



Cuisine du Québec.com



## Dossier de presse

- ✿ Communiqué de presse 3e anniversaire
- ✿ Profil de l'éditrice, Danielle Globensky
- ✿ Faits saillants et témoignages

*Nul ne cuisine seul !*

[www.cuisineduquebec.com](http://www.cuisineduquebec.com)

# Pour fêter la cuisine du Québec...

## Célébrons le 3<sup>e</sup> anniversaire du site *Cuisine du Québec.com* !

(Montréal, octobre 2011). C'est le **29 octobre 2008** que Danielle Globensky a décidé d'aiguiser nos papilles et d'abreuver notre soif de connaissances culinaires en mettant en ligne **Cuisine du Québec.com**, un site d'informations et de mise en valeur de la cuisine du Québec, de ses particularités régionales et de ses richesses inspirées par ses chefs et ses artisans.

### Vive les régions !

Trois ans après la création de ce site indépendant, on peut affirmer aujourd'hui que *Cuisine du Québec.com* est LA vitrine sur le web de la cuisine des régions du Québec. « Tout ne se passe pas que dans les grands centres urbains ! » affirme d'emblée son éditrice, Danielle Globensky. « C'est le contenu qui est ici la vedette: près de **900 chefs** répartis un peu partout à travers le Québec y sont répertoriés, plus de **2 000 produits** (alimentaires et alcoolisés) et près de **1 000 artisans** qui les fabriquent. On y trouve également plus de **900 recettes** proposées par les chefs et artisans, ou encore tirées de près de **700 livres de recettes** traitant de la cuisine québécoise d'hier et d'aujourd'hui. Ces informations sont reliées entre elles. Cela constitue la force, la richesse et l'originalité du site ! »

L'éditrice poursuit en précisant : « J'ai choisi délibérément de ne pas présenter de critiques. Je fais confiance aux internautes en leur fournissant une information objective. Chacun peut faire sa propre appréciation ! »

Les régions du Québec regorgent de trésors et participent à la définition de notre culture alimentaire gastronomique québécoise, il importe de le faire connaître.

## Reconnaître le savoir-faire d'ici

Danielle Globensky explique : « Ma politique éditoriale est simple : sur notre site, nous ne parlons que de produits artisanaux. Aussi, je n'utilise pas l'expression *produit du terroir*. Je me méfie du mot *terroir* et n'encourage pas son utilisation. Trop souvent on y a recours pour donner une auréole d'intégrité à un certain discours commercial. À mon avis, le terme *produit d'artisan* est plus juste. Il désigne qu'un produit est fabriqué selon un certain savoir-faire, de façon artisanale et en utilisant des ingrédients prioritairement locaux et de qualité. »

## Donner le goût !

Danielle Globensky a réussi sa mission. Ce site spécialisé, de type **guichet-unique**, a fait découvrir et connaître l'univers de la cuisine d'ici à des milliers de visiteurs au Québec et bien au-delà de ses frontières.

## Quelques chiffres et faits éloquents

- ✿ Le trafic a doublé depuis deux ans;
- ✿ Présentement entre **800** et **1 100** visiteurs par jour;
- ✿ **Plus de 350 sites et blogues** pointent vers Cuisine du Québec.com;
- ✿ **90 %** des visiteurs proviennent du Canada, la majorité du Québec, dont plus de 30 % viennent de Montréal et 11 % de Québec;
- ✿ Selon les saisons ou les tendances du moment (émissions télé et radio, événements, etc.), les recherches effectuées sur le site permettent de connaître au quotidien ce qui intéresse le public québécois.

-30-

Pour informations, demandes d'entrevue ou de photo :  
Elaine Caire, Elaine Caire Communications 514.717.7077 ecaire@cgocable.ca

## Profil de l'éditrice, *Danielle Globensky*



Passion, intégrité et rigueur, voilà les mots qui caractérisent la démarche de Danielle Globensky, fondatrice et éditrice du site Cuisine du Québec.com. C'est le 29 octobre 2008 que cette femme déterminée a mis en ligne un site de style portail, guichet unique qui réunit à la fois des informations sur les chefs, les artisans et les produits du Québec; on y retrouve également des recettes et on y répertorie de nombreux ouvrages sur le 'merveilleux monde de la bouffe'. « *Nul ne cuisine seul* » est la devise du site souligne Danielle Globensky; « la cuisine au Québec, c'est un monde d'amateurs, de *foodies* et de spécialistes liés par une curiosité insatiable des plaisirs gourmands et gourmets. On me dit souvent que j'ai l'âme d'une ambassadrice; pour tout dire, j'adore ce que je fais ! Je suis heureuse de me sentir utile auprès des internautes d'ici et d'ailleurs. Après trois ans d'existence, Cuisine du Québec.com fait désormais partie de l'échiquier alimentaire et gastronomique québécois et je peux affirmer que nous sommes là pour durer ! »

### De quoi alimenter la nouvelle...

Rappelons que Danielle a été chercheuse dans les domaines de l'alimentation et de la cuisine, principalement pour les émissions *Cuisinez avec Jean Soulard*, *Maigrir aujourd'hui en forme et en santé* et *Bouffe en Cavale II*. Lors de ces mandats, elle a souvent été appelée à explorer l'univers des artisans et leurs créations, des chefs et leurs coups de cœur. De plus, Danielle a collaboré à plusieurs revues dont *L'Actualité*, *Vie & Santé*, *Via Destinations*. Elle a aussi participé à la création du site internet de Slow Food Québec.

### Du cœur... au ventre !

Danielle ne fait pas que parler cuisine; elle a aussi mis la main à la pâte. Elle a une formation en cuisine professionnelle et en gestion alimentaire de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Ajoutons qu'elle a été de 2007 à 2010 membre du jury dans le cadre du Concours de livres culinaires (section francophone) de Cuisine Canada et de L'Université Guelph (Ontario).

## Faits saillants

- 1.** Site de **style portail spécialisé** consacré à la cuisine du Québec en s'inspirant de ses chefs, ses artisans, leurs produits et leur savoir-faire;
- 2.** **Vitrine web** pour plus de **900 chefs** issus des 17 régions du Québec, excluant les territoires du Nord-Ouest;
- 3.** Outil de **diffusion sur le web** pour **2 000 produits** et pour près de **1 000 artisans** qui les fabriquent;
- 4.** **Vitrine d'exposition** pour près de **700 livres** traitant de la cuisine d'hier et d'aujourd'hui écrits et publiés au Québec;
- 5.** **Section de recettes** - plus de **850** - offertes par les chefs, les artisans ou encore tirées de livres québécois de cuisine;
- 6.** **Site gratuit** pour les utilisateurs qu'ils soient chefs, artisans, éditeurs, internautes amateurs ou spécialistes;
- 7.** **Vitrine** pour piquer la curiosité et intéresser le consommateur-internaute aux régions du Québec et à ce qu'elles ont de mieux à offrir;
- 8.** **Page web** utilisée par plusieurs **chefs et artisans** qui ne possèdent pas leur propre site;
- 9.** Site **indépendant** où le type de **contenu factuel**, validé par les chefs ou les artisans eux-mêmes, est largement favorisé sans critiques ni évaluations de produits;
- 10.** **Vision d'ensemble** offrant une **information globale** qui fait la boucle à partir de l'ingrédient jusqu'au chef, en passant par les artisans qui développent les produits régionaux;
- 11.** Site en **constante évolution**, avec des ajouts quotidiens et des mises à jour régulières; bref, une configuration qui change, s'enrichit et se bonifie chaque jour;
- 12.** Site qui contribue largement au **rayonnement de la cuisine québécoise** sur les scènes tant locale que nationale;
- 13.** **Facilité de navigation et ergonomie**, deux facteurs clés pour répondre efficacement aux nombreuses recherches des internautes;
- 14.** Site qui est là pour **durer** et s'inscrire dans le **creuset patrimonial du Québec**.

## Témoignages

*« Pour mon travail, je consulte régulièrement Cuisine du Québec.com. Ce qui est unique, c'est le fait que l'on trouve sur un même site des infos à la fois sur les chefs, les artisans et les produits. »*

**Hélène Laurendeau, M.Sc, Dt.P.**  
Nutritionniste et collaboratrice  
Émission Ricardo (Radio-Canada)  
[www.helenelaurendeau.com](http://www.helenelaurendeau.com)

*« Le site Cuisine du Québec.com est un MUST dans la profession des chefs et des artisans locaux. Grâce à la persévérance d'une passionnée, ce site recueille la majorité des professionnel(le)s de cette industrie. Cuisine du Québec.com joue pratiquement le rôle de catalyseur dans cet univers très fermé de chefs exécutifs. Chapeau pour la qualité de l'ergonomie, pour la facilité de naviguer et pour la générosité de Danielle Globensky de partager avec les internautes toutes ses connaissances. »*

**Samy Rabbat, M.A. (ITHQ 76)**  
[www.samyrabbat.com](http://www.samyrabbat.com)

*« Cuisine du Québec.com est une référence essentielle pour les producteurs de nos marchés, pour les chefs et les clients. C'est une vitrine qui expose avec rigueur les trésors de notre culture gastronomique. Merci Danielle Globensky ! »*

**Diane Seguin**  
Directrice  
Les Marchés de Val-David, de Mont-Tremblant et de St-Lambert  
[www.dianeseguin.com](http://www.dianeseguin.com)

*« ...ce site indépendant est unique. Présentation d'artisans et de chefs du Québec ainsi que quelque 2 000 produits alimentaires et alcoolisés... »*

**Louise Gagnon**  
Chroniqueuse culinaire,  
magazine Châtelaine et auteure  
du livre "Sous le charme des courges  
et des citrouilles"  
[www.chatelaine.com](http://www.chatelaine.com)

*« Cuisine du Québec.com est inscrit dans 'mes favoris'. Ce site convivial représente une source d'informations diversifiées tant pour les chefs au restaurant ... que pour tous les chefs à la maison !*

**Sébastien Houle**  
Chef copropriétaire,  
restaurant sEb l'artisan culinaire,  
Mont-Tremblant et auteur du livre  
"L'artisan culinaire"  
[www.resto-seb.com](http://www.resto-seb.com)