



LES

LAURIERS

DE LA GASTRONOMIE
— QUÉBÉCOISE —



Règlement officiel

Dernière mise à jour :
Le 28 janvier 2020

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 **17 prix** sous forme de **statuettes officielles** :

La troisième édition aura lieu le lundi 27 avril 2020 à Montréal et se déroulera en 3 temps :

- À 18h00, un **Tapis Rouge** accueillant les médias et personnalités de l'industrie avec un cocktail de bienvenue
- À 19h30, un **Gala** annonçant les lauréats
- 21h00: **Le Grand Repas** "Staff Meal" des Lauriers préparé par les FINALISTES ET LAURÉATS 2019 - la crème de la crème !
- À 21h00, la grande « **Fête de l'industrie** » afin de célébrer les lauréats, avec **un repas** mettant en vedette les lauréats 2019.

Prix remis :

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

Hors-catégorie

- 17) Laurier honorifique (prix hommage)

RÈGLEMENT OFFICIEL

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 - FONDEMENT DE LA RÉGLEMENTATION

ARTICLE 1 - Adoption
ARTICLE 2 - Modification

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 - Mises en candidatures
ARTICLE 9 - Sélection et dévoilement des finalistes
ARTICLE 10 - Sélection des lauréats
ARTICLE 11 - 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, nous dialoguons avec la Brigade afin de faire la révision de la réglementation.

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 qui sont des professionnels de l'industrie de la gastronomie québécoise

Jury : qualifie un groupe restreint composé de pairs

Critères de sélection : points spécifiques explicitement mentionnés aux votants qui qualifient le niveau 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 les membres votants 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 2020 s'étend du 1^{er} janvier au 31 décembre 2019.

Mises en candidatures : période au cours de laquelle les LAURIERS identifient ou demandent à la brigade et au jury officiel d'identifier les individus ou entreprises susceptibles de recevoir un Laurier dans l'une des catégories de prix.

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

ARTICLE 4 - Grille d'évaluation

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 • Cadre de travail sain pour les 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

<p>4) Le Laurier du public</p>	<p>Prix ouvert à tout individu québécois ayant un lien avec la gastronomie, nommé et sélectionné par le public.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Popularité auprès du public
<p>5) Chef pâtissier de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu qui est officiellement « chef pâtissier » d'un restaurant admissible ou qui opère un établissement de pâtisserie indépendant.</p>	<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
<p>5) Boulanger de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu ayant assumé un emploi de boulanger durant la période de référence, dans un restaurant ou dans une boulangerie admissible, dans la province de Québec.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Créativité • Niveau technique • Pains signatures • Reconnaissance du public et de la critique • Mise en valeur des produits du terroir • Choix / traçabilité des produits
<p>6) Sommelier de l'année</p>	<p>Prix remis au concepteur principal de la carte des vins d'un restaurant admissible, qu'il soit sommelier, consultant ou expert en vins.</p>	<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
<p>7) Mixologue / barman de l'année</p>	<p>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.</p>	<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
<p>8) Prix du service en salle</p>	<p>Prix ouvert à tout individu ayant assumé un emploi de serveur, suiteur, maitre 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.</p>	<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

<p>9) Brasseur, vigneron ou producteur de boissons de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu ou entreprise assurant la production de bière, de vin, de cidre, de spiritueux ou toute autre boisson, alcoolisée ou non, sur le territoire du Québec, et vendant ses produits à au moins un (1) restaurant admissible.</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>10) Producteur de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu ou 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>	<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>	<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

13) Prix du rayonnement de la culture culinaire québécoise	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.	<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.
14) Festival ou évènement gastronomique de l'année	Prix ouvert à toute entreprise, organisme ou collectif ayant organisé la production d'un évènement éphémère, à caractère majoritairement gastronomique, payant ou gratuit, dans la province de Québec.	<ul style="list-style-type: none"> • Originalité de l'évènement • 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
15) Prix du tourisme gastronomique	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.	<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
15) Laurier honorifique	Prix ouvert à tout individu résidant dans la province de Québec.	<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 de la brigade

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

5.2 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 toutes les entreprises auxquelles ils sont liés légalement. Cette exclusion ne s'applique que pour la période de référence pour laquelle ils exercent leur fonction.

5.3 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_Donnees regionales.pdf

ARTICLE 7 - Jury officiel

7.1 Président du jury

Le président du jury a la responsabilité de former un jury annuel (conjointement avec le C.A des Lauriers) qui sera responsable, partiellement, de la mise en candidature et de la sélection des lauréats. À chacune des étapes de la sélection, le président du jury possède un droit de veto pour l'ensemble des catégories des Lauriers. 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 entourant la sélection des nommés et lauréats. Le président du jury 2020 est la cheffe **Véronique Rivest**

7.2 Jury officiel

Un jury officiel composé de sept (7) jurés est nommé conjointement par le C.A. des Lauriers et le président du jury. Tous les membres ainsi que les entreprises auxquelles ils sont liés légalement se retirent de la possibilité de gagner un prix pour l'année en cours. Le jury 2020 est composé de la sommelière **Véronique Rivest**, les chefs **Charles-Antoine Crête** et **Antonin Mousseau-Rivard**, la chroniqueuse **Marie-Claude Lortie**, **Jean-Sébastien Michel** (Président d'Alambika), **Alexander Reford** (Jardin de Métis) et la productrice **Suzanne Dufresne** (Fromagerie au Gré des Champs).

CHAPITRE 5 - PROCESSUS DE SÉLECTION

ARTICLE 8 - Mises en candidatures

Tous les ans, les LAURIERS lancent un appel à l'ensemble de sa brigade et au jury officiel afin de mettre en candidature les individus ou entreprises susceptibles de recevoir un Laurier dans l'une des catégories de prix. Chaque membre de la brigade et chaque membre du jury peut soumettre jusqu'à 5 candidatures par catégorie de prix Lauriers, mais ne sont pas tenus de répondre à l'ensemble des catégories. Chaque membre peut soumettre sa propre candidature.

→ Catégorie Laurier du public : un sondage de type Omnibus est acheminé à la population.

ARTICLE 9 - Sélection et dévoilement des finalistes

Les finalistes dans les différentes catégories sont identifiés par la compilation des résultats, 50% BRIGADE, 50% JURY.

→ Catégorie Laurier du public : les finalistes sont identifiés selon les résultats du sondage Omnibus.

Les finalistes de l'ensemble des catégories sont dévoilés lors d'une conférence de presse le 24 mars 2020.

ARTICLE 10 - Sélection des lauréats

À partir du 24 mars, la brigade passe au vote. Tous les membres peuvent voter une fois au cours de la période de vote. Le jury passe lui aussi au vote au terme d'une rencontre de délibérations.

Les lauréats dans les différentes catégories sont identifiés par la compilation des résultats, 50% BRIGADE, 50% JURY.

→ Catégorie Laurier du public : les finalistes de cette catégorie sont présentés dans les pages de LaPresse+ et le grand public est appelé à voter. Le lauréat est identifié selon les résultats du vote public.

Dans tous les cas, Les LAURIERS ne seront pas liés par le résultat du vote ou du sondage si le ou les candidat(s) désigné(s) 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 vote ou 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 11 - Dévoilement des Lauréats

Le dévoilement des lauréats se fait lors de la soirée de remise des prix, soit le 27 avril 2020.