



LES
LAURIERS
DE LA GASTRONOMIE
— QUÉBÉCOISE —



Règlement officiel

Dernière mise à jour :
Le 8 janvier 2018

Les Lauriers de la Gastronomie Québécoise

« Le gala qui célèbre le meilleur de notre culture culinaire »
Chefs • Producteurs • Artisans • Médias • Métiers de bouche

Les Lauriers de la Gastronomie Québécoise est une célébration annuelle ayant pour but de reconnaître et de récompenser les meilleurs artisans de l'industrie de la culture culinaire québécoise en remettant **15 prix** sous forme de **statuettes officielles** :

La première édition aura lieu le lundi 15 avril 2018 à Montréal et se déroulera en 3 temps :

- À 18h, un **Tapis Rouge** accueillant les médias et personnalités de l'industrie
- À 19h, un **Gala** annonçant les lauréats
- À 21h, la grande « **Fête de l'industrie** » afin de célébrer les lauréats, un rendez-vous annuel festif et grandiose qui deviendra une tradition de la scène culinaire québécoise.

Prix remis :

- 1) Restaurant de l'année
- 2) Chef de l'année
- 3) Révélation de l'année
- 4) Le Laurier du public (personnalité de l'année)
- 5) Chef pâtissier de l'année
- 6) Sommelier de l'année
- 7) Mixologue / barman de l'année
- 8) Prix du meilleur service
- 9) *Food truck* de l'année
- 10) Producteur de l'année
- 11) Artisan ou transformateur de l'année
- 12) Entreprise ou initiative de l'année en alimentation
- 13) Prix du rayonnement de la culture culinaire québécoise
- 14) Évènement gastronomique de l'année
- 15) Prix du tourisme gourmand

Hors-catégorie

Laurier honorifique (prix hommage)

RÈGLEMENT OFFICIEL

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 – FONDEMENT DE LA RÉGLEMENTATION

- ARTICLE 1 - Adoption
- ARTICLE 2 - Modification
- ARTICLE 3 - Comité éthique
 - 3.1 - Directeur, éthique et industrie
 - 3.4 - Membres experts
- ARTICLE 3 - Quorum

CHAPITRE 2 – DÉFINITIONS

CHAPITRE 3 – CATÉGORIES DE PRIX, ADMISSIBILITÉ ET CRITÈRES DE SÉLECTION

- ARTICLE 4 - Grille d'évaluation
- ARTICLE 5 - Admissibilité des parties impliquées dans le processus d'attribution des prix

CHAPITRE 4 – BRIGADE ET JURY

- ARTICLE 6 - Brigade
- ARTICLE 7 - Jury annuel

CHAPITRE 5 – PROCESSUS DE SÉLECTION

- ARTICLE 8 - Recensement
- ARTICLE 9 - Mise en candidature
- ARTICLE 10 - Nomination et dévoilement des nommés
- ARTICLE 11 - Sélection des lauréats
 - 11.1 - Catégories votées par la BRIGADE et le jury officiel
 - 11.2 - Catégorie « Chef du Public »
 - 11.3 - Catégorie « Personnalité de l'année »
 - 11.4 - Catégorie votées avec un jury spécialisé
- ARTICLE 12 - Dévoilement des lauréats

CHAPITRE 1 – FONDEMENT DE LA RÉGLEMENTATION

ARTICLE 1 – Adoption

La présente réglementation définit les règles d'attribution des prix Lauriers dans le cadre du Gala des Lauriers de la Gastronomie Québécoise Inc., ci-après désignés « LAURIERS ».

Le règlement fera l'objet d'une adoption officielle annuelle par le conseil d'administration (ci-après désigné « C.A ») des LAURIERS, et restera public et accessible à toutes personne ou entreprise qui souhaite le consulter.

ARTICLE 2 – Modification

Chaque année, le comité éthique fait la révision de la réglementation.

ARTICLE 3 – Comité éthique

De manière générale, le comité éthique est en charge de l'élaboration et de la révision annuelle du règlement des LAURIERS.

Le comité éthique est composé de :

- un (1) directeur, éthique et industrie (ci après désigné « D.E.I ») nommé par le C.A. des LAURIERS
- un (1) directeur de scrutin nommé par le C.A. des LAURIERS
- un (1) minimum de neuf (9) membres experts nommés par le D.E.I
- un (1) vérificateur légal habilité à recevoir les serments nommé par le C.A. des LAURIERS

3.1 – Directeur, éthique et industrie

Pour l'année 2017-2018, la directrice, éthique et industrie nommée par le C.A. des LAURIERS est **Gaëlle Cerf**.

Le D.E.I. est chargée de la constitution et de l'application du règlement des LAURIERS :

- Faire toutes les recommandations au conseil d'administration conformément à la réglementation ;
- Émettre des directives pour l'application de la réglementation.

3.2 – Directeur de scrutin

Le directeur de scrutin (ci-après désigné « D.S. ») est un membre de l'équipe de production des LAURIERS, nommé à cette fin par le C.A. Le D.S. ne peut être candidat dans l'une ou l'autre des catégories désignées dans la réglementation et doit lors de sa nomination déclarer au conseil d'administration les intérêts ou propriétés qu'il détient dans l'industrie. Le directeur de scrutin est chargé de :

- Donner les renseignements en regard du scrutin qui ne sont pas expressément visés par le secret, à tout membre de la BRIGADE ou à tout membre de l'industrie qui en fait la demande ;
- Préparer la liste des membres de la BRIGADE au 30 novembre, certifiée par le C.A. des Lauriers ;
- Former les jurys spécialisés ;
- Superviser le recensement fait par le bureau des LAURIERS, organiser la mise en candidature, la mise en nomination et le choix des gagnants des LAURIERS ;
- Faire respecter les normes qui ont trait à l'éthique, au professionnalisme et à la confidentialité prévues par la réglementation ;
- Recevoir les plaintes relatives au scrutin, les étudier, préparer des avis, en informer le comité éthique ;
- Faire enquête, même s'il n'y a pas eu plainte, sur toutes irrégularités ou entraves à la réglementation ;

3.3 – Membres experts

Pour l'année 2017, les membres experts nommés par le conseil d'administration des LAURIERS sont :

- 1) **François Bissoondoyal**, en son nom personnel
- 2) **Odette Chaput**, directrice générale, Terroir & Saveurs
- 3) **Julia Csergo**, Ph. D., professeure au département d'études urbaines et touristique, UQÀM
- 4) **Liza Frulla**, directrice générale, ITHQ (**Paul Caccia**)
- 5) **Manuela Goya**, secrétaire générale, Montréal Métropole Culturelle
- 6) **Marc-André Jetté**, chef, restaurant Hoogan & Beaufort
- 7) **Stéphanie Laurin**, gestionnaire, tourisme culturel, Tourisme Montréal
- 8) **Marie Claude Lortie**, journaliste, La Presse
- 9) **Nelson Théberge**, professeur de gestion, ITHQ
- 10) **Geneviève Vézina-Montplaisir**, éditrice, Magazine Caribou

3.4 – Vérificateur légal

Le vérificateur légal est chargé de s'assurer de la bonne constitution légale du présent règlement et de s'assurer de sa conformité avec les lois en vigueur. Pour l'année 2017, le C.A. des LAURIERS a nommé **Me Philippe CANNING** à titre de vérificateur légal.

ARTICLE 3 – Quorum

Le quorum du comité éthique est fixé à la moitié des membres du comité éthique plus un.

CHAPITRE 2 – DÉFINITIONS

Aux fins de la présente réglementation, les termes suivants signifient:

Lauriers : qualifie l'organisme à but non lucratif organisateur ainsi que les prix remis lors du Gala.

Brigade de l'industrie : qualifie l'ensemble des membres votants des Lauriers

Jury : qualifie un groupe restreint composé de pairs dans certaines catégories spécifiques

Critères de sélection : grille de pointage orchestrée autour de points spécifiques qui qualifient et expliquent le niveau d'expertise ou de réussite dans chaque catégorie de prix

Prix : Honneur (avec statuette) remis à une personne ou un groupe de personnes s'étant distingué dans une catégorie spécifique, reconnu par la Brigade comme le ou les meilleur(s) de l'année.

Conseil d'administration: assemblée des administrateurs des LAURIERS désignée en conformité des règlements généraux des LAURIERS.

Industrie de la gastronomie : qualifie l'ensemble des acteurs du milieu de la production, transformation, distribution alimentaire ainsi que la restauration et tous les secteurs connexes à ceux ci (médias, tourisme, etc.), à l'exclusion de l'industrie du détail.

Période de référence : la période de référence est l'année civile précédant la remise des prix Lauriers. Par exemple, la période de référence pour les Lauriers 2018 s'étend du 1^{er} janvier au 31 décembre 2017.

Recensement : période au cours de laquelle les LAURIERS identifient ou demandent au comité éthique ainsi qu'à l'industrie, d'identifier les individus, produits ou entreprises pouvant être mis en candidature pour l'une ou l'autre des catégories désignées dans la réglementation.

Candidat québécois : qualifie un individu dont la résidence permanente est au Québec. Pour la catégorie « prix du rayonnement du terroir québécois », un prix Laurier peut aussi être remis à un ancien résidant du Québec ou à un citoyen canadien habitant à l'extérieur du pays.

CHAPITRE 3 – CATÉGORIES DE PRIX, ADMISSIBILITÉ & CRITÈRES DE SÉLECTION

PRIX	ADMISSIBILITÉ	CRITÈRES DE SÉLECTION
1) Restaurant de l'année	Prix ouvert à tout établissement physique permanent, ouvert de manière saisonnière ou annuelle, où l'on sert des repas, moyennant paiement, dans la province de Québec.	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité des plats proposés • Présence de plats signatures reconnus • Mise en valeur des produits du terroir • Choix / traçabilité des produits • Qualité de la carte des vins • Qualité du service en salle • Qualité de l'ambiance • Flexibilité / adaptation avec la clientèle • Apport du restaurant à la culture et à la gastronomie québécoises • Reconnaissance du public et de la critique • Traitement des employés • Souci de bonnes pratiques en cuisine • Absences de poursuites ou de litiges en cours
2) Chef de l'année	Prix ouvert à tout individu qui est officiellement en charge de la cuisine d'un restaurant admissible.	<ul style="list-style-type: none"> • Identité culinaire distincte • Plats signatures • Reconnaissance du public et de la critique • Parcours exceptionnel • Maîtrise de l'ensemble des aspects du métier de chef • Qualité du menu • Stabilité sur l'année • Mise en valeur des produits du terroir • Souci de bonnes pratiques en cuisine • Choix / traçabilité des produits
3) Révélation de l'année	Prix ouvert à tout individu ayant moins de 30 ans ou ayant complété un diplôme d'une discipline liée à la gastronomie (cuisine, sommellerie, gestion, etc.) dans un établissement d'enseignement accrédité de la province de Québec au cours des cinq (5) dernières années.	<ul style="list-style-type: none"> • Parcours exceptionnel • Reconnaissance des pairs • Candidature appuyée par un mentor

4) Le Laurier du public	Prix ouvert à tout individu québécois ayant un lien avec la gastronomie, nommé et sélectionné par le public.	<ul style="list-style-type: none"> • Popularité auprès du public
5) Chef pâtissier de l'année	Prix ouvert à tout individu qui est officiellement « chef pâtissier » d'un restaurant admissible ou qui opère un établissement de pâtisserie indépendant.	<ul style="list-style-type: none"> • Créativité • Niveau technique • Desserts signature • Reconnaissance du public et de la critique • Mise en valeur des produits du terroir • Choix / traçabilité des produits
6) Sommelier de l'année	Prix remis au concepteur principal de la carte des vins d'un restaurant admissible, qu'il soit sommelier, consultant ou expert en vins.	<ul style="list-style-type: none"> • Structure de prix équilibrée • Originalité des produits • Contenu des intitulés • Créativité dans la présentation • Accord de la carte avec l'ADN du restaurant • Qualité des conseils du personnel en salle
7) Mixologue / barman de l'année	Prix ouvert à tout individu ayant assumé un emploi de mixologue ou barman durant la période de référence, dans un débit de boisson admissible, dans la province de Québec.	<ul style="list-style-type: none"> • Créativité • Implication dans le milieu • Personnalité dynamique • Qualité du service • Mise en valeur des produits québécois • Confection des ingrédients
8) Prix du service en salle	Prix ouvert à tout individu ayant assumé un emploi de serveur, suiteur, maître D, hôte, hôtesse ou toute autre fonction reliée majoritairement au service de la clientèle, durant la période de référence, dans un restaurant admissible, dans la province de Québec.	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité de l'accueil des clients • Personnalité dynamique • Capacité d'empathie envers les clients • Efficacité du service • Niveau technique
9) Food truck de l'année	Prix ouvert à toute cuisine mobile ou automobile servant des repas sur la place publique moyennant paiement, dans la province de Québec.	<ul style="list-style-type: none"> • Créativité • Choix / traçabilité des produits • Écoresponsabilité • Design du camion • Qualité du service

<p>10) Producteur de l'année</p>	<p>Prix ouvert à toute entreprise assurant la production de produits alimentaires, végétaux, animaux, issus de la cueillette ou de boissons sur le territoire du Québec, et vendant ses produits à au moins un (1) restaurant admissible.</p> <p><i>* Sur présentation d'un reçu de vente *</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualités organoleptiques des produits • Méthodes de productions éthiques et durables • Vision et histoire de l'entreprise • Apport à la gastronomie québécoise • Implication dans le milieu • Mise en valeur du terroir québécois • Rayonnement des produits dans l'industrie de la gastronomie • Mise en valeur de façon permanente auprès du public permettant la découverte du terroir local
<p>11) Artisan ou transformateur de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu ou entreprise assurant la transformation, artisanale ou industrielle, d'un produit dont la composition est majoritairement issue du terroir québécois et vendant ses produits à au moins un (1) restaurant admissible.</p> <p><i>* Sur présentation d'un reçu de vente *</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualités organoleptiques des produits • Méthodes de productions éthiques et durables • Mise en valeur d'un savoir-faire • Créativité et originalité des produits proposés • Mise en valeur du terroir québécois • Rayonnement des produits dans l'industrie de la gastronomie
<p>12) Entreprise ou initiative de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout projet événementiel, organisme ou entreprise, à but lucratif ou non, dont la vocation touche majoritairement à la gastronomie et dont le siège social est dans la province de Québec.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vision et innovation • Dynamisme d'affaires • Contribution à l'industrie de la gastronomie • Pérennité des résultats • Implication exceptionnelle dans le milieu • Retombées positives par rapport à l'avancement de la gastronomie (exemple, lutte au gaspillage alimentaire) • Mise en valeur du terroir québécois
<p>13) Prix du rayonnement de la culture culinaire québécoise</p>	<p>Prix ouvert à tout individu ou entreprise basé au Québec ou non, mais ayant un lien avec le Québec et s'étant démarqué selon les critères de sélection au cours de la période de référence.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Importance de la visibilité hors frontière • Pérennité de la marque laissée • Apport à la notoriété de la gastronomie québécoise • Retombées touristiques au Québec • Qualité des partenariats avec les intervenants du milieu • Mise en valeur du terroir et des traditions québécoises.

<p>14) Festival ou événement gastronomique de l'année</p>	<p>Prix ouvert à toute entreprise, organisme ou collectif ayant organisé la production d'un événement éphémère, à caractère majoritairement gastronomique, payant ou gratuit, dans la province de Québec.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Originalité de l'événement • Popularité auprès du public • Mise en valeur et rayonnement de la gastronomie québécoise • Importance de la gastronomie au sein de la programmation globale Retombées touristiques
<p>15) Prix du tourisme gourmand</p>	<p>Prix ouvert à tout individu, organisme ou entreprise basé dans la province de Québec, ayant mis en place une initiative (individuelle ou collective) visant à faire vivre aux clientèles touristiques (issues du Québec ou de l'international), une expérience agrotouristique ou gourmande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en valeur des produits locaux et régionaux, des particularités culinaires et des savoir-faire québécois • Retombées touristiques régionales • Contribution à la vitalité d'un territoire ou d'une région et à la fierté de ses locaux • Authenticité de l'expérience • Vision et innovation • Contribution significative à la structuration de l'offre en agrotourisme et tourisme gourmand
<p>15) Laurier honorifique</p>	<p>Prix ouvert à tout individu résidant dans la province de Québec.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contribution exceptionnelle à la gastronomie québécoise.

ARTICLE 5 – Admissibilité des parties impliquées dans le processus d’attribution des prix Lauriers

5.1 Membres du comité éthique et directrice de l’éthique

Les membres du comité éthique sont admissibles aux prix Lauriers, car leur implication au sein de ce comité ne leur donne pas d’avantage particulier quant à l’issue du vote possible. La directrice du comité éthique, impliquée dans la formation du jury annuel, se retire de la course ainsi que les entreprises auxquelles elle est liée légalement, pour l’année de référence pour laquelle elle exerce ses fonctions.

5.2 Membres de la brigade

Les membres de la brigade sont admissibles aux prix Lauriers et peuvent soumettre leur propre candidature.

5.3 Membres du jury et président du jury

Les membres annuels du jury ainsi que le président du jury, en acceptant leur fonction ponctuelle, renoncent à leur admissibilité aux prix Lauriers ainsi que les entreprises auxquelles ils sont liés légalement. Cette exclusion ne s’applique que pour la période de référence pour laquelle ils exercent leur fonction.

5.4 Commanditaires et partenaires

Les entreprises commanditaires et partenaires ainsi que leurs employés sont admissibles au prix Lauriers. Cependant, en aucun cas la candidature, la nomination ou la sélection d’un commanditaire ou partenaire ou de l’un de ses employés ne pourra faire l’objet d’aucune forme de facilitation afin d’en favoriser l’issue. Les employés des entreprises commanditaires ou partenaires ont aussi la possibilité de faire partie de la brigade, dans la mesure où le pourcentage de représentation ne dépasse pas le 2% stipulé à l’article 7.1 du présent règlement.

CHAPITRE 4 – BRIGADE ET JURY

ARTICLE 6 – Brigade

6.1 Formation de la brigade

La BRIGADE officielle des LAURIERS est composée de membres issus de tous les secteurs de l'industrie de la gastronomie, et est chargée de la mise en candidature, de la nomination et, partiellement, de la sélection des lauréats des prix LAURIERS. La brigade est ouverte à tous les professionnels de la gastronomie québécoise. Les membres de la BRIGADE le sont à vie, sauf dans le cas d'une décision volontaire de quitter ou pour une autre raison expliquant un renvoi ou un désistement.

Le vote de la brigade fait l'objet d'une pondération afin de respecter la répartition souhaitée selon une juste représentation des différents métiers exercés, la parité hommes-femmes, la représentativité de la diversité culturelle et les régions québécoises. La pondération est effectuée selon les données présentées dans le portrait de l'industrie bio-alimentaire, données publiques recueillies par le MAPAQ :

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Divers/Profilregionalbioalimentaire_Donneesregionales.pdf

ARTICLE 7 – Jury officiel

Tous les ans, un jury officiel composé de sept (6) jurés officiels sera nommé conjointement par le C.A. et le comité éthique des LAURIERS. Ce jury sera tenu secret jusqu'à la sélection des lauréats et tous les membres ainsi que les entreprises auxquelles ils sont liés légalement devront se retirer de la possibilité de gagner un prix pour l'année en cours.

7.1 Président du jury

La fonction de président du jury s'adjoint du **droit de veto** pour l'ensemble des catégories des Lauriers. Le président du jury a la fonction d'entériner la formation du jury.

Aussi, la fonction de président du jury des Lauriers est publique, celui-ci pourra donc être appelé à **prendre publiquement la parole en cas de litige ou de controverse** entourant les activités de sélection des nommés et lauréats.

CHAPITRE 5 – PROCESSUS DE SÉLECTION

ARTICLE 8 – Recensement

Tous les ans, les LAURIERS procèdent à un recensement des individus, produits ou entreprises pouvant être mis en candidature pour l'une ou l'autre des catégories désignées dans la réglementation pour l'année écoulée entre le 1er janvier et le 31 décembre de l'année précédente. Le recensement est adressé à la BRIGADE ainsi qu'au JURY par voie de formulaire.

Pour l'année 2018, toutes les candidatures soumises par la BRIGADE et par le JURY peuvent être acheminées au plus tard le 23 février. Chaque membre peut soumettre jusqu'à 5 candidatures par prix.

Toutes les mises en candidature sont soumises au scrutin par le bureau des LAURIERS pour la validation des critères d'admissibilité. En cas d'infraction à la présente réglementation, le directeur de scrutin peut annuler la candidature d'un contrevenant. Le comité de scrutin procède par la suite au premier tri d'admissibilité afin de déclarer les candidatures valides.

ARTICLE 9 – Sélection des nommés

Les listes de nommés dans les différentes catégories s'effectuent par la compilation des résultats, 50% BRIGADE, 50% JURY.

Un sondage auprès du grand public permet d'identifier dix (10) candidats dans la catégorie « Laurier du public ».

ARTICLE 10 – Dévoilement des nommés

Les cinq (5) candidatures ayant reçu le plus de votes (au prorata de la pondération BRIGADE et JURY) sont déclarées des nominations officielles, sauf pour les catégories « restaurant de l'année » ainsi que « chef de l'année » où il y aura dix (10) nominations.

La nomination doit être complétée avant le 6 mars, après quoi l'identité des nommés est diffusée aux médias par voie de communiqué officiel (sous embargo jusqu'au 13 mars).

ARTICLE 11 – Sélection des lauréats

11.1 – Catégories votées par la BRIGADE et le JURY

50 % du vote par la BRIGADE : La sélection des lauréats s'effectue selon la grille d'évaluation, à l'aide des critères fournies pour chaque prix. L'ensemble des votes de la BRIGADE doit être acheminé aux bureaux des LAURIERS avant le 23 mars 2018, par voie électronique.

50 % du vote par le jury officiel : Entre le 23 mars et le 6 avril, les membres du jury doivent se réunir pour délibération et fournir leur décision par voie électronique avant le 6 avril 2018.

11.2 – Catégorie « Laurier du public »

La sélection des lauréats s'effectue selon un sondage mené auprès du grand public par une firme spécialisée et mandatée par le C.A. des LAURIERS. L'évaluation du public compte pour 100 % de la note, et la décision doit être rendue au plus tard le premier (1^{er}) avril de chaque année.

Dans tous les cas, Les LAURIERS ne seront pas liés par le résultat du sondage si le candidat désigné est considéré par les LAURIERS comme une personne qui n'adhère pas aux valeurs, aux standards, aux mœurs ou aux principes moraux véhiculés par le LAURIERS et les membres du Comité Éthique. Les LAURIERS peuvent, à leur entière discrétion, écarter un tel candidat et désigner un autre gagnant parmi les candidats désignés par le sondage. Les LAURIERS s'engagent à agir raisonnablement et prudemment dans l'hypothèse où un candidat devait être écarté. La décision prise par les LAURIERS sera finale et sans appel.

ARTICLE 12 – Dévoilement des Lauréats

Le dévoilement des lauréats se fait lors de la soirée de remise des prix, soit le seize (16) avril pour l'édition 2018.