



**Veau de grain
du Québec certifié**

www.veaudegrain.com

Décembre 2008 (Volume 3, numéro 4)

LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC EN TÊTE

5 CHEFS, 23 NOUVELLES RECETTES MAIS UN SEUL VEAU : LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC!

Le 27 octobre dernier, dans le décor bucolique du restaurant *Fourquet Fourchette* sur les rives du bassin de Chambly, s'est déroulée une journée bien remplie, vouée au développement de recettes de Veau de grain du Québec. Cinq chefs de renom ont mis leur talent et leur créativité à contribution afin de démontrer qu'il est facile de bien se nourrir au quotidien avec cette viande. Les chefs ont concocté des recettes savoureuses et faciles d'exécution avec le veau de grain qu'ils ont marié, au gré de leur inspiration, avec des fromages, des cidres, des bières, des mistelles, des légumes et des fruits du Québec. Notons que les produits du Québec étaient à l'honneur, en cette période de campagne *Mettez le Québec dans votre assiette!*

Ainsi, les chefs Yan Garzon, Mario Julien, Julien Lahourde, François Pellerin et Patrick Vesnoc sont arrivés à l'aube en ce lundi de pluie. Une fois les consignes données aux chefs, ils ont choisi les ingrédients qu'ils allaient utiliser dans la préparation de leurs recettes et les assiettes dans lesquelles ils allaient présenter leurs créations de la journée pour la prise de photos.

Une équipe de bénévoles a secondé les chefs tout au long de cette activité, en préparant les ingrédients, en prenant en note les recettes, en lavant la vaisselle...

À l'heure du dîner, deux journalistes, Julie Quévillon-Mantha du *Journal de Chambly* et Louise Chevrier de *La Terre de chez nous*, se sont jointes à nous et ont assisté à la préparation de quelques recettes. De plus, elles ont eu la chance de déguster avec nous tous les bons plats préparés en matinée. Le coup de cœur des deux journalistes : le Pâté de veau de grain au curcuma et aux lentilles concocté par Patrick Vesnoc du resto *Les Chanterelles du Richelieu*.

Vingt-trois recettes et plusieurs photos plus tard, bien après que le soleil se soit couché, nous sommes finalement sortis des cuisines du *Fourquet Fourchette* quelque peu épuisés, mais heureux du travail colossal accompli.



Les voici, ces sympathiques chefs qui contribuent grandement à la promotion des produits du Québec. De gauche à droite, en partant du haut : François Pellerin, chef cuisinier national de l'année 2007, chef et copropriétaire des restaurants *Fourquet Fourchette*, au centre, habillé de noir, Yan Garzon, chef exécutif du restaurant *Sens de l'Hôtel Mortagne*, Patrick Vesnoc, chef propriétaire du restaurant *Les Chanterelles du Richelieu*, Mario Julien, chef de l'année du Québec en 2001 et chef au *Club de Golf Le Mirage* et Julien Lahourde, chef des *Trois Tilleuls* et *Spa Givenchy, Relais & Châteaux*.

Pourquoi ces chefs ont-ils choisi de cuisiner le Veau de grain du Québec?

«Parce que le veau de grain est une excellente viande, elle est beaucoup plus goûteuse et savoureuse. Elle gagne à être connue. Pour les chefs, la création de telles recettes est l'occasion de se démarquer», commente François Pellerin.

«Parce que c'est un produit santé et délicieux, une viande tendre, facile à cuisiner et vraiment savoureuse», répond Julien Lahourde.

«Parce que c'est une viande qui se marie aisément à une foule de saveurs», renchérit Yan Garzon.

«Parce que c'est une viande d'ici, un produit unique, 100 % québécois, fait par des producteurs de chez nous», déclare Patrick Vesnoc.

«Parce que c'est une viande qui a de la classe, qui devrait être présente sur toutes les tables du Québec», conclut Mario Julien.



Angèle Rheault, bénévole, Yan Garzon et Patrick Vesnoc au travail.



Le photographe Claude Dagenais, la styliste Manon Gélinas et le chef Mario Julien à l'œuvre.



François Pellerin en train de préparer une recette de veau de grain avec du cidre *Dégel 07*, de *La Face Cachée de la Pomme*.



Isabelle Ferland, coordonnatrice de l'événement et Mario Julien.

Les consommateurs pourront découvrir ces nouvelles recettes dès janvier 2009 sous forme d'un livret de recettes, qui sera distribué gratuitement, entre autres, dans les magasins d'alimentation et les boucheries.

Les internautes pourront télécharger les recettes ou commander le livret sur le site www.veaudegrain.com.



Croustillant de jarret de veau de grain, sauce au fromage *Le Sœur Angèle* et au *Crémant de glace du Verger Du Minot*.



Pâté de veau de grain au curcuma et aux lentilles.



Roulade de veau de grain au fromage *l'Empereur* et aux pleurotes, sauce au cidre fort *Cuvée Blanc de Pépin* de Michel Jodoin.

Une excellente couverture médiatique a entouré cet événement organisé par le Veau de grain du Québec.

Des articles et des reportages sur le veau de grain et sur la tenue de cette journée ont été publiés dans l'infolettre de la *Revue Hôtels, Restaurants et Institutions* (HRI), dans les *Lettres Gastronomiques*, sur le site monteregieweb.com, dans le *Journal de Chambly* et dans *La Terre de chez nous*.

Le journal *Le Canada français* parlait également du veau de grain dans son édition du 29 octobre 2008. En effet, sous la chronique intitulée *La santé dans votre assiette*, la journaliste nutritionniste Sylvie Laroche proposait à ses lecteurs deux de nos recettes, soit les Pâtes au veau de grain, pois chiches et artichauts et la Côtelette de veau de grain à l'estragon, miel et moutarde à l'ancienne.

De la visibilité intéressante pour le Veau de grain du Québec!



70^E ANNIVERSAIRE DE L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC

Le 10 novembre dernier au *Capitole de Québec*, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) célébrait en grande pompe son 70^e anniversaire. Avec Robert Dion, éditeur de la *Revue HRI*, nous avons assisté à une table ronde très intéressante portant sur les méthodes à préconiser pour attirer les bons employés dans une entreprise et surtout, les trucs pour les y retenir.

Les conférenciers étaient Christiane Germain, du *Groupe Germain*, Jean-Luc Boulay, chef du *Saint-Amour* à Québec, restaurant qui, d'ailleurs, propose un excellent filet de veau de grain à son menu et Christian Champagne, vice-président exécutif de *Pacini* et du *Commensal*.

Une occasion en or de faire des maillages et de discuter avec des chefs et des partenaires!



Nous avons eu le plaisir de croiser le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Laurent Lessard, au cours de cette soirée.

Du nouVEAU au menu...

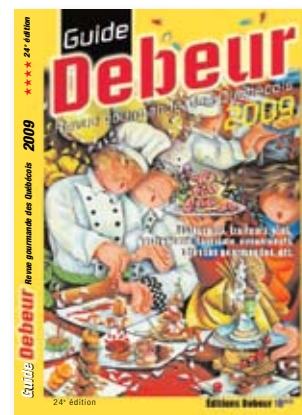
Le chef Laurent Godbout, chef propriétaire de plusieurs restaurants dont le restaurant *DUEL*, situé au 1429, Amherst à Montréal, a adopté le Veau de grain du Québec. En effet, depuis l'automne 2008, une Côte de veau de grain grillée sur l'os, légumes pot-au-feu, fait partie du menu de cette excellente table de Montréal.

DUEL

LANCEMENT DE LA 24^E ÉDITION DU *GUIDE DEBEUR*

Le Veau de grain du Québec est le partenaire du *Guide Debeur* depuis de nombreuses années. Le 17 novembre dernier avait lieu le lancement de la 24^e édition du *Guide Debeur* au restaurant *Hélène de Champlain*.

Une fête du goût qui s'est avérée, encore une fois, une réussite sur tous les plans! Beaucoup de chefs assistaient à l'événement, dont Sœur Angèle, François Pellerin du *Fourquet Fourchette* et sa chef pâtissière Sophie Morneau, lauréate du Prix Debeur 2008 avec sa recette de carré aux dattes, Pierre Carrier d'*Agnus Dei*, Jean-Pierre Curtat du restaurant *Nuances*, Jean-Louis Thémis et Denis Paquin.



SALON DISTAL DE QUÉBEC

Le Veau de grain du Québec était présent au Salon Distal de Québec avec *Montpak*. Nous avons pu rencontrer les chefs de la Vieille-Capitale et leur parler de notre produit et d'éventuels partenariats. Question de joindre l'utile à l'agréable, en soirée, nous avons assisté au souper des chefs de la Société des Chefs Cuisiniers et Pâtissiers du Québec (SCCPQ), chapitre de Québec, où le Veau de grain du Québec était à l'honneur.



Pour les fêtes,
nous vous offrons nos meilleurs
VEAUX...

Prochaine parution : mars 2009 ■ Rédaction : Isabelle Ferland, agente de promotion, Veau de grain du Québec certifié

COMMENTAIRES, INFORMATIONS, SUGGESTIONS? VOUS DÉSIREZ RECEVOIR DU MATÉRIEL PROMOTIONNEL?

N'hésitez pas à communiquer avec Isabelle Ferland ■ 450 679-0540, poste 8796 ■ iferland@upa.qc.ca