



Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

MONSIEUR ANDRÉ LAGACÉ, ENSEIGNANT EN CUISINE, RÉCIPIENDAIRE D'UN PRIX RENAUD-CYR

Gaspé, le 20 mai 2015 – Le 17 avril dernier, au Fairmont Le Reine Elizabeth à Montréal, avait lieu la 9^e cérémonie de remise des prix Renaud-Cyr. À cette occasion, monsieur André Lagacé, enseignant au programme *Cuisine* au Centre de formation de La Côte-de-Gaspé, s'est vu remettre le prestigieux prix dans la catégorie chef-formateur.

Détenteur de deux attestations de spécialisation professionnelle en *Cuisine* et en *Pâtisserie*, monsieur André Lagacé a été chef dans plusieurs restaurants montréalais reconnus dont le *Toqué!* et le *NewTown*. Le cuisinier, originaire de Percé, est revenu vivre dans son coin de pays en 2007 où il transmet depuis son savoir aux élèves qui s'inscrivent pour un diplôme d'études professionnelles en *Cuisine*.

Créé en 1999 en l'honneur de Renaud Cyr (1931-1998), réputé chef propriétaire et fondateur du Manoir des Érables à Montmagny, le Renaud-Cyr a pour but de reconnaître le savoir-faire des professionnels de l'alimentation. Il a comme mission d'être un moteur de développement régional en mettant en évidence le bénéfice que l'on peut en tirer lorsque ces deux acteurs se donnent la main : l'artisan et le chef. Le Renaud-Cyr est décerné dans deux catégories : « chef » (en établissement ou formateur) et « Artisan » (producteur ou transformateur). Dans son dossier de candidature, le chef doit faire la preuve qu'il travaille en liens étroits avec les producteurs et, de son côté, l'artisan doit démontrer sa relation étroite avec les chefs.

« C'est une fierté pour moi de recevoir ce prix. Mon travail est bien sûr de cuisiner et de partager mes connaissances mais j'accorde également une grande importance à la mise en valeur les produits régionaux. Ils sont savoureux et accessibles. Je veux que la clientèle aime ce qu'elle voit et ce qu'elle mange mais qu'elle ait aussi le goût de cuisiner ces produits à la maison. Comme le dit si bien Alain Ducasse, un réputé chef français : « Le travail du cuisinier commence là où s'arrête celui de l'artisan et l'œuvre de la nature. Il consiste à sublimer ce qui est déjà beau et bon », mentionne en guise de conclusion monsieur André Lagacé.



La Commission scolaire des Chic-Chocs félicite chaleureusement monsieur Lagacé pour l'obtention du prix Renaud-Cyr.

Source :

Commission scolaire des Chic-Chocs

Photo :

Fahri Yavuz

Information :

Marie-Noëlle Dion, conseillère en communication et attachée d'administration

Téléphone: (418) 368-3499, poste 5912