

**COMITÉ HONORAIRE 2009**



**CO-PRÉSIDENTE D'HONNEUR**

*Madame Karina Fortin*

**Co-propriétaire  
et directrice administrative  
Usinage B.T. - L'Art de fer**

Karina Fortin est native de St-Gédéon au Lac-St-Jean et demeure à Hébertville-Station depuis maintenant 15 ans. C'est là où elle a connu son conjoint Bernard Tremblay, avec qui elle a uni sa destinée, il y a 13 ans déjà. Karina et Bernard ont trouvé le village idéal pour élever dans la paix et l'amour leurs deux magnifiques enfants : Trycia, une petite fille de 8 ans, et Brandon, un garçon de 10 ans. Pour elle, ses enfants sont le soleil qui illumine sa vie, et depuis qu'ils sont jeunes, elle s'implique dans leur environnement pour leur donner le meilleur de ce qu'elle peut leur offrir. C'est pourquoi, elle a siégé au conseil d'administration du CPE Le jardin d'amis, avant d'en assumer la présidence pour deux ans.

Parallèlement à ses occupations familiales, Karina est copropriétaire avec son conjoint, depuis juin 2003, d'un atelier d'usinage et de soudure qui se nomme Usinage B.T. Inc., où elle se réalise pleinement en tant que femme d'affaire. À travers cette entreprise, elle relève toujours de nouveaux défis, comme celui de créer une nouvelle division, L'Art de fer, où elle conçoit des œuvres en fer forgé et en fer artisanal coupé au Plasma. Étant technicienne en administration de métier, elle se découvre de nouveaux talents, tel que celui de la conception de dessins par ordinateur.

Karina Fortin réussit à concilier travail et famille tout en restant en équilibre, ce qui lui a valu le titre en juin 2008 de Femme d'inspiration, prix décerné par le Réseau Investissement femmes. Quel est son plus grand truc pour parvenir au succès ? C'est la pratique quotidienne du Yoga. Chaque matin avant le réveil de la maisonnée, elle passe de précieux moments à se ressourcer et faire le plein d'énergie, cela lui permet d'être plus sereine pour faire face à ses obligations quotidiennes.

Femme de cœur, Karina aime s'impliquer dans sa petite communauté. En effet, elle fait partie du comité de la Plantation du Mai, une fête traditionnelle où on honore un Seigneur, c'est-à-dire une personne qui s'est démarquée dans son milieu à travers diverses implications sociales et bénévoles.

*C'est avec une grande humilité que Karina Fortin accueille ce que la vie a de plus beau à lui offrir et qu'elle apprivoise celle-ci à chaque nouveau jour, tout en essayant le plus possible de faire rayonner la joie et l'amour dans son entourage.*



**CO-PRÉSIDENTE D'HONNEUR**

*Madame Diane Tremblay*

**Chef cuisinier  
Restaurant Le Privilège**

Chef de cuisine autodidacte, Diane Tremblay a découvert sa passion pour la cuisine au tout début des années 80. Après des études en activités physiques, elle décide, en 1984, de plonger vers... l'art culinaire ! Sa rencontre avec le jeune chef Benoît Lechasseur lui permet de fourbir ses premières armes et d'accéder au poste de chef exécutif de soir du restaurant Le Troquet. Par la suite, elle ouvre le restaurant Lechasseur, à Jonquière, en s'associant avec ce jeune chef. Le local devenant trop petit, le restaurant déménage à Chicoutimi. Entretemps, elle est devenue seule maîtresse à bord. En 1994, Diane Tremblay ouvre finalement le restaurant Le Privilège, à Chicoutimi. Nouveau restaurant, nouvelle personnalité faite de l'équilibre que lui confère la maturité de son talent.

À force d'observations et de curiosité, Diane forge sa propre philosophie gastronomique basée sur les cinq sens. Comme elle l'explique : « *Cette réflexion sur la cuisine me permet d'avoir un cadre de création bien établi, me donne des bases fixes. Je peux jouer et amener le dégustateur à découvrir des textures, des saveurs et des produits différents.* » De multiples voyages en France, en Italie et aux États-Unis lui apportent idées et inspiration. « *Bien sûr, je n'ai pas suivi un parcours classique, je n'ai pas fait l'école hôtelière... mais ça m'aura permis d'apprendre les bases de la cuisine sans m'enfermer dans un carcan où tout était pré-formaté.* » Au fil des années, Diane Tremblay mûrit ses connaissances.

Récompensée à de nombreuses occasions, Diane Tremblay a reçu la médaille d'argent de l'*Ordre du Mérite de la Restauration* (1988) et le prestigieux prix du *Meilleur livre de cuisine du monde* (2005), catégorie « Femme Chef », pour son livre « *Un Privilège à votre table* ». Depuis 1993, son restaurant détient la suprême cotation *Quatre Diamants du CAA/AAA*.

Afin de partager ces connaissances, la chef Tremblay a travaillé de 2007 à 2009 avec l'Université du Québec à Chicoutimi pour mettre sur pied un certificat en Gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs. Ce programme vise à former une relève de gestionnaires polyvalents et compétents, dotée d'une connaissance du milieu agroalimentaire qui sera en mesure d'offrir une expérience complète à la clientèle touristique.

Toujours en recherche pour développer son art, Diane organise, depuis le début de 2009, un laboratoire gastronomique qui vise l'intégration du plaisir de manger malgré les restrictions alimentaires liées à certaines pathologies. Enfin, ne voulant pas trop s'éloigner de la pratique, Diane mène plusieurs prestations à l'international pour des clients qui veulent s'offrir une cuisine raffinée lors de leurs déplacements de loisir.

*En 2009, il y a maintenant vingt-cinq ans que Diane Tremblay réalise son rêve et sa passion, dans sa cuisine. Une belle réussite pour cette chef de cuisine autodidacte et passionnée, porte-drapeau de la fine cuisine du terroir québécois. Aussi une femme dans un milieu d'hommes, encore aujourd'hui !*