

A G E N C E
SONIA GAGNON

Représentation artistique | Relations publiques

PATRICE PLANTE
Mixologue, Animateur, Conférencier

UDA : 146211
LANGUE(S) : Français, anglais (léger accent)

TÉLÉVISION

2013-21	<i>Salut, Bonjour! et Salut, Bonjour! Week-end</i>	Chroniqueur cocktail	TVA
2021	<i>Bien</i>	Chroniqueur cocktail	TVA
2017	<i>Bouffons!</i>	Chroniqueur cocktail	VTélé
2016	<i>Punch</i>	Mixologue en chef et chroniqueur	VTélé
2015	<i>Signé M</i>	Chroniqueur cocktail	TVA
2015	<i>Le Bon Mix selon Boire</i>	Co-animateur	TVA
2014	<i>Ça finit bien la semaine</i>	Mixologue invité	TVA

RADIO

2016-21	<i>107,5 Rouge FM</i>	Chroniqueur cocktail	Partout au Québec
2014-16	<i>Énergie 98,9 FM</i>	Chroniqueur cocktail	Partout au Québec
2014	<i>CHOI</i>	Chroniqueur cocktail	Partout au Québec
2014	<i>Radio-Canada</i>	Chroniqueur cocktail	Partout au Québec
2013-14	<i>WKND 91,9 FM</i>	Chroniqueur cocktail	Partout au Québec

WEB

2019	<i>Monsieur Cocktail</i>	Chroniqueur cocktail	Télé-Québec
------	--------------------------	----------------------	-------------

PUBLICATIONS

2020	<i>La Semaine</i>	Chroniqueur cocktail	
2016-18	<i>Magazine Homme</i>	Chroniqueur cocktail	
2015	<i>La Semaine</i>	Chroniqueur cocktail	
2014-15	<i>Exquis</i>	Chroniqueur cocktail	
2013-15	<i>16.08</i>	Chroniqueur cocktail	
2010-12	<i>Journal Voir</i>	Journaliste et critique resto	
2010-12	<i>Québec t'aime, blogue culturel</i>	Rédacteur en chef et co-fondateur	

LIVRES

2017	<i>Cocktails : Les 50 indispensables</i>	Auteur	Éditions La Presse
2016	<i>L'aventure de la mixologie : Meilleur livre de cocktails au monde</i>	Auteur	L'Atelier
2015	<i>Le Bon Mix</i>	Co-Auteur	Éditions de l'Homme
2014	<i>L'Art du Cocktail</i>	Auteur	L'Atelier

FORMATION

2011-12	Cuisine professionnelle française	École Hôtelière de la Capitale, Québec
2004-08	Baccalauréat en Design graphique	Université Laval, Québec
1999-03	Technique d'intégration multimédia	CEGEP de Sainte-Foy et CEGEP Limoilou-Charlesbourg

TRAVAIL

2018	Co-fondateur	**Speakeasy Le Nénuphar	Québec
**Gagnant du Top 10 Best New Bars in Canada selon le EnRoute 2018			
2017-auj	Co-proprétaire	Restaurant Ophélie	Québec
2015-auj	Fondateur, propriétaire	monsieur-cocktail.com	Québec
2012-auj	Chef mixologue et associé	Atelier Tartares et Cocktails	Québec
2014	Chef de bar	Festival d'été de Québec - Lounge VIP Bell	Québec
2013	Chef de bar	Festival Juste pour Rire	Montréal
2012	Bartender	Voodoo Supperclub	Québec
2011-13	Cuisinier et co-fondateur	Tripes & Caviar	Montréal
2002-11	Web Designer	Gouvernement du Québec	Québec

CONCOURS / PRIX ET DISTINCTIONS

2018	Dans l'œil du dragon	Candidat sélectionné pour Monsieur Cocktail
2018	Lauriers de la gastronomie Québécoise	Mixologue de l'année au Québec
2017	Campari Red Diaries Rome	Ambassadeur canadien
2016	Concours Courvoisier : The Toast of Paris	1ère position au Canada
2015	Made With Love national	3e position au Canada
2015	Los maestros del Daiquiri	Finaliste, compétition à La Havane
2014	Beefeater Mix London	Champion régional
2014	Grey Goose Pour Masters	Champion régional
2014	Made With Love	Grand gagnant, 1ère position, prix du public

AUTRES

- Service de traiteur – Monsieur Cocktail (2015)
 - Consultant à la création pour Chocolats Favoris
 - Formateur en mixologie, création de cartes cocktails et sommellerie des spiritueux
 - Conférencier : Salon International des Vins et spiritueux de Québec – Espace conférence Le Soleil (13 mars 2015), FoodCamp en 2015, ExpoCité 2015, Salon BMR 2015, Salon Expo Habitat 2016
-