

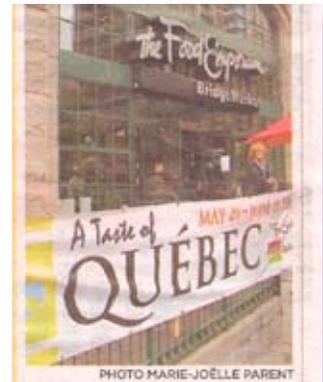
LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC EN TÊTE

LE VEAU DE GRAIN DANS LES ÉPICERIES *FOOD EMPORIUM* DE MANHATTAN

Les 27 et 28 mai dernier, à New York, avait lieu le lancement de la promotion du ministère québécois de l'Agriculture intitulée *Foods of Quebec : Secrets of the Past, Taste of the Future*. Pour l'occasion, le ministre des Relations internationales, monsieur Pierre Arcand, était présent.

Le Veau de grain du Québec, vendu sous la marque *NaturReserve* et portant la certification *American Humane*, fait partie des nouveaux produits du Québec que l'on retrouve maintenant dans les comptoirs des magasins de la chaîne *Food Emporium*. On retrouve en comptoir différentes coupes de veau de grain.

Du 29 mai au 16 juin, le produit était en promotion dans les 16 magasins de la chaîne. Voilà une belle percée dans le développement du marché américain pour *Montpak International!*



LE QUÉBEC EN VEDETTE DANS LES ÉPICERIES *FOOD EMPORIUM* DE MANHATTAN

Les New-Yorkais ont maintenant le choix entre le veau de grain du Québec, le canard du lac Brome, le pesto de la Maison Le Grand et les bières de Robert Charlebois lors de leur visite à l'épicerie. En tout, une centaine de produits québécois viennent de faire leur entrée dans les 16 épiceries de la chaîne *The Food Emporium*, à New York. Une vitrine inespérée en cette période de crise économique. Pour une fois, il n'y a pas que du sirop d'érable, mais des produits fins qui détonnent avec le stéréotype de cabane à sucre trop souvent accolé au Québec.

C'est une initiative du ministère de l'Agriculture du Québec qui vient de lancer une campagne sans précédent intitulée « *Foods of Quebec: Secrets of the Past, Taste of the Future* ». Vingt-six marchands québécois y participent. Les produits sont bien identifiés par des drapeaux dans les succursales.

« Il ne manque que la poutine Ashton! », a blagué Eric Claus, président de A&P, maison mère de la chaîne d'épiceries. Il est d'ailleurs Québécois. La campagne dure jusqu'à la mi-juin; les clients décideront si certains produits resteront sur les rayons. L'État de New York est le plus grand marché d'exportation de produits alimentaires pour le Québec.

Un autre partenariat a été annoncé entre New York et le Québec la semaine dernière: l'Université Columbia accueillera, à l'automne 2010, un professeur d'une université québécoise qui proposera un cours sur les politiques de santé au Québec. Comme quoi ce



LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC EN VEDETTE DANS LES *IGA EXTRA* VALLÉE DE CANDIAC ET DE LAPRAIRIE

Il n'a fallu que trois jours pour vendre 18 côtés de veaux de grain dans le tout nouveau magasin *IGA Extra Vallée* de Candiac les 23, 24 et 25 avril dernier.

Victor Rodgers, notre expert en développement des marchés, avait préparé un superbe comptoir rempli de diverses coupes de veau de grain, offertes à des prix alléchants. Le samedi à 15 h, le comptoir était vide!

Le même scénario s'est produit la semaine suivante au magasin *IGA Extra Vallée* de Laprairie. En trois jours seulement, le magasin a vendu 24 côtés de veau de grain.

Dans les 2 magasins, le livret de recettes *Mettez du Veau de grain du Québec dans votre assiette!* était offert aux consommateurs.

Un succès sur toute la ligne!



DE LA BELLE VISIBILITÉ POUR LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

Le lancement du nouveau livret de recettes *Mettez du Veau de grain du Québec dans votre assiette!* a eu lieu au *Fourquet Fourchette* de Chambly en février.

Il a reçu une bonne couverture médiatique du secteur HRI. En effet, la revue *Pot-au-Feu*, la revue *Hôtels, Restaurants & Institutions (HRI)*, les *Lettres Gastronomiques*, le *Journal de Chambly*, *La Terre de chez nous* et le site *monteregieweb.com* ont fait mention de cet événement.



L'INTERNATIONAL CAFÉ RÉCIDIVE AU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

L'an dernier, l'activité *72 h de saveur!* a connu un succès fou, alors les propriétaires ont naturellement décidé de récidiver cette année.

Le vendredi 24 avril était consacré au Veau de grain du Québec. Avec sa thématique *Pas un veau d'or mais presque*, le menu à base de veau de grain était vraiment alléchant.

Le menu proposait en entrée des *Rillettes de veau de grain à l'estragon* et de la *Joue braisée jus de cuisson émulsionné à la purée de poivrons rouges* et comme plat principal des *Ris de veau de grain à l'hydromel sec de la Ferme du ruisseau* et *champignons porcini*, une *Joue de veau de grain braisée*, un *Osso buco de veau de grain et gremolata* et du *Foie de veau de grain poêlé, sauce au porto et figues macérées*.

Un menu inventif préparé par le chef Carl Huth, fort inspiré!



UNE CAMPAGNE DE FINANCEMENT POUR CUISINIERS SANS FRONTIÈRES

C'est le vendredi 15 mai qu'a eu lieu à l'*Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)* le souper-bénéfice au profit de l'organisme *Cuisiniers Sans Frontières*, dont le fondateur est Jean-Louis Thémis, chef national de l'année 2008 et enseignant à l'ITHQ. Les convives ont dégusté une *Longe de Veau de grain du Québec rôtie, sauce à la pomme grenade, manioc au lait de coco et achards de haricots verts au combava*, un plat aux couleurs malgaches, nationalité de monsieur Thémis.

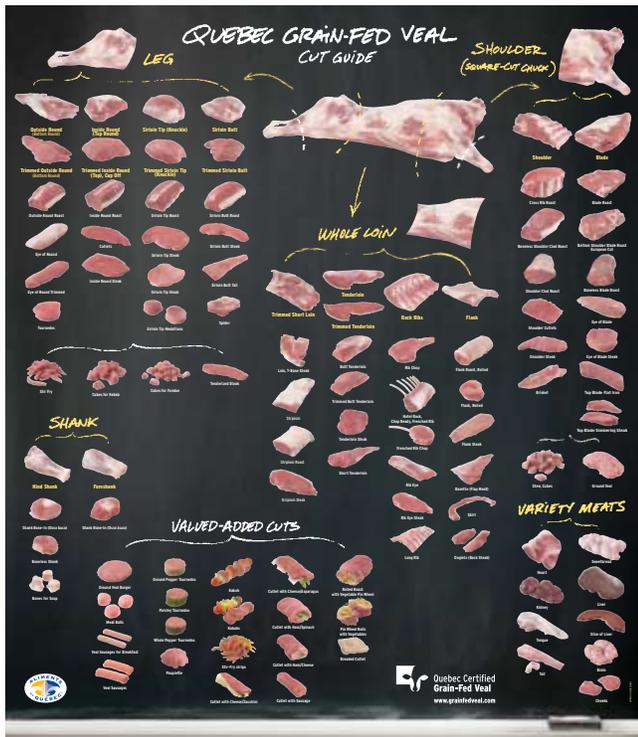
Pour ce dernier, la cuisine peut contribuer à soulager la misère du monde. Son idée est simple : en donnant une formation culinaire à des personnes sans ressource, il est possible de favoriser leur réinsertion sociale tout en les sensibilisant aux enjeux contemporains tels que la santé, l'environnement et l'éducation. Tous les jeunes qui ont terminé leur cours à l'école de l'île de Madagascar ont trouvé un emploi. Cet été, monsieur Thémis retourna dans son pays natal afin d'enseigner la cuisine à une nouvelle cohorte de jeunes et de partager avec eux toute la passion qu'il habite.



GUIDE DE COUPES EN VERSION ANGLAISE

Avis aux personnes intéressées, le Guide de coupes du Veau de grain du Québec est maintenant disponible en version anglaise.

Pour recevoir gratuitement cette affiche, veuillez appeler au 450 679-0540, poste 8524 ou écrire à laudet@upa.qc.ca.



MARCOTTE ALIMENTATION ET POISSONNERIE

Le dimanche 5 avril dernier, le Salon Marcotte s'est tenu à la Cité de l'énergie à Shawinigan.



Montpak International y avait un kiosque et le Veau de grain du Québec accompagnait l'entreprise pour une deuxième année consécutive.

Nous avons pu rencontrer la clientèle de ce distributeur bien connu dans la région de la Mauricie.

LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC AU CONGRÈS ANNUEL DU CONSEIL DES VIANDES DU CANADA

Le congrès annuel du Conseil des Viandes du Canada a eu lieu au Fairmont Le Reine Élisabeth les 6, 7 et 8 mai dernier.

Cette année, le Veau de grain du Québec a participé à cet événement en tant que commanditaire Or.

Lors de la réception d'ouverture du congrès le mercredi 6 mai en soirée, les invités ont pu déguster du filet de veau de grain.

Une association qui sera sûrement renouvelée au cours des prochaines années.



Le kiosque du Veau de grain du Québec au congrès annuel du Conseil des Viandes du Canada.

UNE CAMPAGNE DE FINANCEMENT POUR LA TABLÉE DES CHEFS

Le lundi 4 mai a eu lieu au Parcours du Cerf, à Longueuil, un souper-bénéfice au profit du Centre jeunesse de la Montérégie organisé par Jean-François Archambault, directeur général et fondateur de La Table des Chefs.

Lors de cette soirée, 3600 \$ ont été recueillis et cette somme servira à financer l'implantation de formations culinaires pour les jeunes du centre afin de développer leur autonomie culinaire.



La Table des Chefs

LE SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION (SIAL) DE MONTRÉAL

Le SIAL s'est déroulé au Palais des congrès du 1^{er} au 3 avril dernier et comme par les années précédentes, le Veau de grain du Québec y avait un kiosque dans le Pavillon d'Aliments du Québec. Un représentant de *Montpak International* était présent à notre kiosque pour répondre aux questions des visiteurs concernant la transformation.

Les coupes de veau de grain *Le Québécois* de *Marx Imports* étaient à l'honneur dans le comptoir des viandes ainsi que d'autres coupes emballées par *Montpak*.

Beaucoup de visiteurs se sont présentés à notre kiosque pour goûter au filet de veau de grain et pour discuter des avantages de notre produit. Nous avons remis plusieurs guides de coupes et le tout nouveau dépliant corporatif.



SOIRÉE HOMMAGE À SŒUR ANGÈLE

Le 2 juin dernier, nous étions tous réunis, amis, chefs, fournisseurs, distributeurs et collaborateurs.

Comment manquer cette soirée hommage à la chef des chefs, à la femme extraordinaire qu'est Sœur Angèle, pleine de vie et de rires, celle qui a su, au cours des 50 dernières années, partager sa passion, son goût et son amour pour la cuisine.

Lors de cette soirée mémorable, les invités ont pu déguster un osso buco de Veau de grain du Québec, offert par les producteurs de veaux de grain, par *Montpak International* et par *Nepco*.

Un merci tout particulier à Pasquale Marzano, chef des banquets au *Holiday Inn Midtown*, pour la préparation de ce succulent repas.



Charles Lamoureux de *Montpak International*, Sœur Angèle, Isabelle Ferland et Daniel Allard de *Fromages CDA*.

LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC EN PROMOTION CHEZ MAXI

Chez *Maxi*, du 2 au 8 avril, le rôti d'épaule désossé de veau de grain se vendait 3,49 \$ la livre (7,69 \$ le kilo).

Alors que la chaîne avait prévu vendre environ 12 000 rôtis, c'est plutôt 18 000 rôtis qui se sont littéralement envolés.



BERTRAND DISTRIBUTEUR EN ALIMENTATION

Le Veau de grain du Québec accompagnait *Montpak International* au Salon Bertrand qui a eu lieu à Québec le 31 mars dernier. Une occasion en or de rencontrer plusieurs chefs de la Capitale-Nationale et de la grande région de Québec.



LE SALON NATIONAL DE L'HABITATION

Du 20 au 29 mars dernier s'est tenue la 30^e édition du Salon national de l'habitation. Afin de donner des idées de recettes sur le BBQ aux nombreux visiteurs, le chef Sébastien Ravenelle a cuisiné des côtelettes à manchon de Veau de grain du Québec durant 2 jours.

Devant le succès de cette activité, il nous a demandé de réitérer l'an prochain, mais cette fois, pendant toute la durée du salon. Une collaboration avec *Meubles JC Perreault* qui fournissait le BBQ.

DISTAL QUÉBEC

Le distributeur *Distal Québec* a créé un bottin spécial intitulé *Du Québec au menu, Liste de produits québécois*. Pour être présentes dans ce bottin, les entreprises doivent avoir leur siège social au Québec et utiliser une matière première provenant du Québec ou transformée chez nous. *Montpak International* est un important fournisseur de ce distributeur et l'entreprise a offert sa page de publicité au Veau de grain du Québec. Nous avons utilisé cette opportunité pour mettre en évidence les qualités de la viande de veau de grain, obtenant ainsi de la visibilité supplémentaire auprès de la clientèle de ce distributeur majeur dans la grande région de Québec.



Le Veau de grain du Québec avait aussi une page de publicité dans la 3^e édition du bottin *Liste de produits Santé* de Distal où paraissait un article de Linda Montpetit, nutritionniste-conseil, intitulé *Maladies du cœur: le Canada intensifie son combat*.

Finalement, le Veau de grain du Québec était présent avec *Montpak International* lors d'une soirée de gala organisée par *Distal Québec*, réservée aux gestionnaires des résidences pour personnes âgées. La soirée fut un franc succès. Nous avons remis aux invités des livrets de recettes institutionnelles et des guides de coupes de Veau de grain du Québec.

RADIO ÉNERGIE ET LE VEAU DE GRAIN RELÈVENT LE DÉFI TÊTES RASÉES AU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Cette année, le Veau de grain du Québec a participé d'une bien belle façon à la 5^e édition du Défi têtes rasées de Leucan dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean. En collaboration avec le restaurant *Rouge burger bar* et *Radio Énergie*, une publicité sur les ondes de cette radio invitait les auditeurs à aller manger un burger *Généreux spécial Veau de grain du Québec* dans la soirée du 3 juin et d'aller, par la même occasion, toucher le coco fraîchement rasé des animateurs J.C. Lavallée et Richard Courchesne de *Radio Énergie*.

Tous les profits de la vente de ce burger ont été remis à Leucan, soit 1000 \$.



De gauche à droite : Janick Desbiens de Leucan, Éric Lajoie, Lysette Harvey, Jessi Lavallée, Carl Huth propriétaire du *Rouge burger bar* et l'animateur de *Radio Énergie* 94,5 au Saguenay-Lac-Saint-Jean, Richard Courchesne.

LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC À NEW YORK, A VERY SPECIAL TASTING EVENT



Philippe Rispoli, Isabelle Ferland et Frank Marx.

Le 28 avril dernier, une activité promotionnelle portant sur l'industrie canadienne du bœuf et du veau a eu lieu au *French Culinary Institute* de New York. Cette activité était organisée par le Consulat général du Canada et la Délégation générale du Québec.

Le Veau de grain du Québec a participé à l'événement. Nous étions accompagnés de Frank Marx, de *Marx Imports*, le principal importateur de veau de grain aux États-Unis qu'il commercialise sous la marque *Le Québécois*.

Pour mettre en valeur notre produit, M. Marx avait invité Philippe Rispoli, chef 5 étoiles, membre de la *Société des Amis d'Escoffier* depuis 2006. La notoriété de ce chef permettra sûrement au veau de grain *Le Québécois* de se faire connaître davantage sur le marché américain.

M. Marx a présenté le veau de grain et ses principales caractéristiques (saveur, couleur, texture). Il a aussi parlé des méthodes de production, de la certification et de la traçabilité.

Déterminé et convaincant, M. Marx a fait l'éloge du veau de grain et de sa production. Durant la présentation, les invités, triés sur le volet, ont eu le loisir de goûter à six plats de dégustation. En observant leurs réactions, nous avons pu constater que l'événement s'est avéré une belle réussite.

Après sa présentation, M. Marx a d'ailleurs lui-même qualifié ce genre d'événement comme étant « un outil efficace de développement des marchés aux États-Unis ».

DÉPLIANT PROMOTIONNEL SUR LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

Un tout nouveau dépliant est paru au début d'avril et est disponible en version française. Le document de 6 pages résume la production, la certification et la traçabilité, en plus d'être un outil intéressant pour connaître les divers modes de cuisson des coupes de veau de grain. De plus, le Guide de coupes est imprimé au verso du dépliant.

Une version anglaise du dépliant sera disponible sous peu.

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

LE CIRQUE DU SOLEIL OVO... DE GRAIN

Au fil des années, un partenariat enrichissant s'est développé entre *Agnus Dei* et le Veau de grain du Québec. Il n'est donc pas surprenant que Pierre Carrier, l'âme d'*Agnus Dei*, ait invité le Veau de grain du Québec à participer à la soirée de gala du 25^e anniversaire du *Cirque du Soleil* au profit de la Fondation ONE DROP/Goutte de vie. Et quelle soirée ce fut!

Plus de 1700 invités ont pu déguster des bouchées extraordinaires et plus exquises les unes que les autres.

La présentation des bouchées était vraiment originale, un seul regard à la photo suffit! Le tartare de Veau de grain du Québec était sublime, fondant en bouche, épicé avec un dosage parfait laissant ainsi à la viande sa saveur caractéristique.

Cette bouchée a vraiment fait fureur!



Le tartare était servi entre une tranche de betterave rouge et une tranche de betterave jaune.



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