

## LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC EN TÊTE

### LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC AU NRA SHOW 2008, DE CHICAGO

La National Restaurant Association (NRA) tenait son rendez-vous annuel des professionnels de la restauration du 17 au 20 mai 2008, à la place McCormick de Chicago. Le Veau de grain du Québec y participait.

Plus de 2 100 exposants\* y présentaient leurs produits. Dès le troisième jour du salon, plus de 70 000 visiteurs\*\* avaient déjà arpenté les lieux. Les kiosques occupaient trois salles différentes, ce qui représentait une aire de 600 000 pieds carrés. Immense est presque un mot trop faible pour qualifier ce salon!!!

Qui étaient ces visiteurs? Des restaurateurs américains, naturellement, mais aussi de tous les continents se côtoyaient à la recherche de nouveaux produits et d'innovations diverses à proposer à leur clientèle.

Visiter le NRA à Chicago, c'est se donner la chance d'être à l'écoute des nouvelles tendances, la possibilité de découvrir des produits exotiques, des façons de présenter les aliments différemment et de se positionner face à la concurrence. En plus des kiosques à visiter et des nombreux produits à goûter, on y trouvait un concours de sculptures sur glace, une foire internationale des vins, spiritueux et bières, un pavillon de la cuisine internationale, un pavillon des aliments naturels et biologiques et un pavillon des professionnels du design, une scène culinaire où des chefs faisaient valoir leurs connaissances, et bien d'autres choses.

Nous avons un kiosque dans la section International Cuisine pavillon, en partenariat avec Marx Imports qui commercialise le Veau de grain du Québec aux États-Unis sous la marque Le Québécois. Une localisation judicieusement choisie, car le kiosque était visité assidûment par les chefs en quête de produits venus d'ailleurs. Fait plutôt inusité, le veau de grain Le Québécois était le seul et unique produit de veau présent au NRA de Chicago.

Les visiteurs se disaient enchantés par la saveur du Veau de grain du Québec. Nous faisons goûter du filet de veau servi froid en fines tranches, simplement saisi dans de l'huile d'olive (comme au SIAL). Cette façon différente de faire goûter le veau de grain permet l'éclosion de toute la saveur de la viande. Nous étions d'ailleurs plus qu'enchantés de la réaction quasi unanime face à notre produit : savoureux, vraiment tendre, un produit de qualité. Certains l'ont même qualifié de meilleur produit de viande du salon!



La place McCormick à Chicago.



Le Hall Nord où était situé le kiosque Le Québécois.



Brent Maron et Justin Marx au kiosque.

\* À titre comparatif, il y avait 673 exposants au Salon International de l'Alimentation de Montréal (SIAL) en avril dernier.

\*\* 13 371 visiteurs sont venus au SIAL de Montréal.



## PLUSIEURS SALONS ORGANISÉS EN COLLABORATION AVEC MONTPAK

### SALON ARAMARK À MONTRÉAL

Aramark est une entreprise qui offre principalement des services de gestion en restauration. Cette compagnie offre son expertise à plus de 2 500 clients au Québec (entreprises privées, maisons d'enseignement et centres d'hébergement). Les clients d'Aramark, à l'affût des innovations en matière alimentaire, se sont présentés en grand nombre au Collège Ahuntsic où se tenait le salon. Le fournisseur de veau de grain chez Aramark, Montpak International, faisait goûter d'excellents keftas au veau de grain haché et présentait des produits choisis sur mesure pour cette clientèle institutionnelle.



Linda Montpetit nutritionniste et Isabelle Ferland au kiosque de Montpak et du veau de grain.

### SALON BERTRAND, DISTRIBUTEUR EN ALIMENTATION, À QUÉBEC

Le salon du distributeur Bertrand, qui se déroulait au Centre des foires de la Vieille-Capitale, fut un vif succès. Le Veau de grain du Québec s'est joint à Montpak International pour l'occasion. Beaucoup de visiteurs sont venus nous rencontrer pour parler des différentes coupes de veau de grain, viande en nette progression chez ce distributeur de la région de Québec et du Saguenay-Lac-Saint-Jean.



### SALON MARCOTTE À SHAWINIGAN

Marcotte fêtait cette année le 25<sup>e</sup> anniversaire de sa fondation et le président de l'entreprise, monsieur Jean-Guy Ladrière, a partagé sa fierté avec tous ses fournisseurs lors d'un souper gala le samedi 5 avril. Le salon se tenait le 6 avril à la Cité de l'énergie de Shawinigan. Pour sa première participation en tant que fournisseur de veau, Montpak International a effectué des ventes records de veau de grain auprès de la fidèle clientèle de Marcotte.



Isabelle Ferland et Ronny Hamelin de Montpak au salon Marcotte de Shawinigan.

## LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC AU SIAL DE MONTRÉAL



La cinquième édition du Salon International de l'Alimentation de Montréal a eu lieu du 23 au 25 avril 2008 au Palais des congrès de Montréal.

Le kiosque du Veau de grain du Québec était situé dans le Pavillon Aliments du Québec, endroit de choix pour profiter de l'engouement des visiteurs envers les produits d'ici. Puisque beaucoup de visiteurs étrangers (dont plusieurs Américains) visitent le SIAL de Montréal, nous avons choisi de présenter notre produit en partenariat avec Marx Imports, principal importateur de Veau de grain du Québec chez nos voisins du Sud. Des produits de Montpak International faisaient aussi partie de la très belle gamme de coupes de veau de grain présentées dans notre comptoir réfrigéré.

Les visiteurs avaient l'opportunité de goûter à notre excellent filet de veau de grain. Paul W. Hugues, chef pour Marx Imports, avait simplement salé, poivré et saisi les têtes de filet de veau de grain dans de l'huile d'olive. Présenté froid, le Veau de grain du Québec offre pleinement son goût savoureux, vraiment apprécié des visiteurs.

Merci à Paul W. Hugues pour son aide à la cuisson du veau de grain, à Frank Marx, de Marx Imports et à Ronny Hamelin de Montpak International pour leur aide au kiosque et à Linda Montpetit, nutritionniste, pour sa contribution et ses excellents conseils.



Linda Montpetit nutritionniste et Isabelle Ferland au kiosque du Veau de grain du Québec.



## TOURNAGE AVEC SŒUR ANGÈLE

Le 2 mai dernier, cinq topos portant sur 5 coupes différentes de veau de grain ont été enregistrés avec Sœur Angèle.

C'est avec son enthousiasme et sa légendaire énergie que Sœur Angèle prodigue ses conseils et ses trucs culinaires. Ainsi, elle a cuisiné pour nous des côtelettes, des escalopes, des cubes, un rôti d'épaule et un rôti de palette de veau de grain.

Pour regarder un premier topo, rendez-vous sur le nouveau site [www.veaudegrain.com](http://www.veaudegrain.com).



Un extrait de la vidéo de Sœur Angèle en pleine action, le 2 mai dernier.

## NOUVEAU DÉPLIANT DE RECETTES INSTITUTIONNELLES

Un tout nouveau dépliant comprenant 5 recettes conçues spécialement pour les bistros, les restaurants et les cafétérias a été produit ce printemps, en collaboration avec Arctic Gardens et Berthelet. C'est le chef Normand Hamel qui a développé et testé les recettes. Le dépliant est imprimé en 15 000 exemplaires, dont 4 000 ont été insérés dans la revue *HRI* et 2 500 dans le magazine de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec. Nous pensons ainsi rejoindre une bonne proportion de notre public cible du secteur des institutions, des cafétérias, des restaurants, des banquets, des CPE, des écoles, des bistros, etc. Un outil des plus utiles pour mettre du Veau de grain du Québec à leur menu!



### Du nouVEAU au menu...

- Le chef Éric Verpaelst du restaurant Maestro, à Saint-Sauveur, propose plusieurs plats au veau de grain cet été! À la carte nous retrouvons des Escalopes de Veau de grain du Québec à la lemonne et sur la table d'hôte, des côtes de veau de grain cuisinées au gré de l'imagination du chef... comme la Côte de Veau de grain du Québec aux épinards à la crème et au perron fort.

Le Maestro, 339, rue Principale, Saint-Sauveur, 450 227-2999

- Le chef Sébastien Lefebvre de L'Actuel Bar & Grill à Magog a incorporé à son menu une côte de Veau de grain du Québec grillé pour la durée de la saison estivale.

L'Actuel Bar & Grill, 677, rue Hatley Ouest, Magog, 819 847-1991

**MAESTRO**



Prochaine parution : septembre 2008 ■ 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