouverture d'établissements dans des grandes villes des États-Unis, des Bahamas, du Japon et de l'Australie. Il a développé une rigueur exemplaire qui lui permet d'être juge à la nouvelle compétition «Le meilleur pâtissier du Québec».

#### **BENJAMIN ODDO**

Chef propriétaire Maison ODDO

Propriétaire de sa pâtisserie-boulangerie, La Maison ODDO, il est très engagé auprès de sa région et ses produits locaux. Auparavant, il fut chef pâtissier au Casino du lac-Leamy, puis chef pâtissier à L'atelier Joël Robuchon à Montréal, il avait acquis une riche expérience de production et de gestion à la boulangerie de son frère «Les vraies richesses».

#### **JEAN-GUY PERREault**

Copropriétaire Les Boulangeries MariePain

Sur les traces de son père boulanger et de sa mère pâtissière, en 1979 il crée sa propre entreprise avec son épouse. Fabrication traditionnelles et techniques artisanales sont mises à l'avant plan, il est reconnu comme un leader régional.

Avec ses quatre boutiques, il offre quotidiennement des produits fabriqués de façon purement artisanale avec des ingrédients de qualité supérieure.

## **PIERRE THIVIERGE**

Chef propriétaire Pâtisserie Brossard

Après avoir acquis une expérience enviable, il ouvre sa propre entreprise, une boulangerie-pâtisserie qu'il gère depuis près de 40 ans. À travers la production et ayant à cœur la relève, il partage son expérience et sa passion en enseignant aux écoles Lester B. Pearson, École Jacques-Rousseau et à la Maison Christian Faure. Impliqué dans son milieu de façon associative et il a représenté le Québec à la Fête du Pain à Paris.

## **OLIVIER TRIBUT**

Enseignant École La Capitale

Suite à ses expériences diverses dans des restaurants étoilés, il arrive au Québec. Ses expériences au Château Bonne Entente, chez Paillard, au Prés et marées, au Bistro Boulay, il enseigne la pâtisserie et la chocolaterie. Il a participé à différents concours dont le WCM en 2013 où il fut finaliste et 1<sup>er</sup> prix au Canadian chocolate Master de Toronto. Il est un fier utilisateur des produits québécois.

---

## **TITRE DE CHEF CUISINIER DE L'ANNÉE 2021**

**Les nominés 2021 sont:**

### **DAVID HIBON**

Chef propriétaire restaurant Le Flamant

Après avoir travaillé avec des chefs tels que Ian Perreault, Anthony Lussier, il a acquis une expérience qui lui a permis de découvrir des styles et des saveurs venues de partout. Il fut animateur de La Tournée des chefs Au Flamant, il a entrepris une approche de la cuisine saine axée sur la fraîcheur avec un menu éclectique, multiculturel et en constante évolution. Une cuisine locale et écologique.

### **DOMINIC JACQUES**

Chef copropriétaire Chez Rioux et Pettigrew

Il se démarque par son esprit créatif, son positivisme, son côté humain. Gagnant 2012 de l'émission «Les Chefs», il a un parcours professionnel impressionnant. La richesse de la nature et sa proximité avec les producteurs de chez nous sont une grande source d'inspiration dans sa cuisine. Il a la réputation de transmettre son métier à la relève et amener celle-ci à se surpasser.

### **MATHIEU PERREAULT-JESSEREY**

Chef copropriétaire Bistro Le coup monté

Il a fait ses armes dans des maisons de renoms tel que Le Mirage, l'Europea, l'Épicier, il a peaufiné son art en voulant constamment apprendre. Soucieux de l'environnement, adepte d'achat local. Ses inspirations culinaires sont nombreuses et viennent de toutes origines. Compétitif et impliqué (La Grande Tablée) il ne compte pas en rester là.

### **YANNICK LASALLE**

Chef restaurant Les Fougères

La fraîcheur l'inspire ainsi que les produits et les artisans locaux. Il aime la cuisine simple, goûteuse qui s'exprime par elle-même. Des stages en France, en Californie et à New York lui confirment sa tendance «de la ferme à la table». Il s'est mérité le titre de meilleur chef au Canada en 2019 lors des Canadian Culinary Championships.

### **BRUNO LÉGER**

Chef propriétaire Restaurant Recto Verso

Chef créatif et passionné, il propose à ses clients une cuisine fraîcheur actualisée, inspirée des saisons et des récoltes d'ici. Il ose des combinaisons improbables pour le grand plaisir de ses clients. C'est un adepte du terroir et fier supporteur des producteurs d'ici. Impliqué, il soutient divers organisme caritatifs et sociaux.

### **HELENA LOUREIRO**

Chef propriétaire Portus 360 et restaurant Helena

Elle partage sa passion à travers une cuisine moderne et créative issue de sa culture portugaise et axée sur les produits des artisans d'ici. Ambassadrice de l'érable, présidente Québec/Canada des Disciples d'Escoffier International, son implication sociale et son dévouement font partis de son professionnalisme. Auteure de 2 livres de recettes, elle ouvrira son resto Le Helena à Québec.

### **FRANÇOIS EMMANUEL NICOL**

Chef copropriétaire restaurant Tanière

Il prône une cuisine inspirée exclusivement de la nature québécoise. En 2015, il s'est classé dans le top 10 canadien au concours Young chef San Pellegrino. Puis il obtient en 2016 la bourse Grand Chef Relais et Château qui l'amène en perfectionnement en Australie, en Espagne et en France. Après avoir rempli le rôle de chef à la Tanière, il devient associé au Groupe Tanière.

### **ÉMILE TREMBLAY**

Chef copropriétaire restaurant Faux Bergers

Il fit d'abord ses premières armes dans les cuisines du Cercle, du Légende et en tant que chef exécutif du Germain à baie St-Paul. Il y pratique une cuisine dite «instinctive».

Les produits du terroir y sont valorisés; le fromage, l'agneau, le vin, les produits maraîchers sont tous valorisés par le chef. Ses créations culinaires sont toujours sous le signe de la simplicité.

### **ANTONIO VARANO**

Chef propriétaire Trattoria Casa Rinacchio

Montréalais d'origine, ses premiers emplois l'amène en restauration. Ses études en agronomie, horticulture et en cuisine professionnelle l'incitent à ouvrir divers restaurants dont le dernier Le Casa Rinacchio en 2006. Il est impliqué avec plusieurs organismes caritatifs et auprès des jeunes. Alimentation vivante, cuisine californienne tout le motive. De plus il est musicien à ses heures pour sa clientèle.