



**Veau de grain
du Québec certifié**
www.veaudegrain.com

Le veau de grain du Québec en tête



Décembre 2009 (Volume 4, numéro 4)

FLAVEURS CÉLÈBRE SES 10 ANS ET LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC FAIT PARTIE DE LA FÊTE!

De belles surprises attendaient le Veau de grain du Québec lors de la parution du dernier numéro du magazine *Flaveurs*. François Blais, chef de l'année 2009 et chef du restaurant *Panache*, a présenté une recette de Carpaccio de Veau de grain du Québec à la truffe et fromage de chèvre, alors que François Pellerin, chef de l'année 2007 et chef propriétaire du *Garde-Manger de François*, a proposé sa recette de Veau de grain cuit à feu doux, dégusté à la cuillère, plat qu'il a longtemps offert au menu du restaurant *Fourquet Fourchette* lorsqu'il en était le chef propriétaire.

De plus, on retrouve dans le magazine la fameuse recette de la chef Denise Cornellier, de *Cornellier Traiteur*, la bavette de veau de grain marinée, accompagnée de petites sauces fraîches, savoureuses et faciles à faire. Bravo à toute l'équipe de *Flaveurs* pour ce superbe magazine.



SALON REST-HÔTE AU CENTRE DE FOIRES DE QUÉBEC

Le Veau de grain du Québec avait son kiosque au Salon Rest-Hôte qui a eu lieu à Québec les 4, 5 et 6 octobre dernier.

Le dimanche, c'est avec le *Veau Charlevoix* et le chef Patrick Deret que nous avons passé la journée.

Le lundi et le mardi, Michel Anderson et Charles Lamoureux de *Montpak International* étaient à nos côtés pour faire la promotion du Veau de grain du Québec. Lors de ces deux journées, le chef François Pellerin s'est joint à nous pour discuter du veau de grain avec les visiteurs.

Meublé par l'entreprise *William*, un petit salon confortable et accueillant constituait notre kiosque. Les chefs y étaient accueillis avec de délicieuses rillettes de veau de grain, un morceau de fromage et un verre de cidre du Québec.

Une belle façon d'approcher cette clientèle et de discuter des atouts du veau de grain.



LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC POUR INNOVER DANS VOTRE ASSIETTE! **UN GUIDE DE RÉFÉRENCE ET DE CRÉATION**

Le guide de référence sur le Veau de grain du Québec, conçu pour les institutions, vient tout juste de sortir de l'imprimerie. Fait en collaboration avec *Montpak International*, ce guide de 50 pages propose aux chefs 15 coupes de veau de grain adaptées à leurs menus et à leur budget. Les premières pages de ce guide contiennent des informations sur le Veau de grain du Québec, sur *Aliments du Québec*, sur *Montpak International* et sur la nutrition.

Ce guide comprend les descriptions des coupes, les formats d'emballage, les modes de cuisson, les méthodes de conservation et les suggestions d'utilisation et d'accompagnement. De plus, 20 recettes ont été adaptées pour 50 portions. C'est un guide des plus complets qui s'avèrera fort utile pour le milieu institutionnel!



CAMPAGNE DE PROMOTION AU FM 103,3, LA RADIO DE LONGUEUIL



Une campagne de promotion portant sur le Veau de grain du Québec a été diffusée tout l'été sur les ondes du FM 103,3 en collaboration avec les cidreries *Leduc-Piedimonte* et du *Minot* et l'entreprise *Fromages CDA*.

Nous avons participé à deux émissions animées par Diane Trudel lors desquelles le veau de grain était à l'honneur. Les auditeurs pouvaient participer à notre concours et courir la chance de gagner une bouteille de cidre.

Parmi les finalistes du concours, un grand prix a été tiré : un cours de cuisine sur le Veau de grain du Québec donné par nul autre que le chef de l'année 2007, François Pellerin. Le 16 septembre dernier, notre précieux collaborateur a donné avec grand plaisir et beaucoup d'entrain ce cours dans les locaux de *La Tablee des Chefs* à Longueuil. Une quinzaine de personnes ont assisté au cours et elles ont pu cuisiner des escalopes de toutes les façons possibles. Même l'agente de promotion du veau de grain, accompagnée de Diane Trudel et de Claude Beausoleil de *La Tablee des Chefs*, était aux chaudrons. Une soirée des plus réussies!

BANC D'ESSAI SUR LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC AU CFP JACQUES-ROUSSEAU

Les étudiants du *Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau* ont vécu toute une expérience le 9 novembre dernier en compagnie des plus grands chefs de la Montérégie.

En effet, ils ont cuisiné le veau de grain en utilisant une belle variété de produits du Québec : cidres, épices, vins, viandes, légumes, etc. Nous visions deux buts : la création d'une recette facile à base de cubes à ragoût et la confection d'une recette avec de l'onglet, une coupe de viande méconnue. C'est Philippe Hamelin, chef et propriétaire du *Jozéphil*, un excellent restaurant français situé à Beloeil, qui a eu le plaisir de cuisiner l'onglet de Veau de grain du Québec. C'est le chef du restaurant *Méridional*, situé à Longueuil, qui a confectionné la recette avec des cubes.

À l'heure du midi, tous les partenaires ont pu déguster les plats concoctés en matinée et ils ont pu constater qu'il y a un bel avenir parmi les étudiants en cuisine. Les plats étaient bien présentés et fort goûteux. Une activité qui a permis aux étudiants et aux chefs de découvrir et de travailler avec des produits du Québec. Pour les producteurs, c'était une belle occasion de faire connaître leurs produits aux chefs, étudiants et distributeurs présents. Une activité fort intéressante pour faire du maillage entre différentes entreprises et plusieurs secteurs du domaine alimentaire.



Prochaine parution : mars 2010 ■ 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