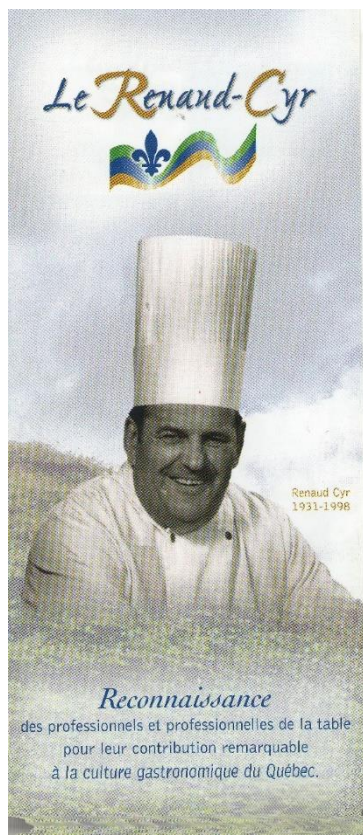


## Reconnaissance le Renaud-Cyr

Renaud Cyr compte au rang de nos grands chefs de renommée internationale. Il est décédé à Montmagny en 1998, ville où il a exploité, avec sa conjointe Lorraine Gosselin, le réputé Manoir des Érables pendant dix-huit ans. Ce relais gastronomique était reconnu pour la qualité de sa table. Renaud Cyr se faisait un devoir de mettre en valeur les saveurs régionales et québécoises. Il a été parmi les premiers promoteurs des saveurs du terroir, bien avant l'arrivée de la mode de la fin des années 1980. Il a marqué toute une génération de chefs, notamment par ses séminaires sur la cuisine régionale à l'ITHQ. Nombre de distinctions ont souligné son apport, dont la mention de son nom et de son œuvre



dans le prestigieux Larousse gastronomique, édition 1996. Renaud Cyr a été un précurseur du principe du maillage cuisinier-producteur. Il aimait partager sa vision avec les artisans de la terre et de la mer tout en valorisant le travail exceptionnel de ces artisans. Ses efforts ont, de toute évidence, contribué à donner à notre culture culinaire ses lettres de noblesse. Pour lui rendre hommage, le MAPAQ a créé en 1999 la Reconnaissance le Renaud-Cyr suite à une entente avec sa famille. Cette reconnaissance a été créée à son image, soit celle de pionnier de notre cuisine québécoise. Elle permet d'honorer de façon exceptionnelle des personnes qui ont contribué de façon remarquable à faire valoir les produits régionaux. Le Renaud-Cyr n'est pas un concours, il se veut une reconnaissance pour l'importance que l'on accorde au lien entre cuisiniers-producteurs ou pêcheurs, autant pour le développement des régions que pour celui de notre cuisine. Le Renaud-Cyr vise à être un moteur de développement, une incitation à la mise en valeur du territoire, un encouragement à l'exploitation du potentiel d'une région, une défense de la biodiversité et du développement durable. L'objectif est de reconnaître le savoir-faire des chefs, cuisiniers, pâtisseries, chefs formateurs, artisan-transformateurs, artisans de la terre et de la mer (producteurs, pêcheurs, transformateurs) qui valorisent les produits des régions du Québec, ainsi que des journalistes ou distributeurs qui se sont démarqués dans le positionnement des produits aux saveurs de nos régions. La présidence du premier comité était assumée par Jean-Paul Grappe, alors chef enseignant à l'ITHQ, avec le support de Lorraine Gosselin-Cyr et de Françoise Kayler,

chroniqueuse-journaliste. L'annonce officielle a été faite dans le cadre des Grands Prix du tourisme qui se déroulaient à Rivière-du-Loup en 1999. Depuis 2012, la gestion du Renaud-Cyr est assurée par l'association les «Disciples d'Escoffier, Montréal-Québec» en partenariat avec la Noble Confrérie des Vignerons du Québec. La médaille remise aux lauréats est une œuvre d'art créée par Raoul Hunter, sculpteur reconnu et caricaturiste au quotidien le Soleil de Québec (1956 à 1989). Renaud Cyr a été un ardent défenseur de sa région et de la cuisine québécoise. Son plus grand souhait était que partout au Québec, des cuisiniers aient à cœur de développer leur coin de pays.

Photo : Feuillet promotionnel du Prix Renaud-Cyr. (Collection Jean-Paul Grappe)

**Ordre international les Disciples d'Escoffier** : Fondé en Europe en 1901, Cet organisme compte en moyenne 20 000 membres répartis dans vingt pays à travers le monde. La mission est d'honorer la mémoire d'Auguste Escoffier, maître de la cuisine française et internationale. La délégation du Québec, quant à elle, a été fondée en 1990 par monsieur Antoine Samuelli, alors directeur de l'ITHQ à Montréal.

