



LES
LAURIERS
DE LA GASTRONOMIE
— QUÉBÉCOISE —



Règlement officiel

Dernière mise à jour :
Février 2025

Les Lauriers de la Gastronomie Québécoise

« Un organisme qui célèbre le meilleur de notre culture culinaire »
Chefs • Producteurs • Artisans • Médias • Métiers de bouche

Parmi les activités réalisées par les Lauriers, le Gala est la célébration annuelle ayant comme mission 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 soirée du Gala des Lauriers se déroule en 3 temps :

- Un **Tapis Rouge** accueillant les médias et personnalités de l'industrie
- Une **Cérémonie** de dévoilement des lauréats et de remise de prix
Un « **Repas des Étoiles** » préparé par les finalistes et lauréats des années précédentes et d'autres talents de la province

Prix remis :

- 1) Restaurant de l'année
- 2) Cantine de l'année
- 3) Cheffe ou chef de l'année
- 4) Révélation de l'année
- 5) Pâtissière ou pâtissier de l'année
- 6) Sommelière ou sommelier de l'année
- 7) Mixologue de l'année
- 8) Prix du meilleur service
- 9) Vigneronne ou vigneron, productrice ou producteur de boissons de l'année
- 10) Brasseuse ou brasseur de l'année
- 11) Productrice ou producteur de l'année
- 12) Artisane ou artisan de l'année
- 13) Entreprise ou initiative de l'année
- 14) Prix du rayonnement de la culture culinaire
- 15) Événement gastronomique de l'année
- 16) Prix du tourisme gastronomique
- 17) Le Laurier du public

Hors catégorie

- 18) 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 « CA ») des LAURIERS, et restera public et accessible à toutes personne ou entreprise qui souhaitent le consulter.

ARTICLE 2 – Modification

Chaque année, nous dialoguons avec la Brigade, le jury annuel et le CA des LAURIERS 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: qualifie l'ensemble des membres votants des Lauriers qui sont des professionnel.le.s de l'industrie de la gastronomie québécoise

Jury : qualifie un groupe restreint de professionnel.le.s reconnu.e.s par l'industrie

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.

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 de la culture culinaire », 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
<p>1) Restaurant de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout établissement physique permanent, ouvert de manière saisonnière ou annuelle, où l'on sert des repas, moyennant paiement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Constance et qualité des plats proposés • Présence de plats signature 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
<p>2) Cantine de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout établissement physique permanent, ouvert de manière saisonnière ou annuelle, où l'on propose des repas, moyennant paiement. Dans ces établissements, le service peut se faire au comptoir et/ou en salle.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité des plats proposés • Présence de plats emblématiques reconnus • Mise en valeur des produits du terroir ou typiques • Choix / traçabilité des produits • Qualité de l'ambiance ou aspects pittoresques • Flexibilité / adaptation avec la clientèle • Apport de la cantine 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

<p>3) Cheffe ou chef de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu qui est officiellement responsable de la cuisine d'un restaurant admissible.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identité culinaire distincte • Plats signature • Créativité • Reconnaissance du public et de la critique • Parcours exceptionnel • Maîtrise de l'ensemble des aspects du métier de chef • Qualité du menu • Constance et rigueur dans le travail • Mise en valeur des produits du terroir • Souci de bonnes pratiques en cuisine • Choix / traçabilité des produits
<p>4) Révélation de l'année</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Étoile montante de la gastronomie québécoise • Reconnaissance des pairs • Expérience de travail signifiante OU parcours scolaire exceptionnel • Créativité • Constance et rigueur dans le travail • Souci de bonnes pratiques dans le secteur • Implication pertinente dans le domaine culinaire
<p>5) Pâtissière ou pâtissier de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu qui est officiellement « 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 et de grande qualité • Choix / traçabilité des produits • Constance et rigueur dans le travail • Souci de bonnes pratiques en cuisine
<p>6) Sommelière ou sommelier de l'année</p>	<p>Prix remis au concepteur principal de la carte des vins d'un restaurant ou d'un bar, qu'il soit sommelier, consultant ou expert en vins.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Structure de prix équilibrée • Originalité des produits • Grande connaissance et mise en valeur des produits québécois • Contenu des intitulés • Créativité dans la présentation • Accord de la carte avec l'ADN du restaurant • Constance et rigueur dans le travail • Souci de bonnes pratiques en salle
<p>7) Mixologue de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu ayant un emploi de mixologue, barman, consultant ou expert en cocktails avec ou sans alcool.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Créativité • Bon niveau technique • Personnalité dynamique • Qualité du service • Grande connaissance et mise en valeur des produits québécois • Confection des ingrédients • Constance et rigueur dans le travail • Souci de bonnes pratiques

<p>8) Prix du service en salle</p>	<p>Prix ouvert à tout individu ayant assumé un emploi de serveur, commis de salle, maître D, hôte, hôtesse ou toute autre fonction reliée majoritairement au service de la clientèle, dans les établissements admissibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité de l'accueil des clients • Personnalité dynamique • Capacité d'empathie envers les clients • Efficacité du service et prestance • Très bon niveau technique (connaissance des produits, sommellerie, etc.) • Ambassadeur des produits québécois • Constance et rigueur dans le travail • Souci de bonnes pratiques
<p>9) Vigneronne ou vigneron, productrice ou producteur de boissons de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu qui produit du vin ou autres boissons qu'elles soient alcoolisées ou non.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité organoleptique des produits • Mise en valeur d'un savoir-faire et de techniques innovantes • Créativité et originalité des produits proposés • Méthodes de productions éthiques et durables • Apport à la gastronomie québécoise • Mise en valeur du terroir québécois • Rayonnement des produits dans l'industrie de la gastronomie • Stabilité des produits • Constance et rigueur dans le travail • Souci de bonnes pratiques
<p>10) Brasseuse ou brasseur de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu ayant pour mandat la production de bières artisanales ou industrielles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité organoleptique des produits • Mise en valeur d'un savoir-faire ou de techniques innovantes • Créativité et originalité des produits proposés • Méthodes de productions éthiques et durables • Apport à la gastronomie québécoise • Mise en valeur du terroir québécois • Rayonnement des bières produites dans l'industrie de la gastronomie • Constance et rigueur dans le travail • Souci de bonnes pratiques
<p>11) Productrice ou producteur de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu actif dans une entreprise agricole spécialisée dans la production alimentaire végétale ou animale. Les professionnel.le.s des secteurs de la cueillette et de la pêche sont également admis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité organoleptique des produits • Mise en valeur d'un savoir-faire ou de techniques innovantes • Créativité et originalité des produits proposés • Méthodes de productions éthiques et durables • Apport à la gastronomie québécoise • Mise en valeur du terroir québécois • Rayonnement dans l'industrie de la gastronomie • Constance et rigueur dans le travail • Souci de bonnes pratiques

<p>12) Artisan ou artisan de l'année</p>	<p>Prix ouvert à tout individu ou entreprise assurant la transformation artisanale d'un produit dont la composition est majoritairement issue du terroir québécois : boulanger, chocolatier, boucher, fromager, charcutier, torréfacteur, confiseur, etc...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité organoleptique des produits • Mise en valeur d'un savoir-faire ou de techniques innovantes • Créativité et originalité des produits proposés • Méthodes de productions éthiques et durables • Apport à la gastronomie québécoise • 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 • Constance et rigueur dans le travail • Souci de bonnes pratiques
<p>13) 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 québécoise.</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) • Dimension éthique et durable du projet • Mise en valeur du terroir québécois • Constance et rigueur dans le travail • Souci de bonnes pratiques dans le secteur
<p>14) Prix du rayonnement de la culture culinaire</p>	<p>Prix ouvert à tout individu qui par ses activités (personnalité publique, journaliste, auteur, influenceur, producteur de contenus, professeur, chercheur, etc.) contribue à faire connaître, valoriser et diffuser la culture culinaire québécoise.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contribution significative à la visibilité de la culture culinaire québécoise, tant au Québec qu'à l'international • Participation à la réflexion et à la transmission des savoirs sur la gastronomie et le patrimoine culinaire d'ici • Renforcement de la notoriété de la gastronomie québécoise sur différentes scènes. • Valorisation des spécificités gourmandes et des atouts touristiques propres à la province • Promotion et mise en lumière de l'identité culinaire unique du Québec • Impact positif sur les professionnels et acteurs du milieu gastronomique québécois • Constance et rigueur dans le travail • Souci de bonnes pratiques dans le secteur

<p>15) Festival ou événement gastronomique de l'année</p>	<p>Prix ouvert à toute entreprise, organisme ou collectif ayant organisé la production d'un événement éphémère, à caractère majoritairement gastronomique, payant ou gratuit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Originalité de l'événement • 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 • Dimension éthique et durable du projet • Souci de bonnes pratiques dans le secteur
<p>16) Prix du tourisme gastronomique</p>	<p>Prix ouvert à tout individu, organisme ou entreprise 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.</p>	<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 habitants • Authenticité de l'expérience • Vision et innovation • Contribution significative à la structuration de l'offre en agrotourisme et tourisme gourmand • Dimension éthique et durable du projet • Qualité de l'accueil • Souci de bonnes pratiques dans le secteur
<p>17) 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 et impact auprès du public • Éthique exemplaire • Souci de bonnes pratiques dans le secteur
<p>18) Prix Hommage</p>	<p>Prix ouvert à tout individu, initiative, projet, entreprise ou organisme.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contribution exceptionnelle à la gastronomie québécoise et à son histoire.

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 du jury, ainsi que le président du jury, sont renouvelés chaque année. En acceptant ce rôle temporaire, ils 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, partenaires et membres du CA des Lauriers

Les entreprises commanditaires, les partenaires et les membres du CA des Lauriers ainsi que leurs employés sont admissibles aux prix Lauriers. Cependant, en aucun cas la candidature, la nomination ou la sélection d’un commanditaire/partenaire/membre du CA des Lauriers 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.

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.

ARTICLE 7 – Jury officiel

7.1 Président du jury

Le président du jury est désigné conjointement par la direction des Lauriers et le CA. Il a la responsabilité de composer un jury annuel. Cette sélection est validée par la direction des Lauriers. De plus, à titre honorifique, il représente le jury annuel et en est la voix officielle.

7.2 Jury officiel

Le jury officiel est composé de sept (7) à neuf (9) membres issus de différents secteurs liés à la gastronomie au Québec. Ces membres peuvent aussi être issus de secteurs professionnels connexes ou être reconnus pour leur connaissance de l'industrie de la gastronomie au Québec. Tous les membres ainsi que les entreprises auxquelles ils sont liés légalement (ie. bénéficiaires de revenus) se retirent de la possibilité de gagner un prix pour l'année en cours.

CHAPITRE 5 - PROCESSUS DE SÉLECTION

ARTICLE 8 – Candidatures

Les candidatures sont gratuites et n'exigent aucun dépôt de dossier. Il est possible de soumettre sa propre candidature ou celles d'autres personnes pour différentes catégories.

À l'ouverture des candidatures, les Lauriers lancent un appel à l'ensemble de la Brigade afin de proposer la candidature d'individus ou d'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. Chaque membre peut également soumettre sa propre candidature.

Catégorie du public :

Le Laurier du public est une catégorie à part, car les candidats sont désignés par la population.

ARTICLE 9 – Traitement du vote et dévoilement des finalistes

Les votes sont compilés et analysés par une firme de conseil, externe et indépendante des Lauriers. Les votes sont pondérés afin de répartir également leur poids entre la Brigade (50%) et le Jury (50%). Une autre pondération est effectuée afin de permettre aux votes de la Brigade de refléter le poids démographique de leur région. Ainsi, les régions qui ont une plus grande densité de population ne sont pas privilégiées par rapport aux régions moins denses.

De cette analyse ressort une liste de candidats pour chaque catégorie. Cette liste est vérifiée lors d'une rencontre à huis clos entre le Jury et la direction des Lauriers (respect des critères, bonne personne avec la bonne entreprise, etc.). La liste officielle des finalistes est déterminée à l'issue de cette rencontre.

Catégorie du public

Les finalistes du prix du public sont déterminés par un sondage auprès de la population. Ce sondage est effectué par une firme externe et indépendante des Lauriers.

ARTICLE 10 – Sélection des lauréats

À partir du dévoilement de la liste des finalistes, la Brigade et le Jury votent à nouveau.

Les votes sont pondérés à l'identique de l'étape des candidatures.

À l'issue du processus, un seul lauréat est désigné par catégorie.

Une ultime rencontre du Jury et de la direction des Lauriers valide la liste finale des lauréats afin de s'assurer du respect des critères établis et de l'absence de situation litigieuse.

Catégorie du public

Le grand public est appelé à voter. Le lauréat est identifié selon les résultats du vote public.

Droit de réserve

Dans tous les cas, le Jury et les Lauriers ne seront pas liés par le résultat du vote ou du sondage si le, la ou les candidat.e.s désigné.e.s sont considéré.e.s par les Lauriers comme une personne qui n'adhère pas aux valeurs, aux standards, aux mœurs ou aux principes moraux véhiculés par les Lauriers. Le président du jury et les Lauriers peuvent, à leur entière discrétion, écarter un tel candidat et désigner un autre finaliste parmi les candidats désignés par le vote ou le sondage. Le Jury et les Lauriers s'engagent à agir raisonnablement et prudemment dans l'hypothèse où un candidat devait être écarté. La décision prise par le Jury et les Lauriers sera finale et sans appel.

ARTICLE 11 – Dévoilement des Lauréats

Le dévoilement des lauréats se fait au Gala lors de la soirée de remise des prix.