

Développement d'un projet « TROPHÉE CULINAIRE FRANCE - GASPÉSIE »

Trois régionales de France : Vendée–Québec, Auvergne–Québec et Pays-Basque–Québec, sous l'initiative de M. André Bocquier, président de Pays-Basque–Québec, s'associent à l'École de formation en cuisine professionnelle C.-E.-Pouliot de Gaspé, à Gaspésie Gourmande et aux régionales Côte-de-Gaspé-Percé et Baie-des-Chaleurs pour présenter le « **Trophée culinaire gaspésien** ».

Les souhaits de M^{me} Édith André (présidente d'Auvergne–Québec) et de MM. Joseph Le Bec (président de Cornouaille–Québec et organisateur du Trophée culinaire en France), André Bocquier (président de Pays-Basque–Québec) et Gabriel Favreau (vice-président de Vendée–Québec), tous administrateurs à France-Québec, sont les suivants :

- Qu'un Trophée culinaire se déroule alternativement tous les deux ans dans nos deux pays;
- Que ce soit un moyen de renforcer nos échanges et nos contacts entre nos différentes régions;
- Que des établissements scolaires puissent trouver des alternatives à leurs attentes;
- Que des jeunes puissent trouver ou découvrir une profession valorisante et pleine d'avenir.

M. André Bocquier offre sa collaboration pour mettre en place une activité conjointe Gaspésie–France sur le concept du Trophée culinaire existant en France. Le gagnant recevrait un voyage en France et un stage dans un restaurant de classe.

Le comité d'organisation est composé de :

André Bocquier, Pays-Basque–Québec
Suzette Drapeau, Côte-de-Gaspé-Percé
Jean Bégin, directeur du Centre de formation professionnelle de l'École C.-E.-Pouliot
Jean-Claude Roy, formateur à l'École de cuisine d'établissement C.-E.-Pouliot
Audrey Simard, directrice de Gaspésie Gourmande
George Mamelonet, propriétaire de la Maison du pêcheur et maire de Percé.

La première édition de ce concours pourrait se tenir du 29 septembre au 3 octobre 2008. Trois chefs français accompagnés de trois étudiants en cuisine se rendraient en Gaspésie.

L'événement comprendrait quatre volets différents, soit :

- **Le banc d'essai**

Le lundi 29 septembre, à l'École C.-E.-Pouliot, les chefs français invités, les chefs québécois impliqués dans le Festival gourmand, les étudiants québécois et français participeraient à ce banc d'essai qui mettrait en vedette les produits du terroir. Cette opération a pour but de permettre aux chefs et aux étudiants de se rencontrer, de faire connaissance et de se familiariser avec les produits gaspésiens.

- **Le Festival gourmand**

Les trois partenaires actuels sont : Le Gîte du Mont-Albert à Sainte-Anne-des-Monts, La Seigneurie de l'Hostellerie Baie Bleue à Carleton, ainsi que La Maison du pêcheur à Percé. Sous le thème « La Gaspésie à la française », ce festival serait une expérience culinaire de trois jours, avec des menus spécifiques à l'événement qui pourraient être évolutifs. Ils seraient toutefois suggérés de longue date par la promotion faite auprès des producteurs participants. Ils pourraient aussi être diffusés sur certains sites spécifiques (Gaspésie gourmande, Centre C.-E.-Pouliot, restaurants participants). La promotion est primordiale à ce point. On pourrait s'associer avec les marchés publics et informer les voyagistes-grossistes de l'événement.

- **Le concours**

M. Jean-Claude Roy et M^{me} Audrey Simard sont responsables de cet aspect de l'événement. Les critères de sélection suivants sont proposés : avoir réussi un DEP, pratiquer dans une cuisine depuis deux ans, présenter un curriculum vitae probant. L'événement sera publicisé et on fera un appel aux candidats par le biais de cette promotion. Le modèle proposé est celui des Olympiades de la formation professionnelle, à savoir des juges en cuisine et d'autres en salle. Un menu large, un panier de provisions de base fournies par les producteurs et une table des matières (aussi fournies par les producteurs) seraient divulgués à l'avance, permettant de faire appel à la créativité et à l'imaginaire des candidats. Le jury de neuf personnes comprendrait les trois chefs français, les trois chefs québécois, ainsi que trois personnes du public.

- **Le gala**

M. Georges Mamelonet et le Centre C.-E.-Pouliot sont intéressés par l'organisation de cet événement. M. Mamelonet suggère d'utiliser l'église St-Michel de Percé. Il explique que Percé recevra les festivités entourant la réunion des plus belles baies du monde du 2 au 8 octobre, et qu'il pourrait être intéressant de profiter de la dynamique créée par cet événement. Il suggère de vendre les places au gala afin de créer un fonds dédié aux versions ultérieures du « **Trophée culinaire Gaspésie-France** ». En misant sur l'accord Percé-Vendée, on inviterait des politiciens français, québécois et gaspésiens.