



Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

Le concours des chefs à La Grande Table

DISTINCTION POUR L'ENSEIGNANT EN CUISINE ANDRÉ LAGACÉ

Gaspé, le 6 octobre 2016 – Du 16 au 18 septembre 2016, se tenait la 1^{re} édition du festival sur l'identité culinaire québécoise La Grande Table aux Jardins de Métis. Pour l'occasion, un concours gastronomique a eu lieu, au cours duquel quatre chefs devaient réaliser un plat avec des produits distinctifs du Bas-St-Laurent et de la Gaspésie. Le lauréat de cette compétition est monsieur André Lagacé, enseignant au programme *Cuisine* au Centre de formation de La Côte-de-Gaspé à Gaspé.

Le chef Lagacé a cuisiné la baudroie, un poisson qu'on appelle aussi la lotte, avec de l'huile de caméline, accompagnée d'une fricassée d'avoine, de champignons et d'algues. Il devait préparer son plat en deux heures et monter ses vingt assiettes dans un délai de 30 minutes. La présentation du plat, les saveurs, la satisfaction générale et la mise en valeur des produits vedettes sont les critères qui ont permis aux spectateurs présents d'évaluer ce qu'ils ont eu le plaisir de goûter, et de proclamer Monsieur André Lagacé le grand gagnant de ce concours. Ce dernier s'est mérité un Thermonix d'une valeur de 1 600 \$.



« Je suis heureux et fier que mon plat se soit démarqué, d'autant plus que c'était la première fois que je participais à un concours culinaire. Mon travail est bien sûr de cuisiner et de partager mes connaissances mais j'accorde également une grande importance à la mise en valeur des produits régionaux. Cet événement correspondait exactement à mes valeurs, à ce en quoi je crois. Ça m'a aussi permis d'échanger avec d'autres chefs, ce qui est assez rare dans notre profession. Je suis revenu de cette compétition avec le sentiment du devoir accompli », mentionne monsieur Lagacé.

Monsieur André Lagacé cumule près de 25 ans d'expérience en cuisine. Il a travaillé dans de grands restaurants à Montréal tels que le Toqué! et le Newtown avant de revenir dans sa Gaspésie natale à titre d'enseignant au programme de formation professionnelle *Cuisine* au Centre de formation de La Côte-de-Gaspé en 2007. Rappelons qu'en 2015, il a reçu le prestigieux prix Renaud-Cyr dans la catégorie chef-formateur.

La Commission scolaire des Chic-Chocs félicite monsieur André Lagacé pour sa participation à ce bel événement culinaire et l'obtention de son prix. C'est entre autres grâce à son professionnalisme, à ses compétences et à sa passion communicative du métier que le programme de formation *Cuisine* du Centre de formation de La Côte-de-Gaspé rayonne au niveau national depuis plusieurs années. Un grand BRAVO monsieur Lagacé!

- 30 -

Source :

Commission scolaire des Chic-Chocs

Pour information :

Marie-Noëlle Dion, conseillère en communication

Téléphone : 418-368-3499, poste 5912