



**Veau de grain  
du Québec certifié**

[www.veaudegrain.com](http://www.veaudegrain.com)

Mars 2008 (Volume 3, numéro 1)

## LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC EN TÊTE

### FAIRE LA PROMOTION DU VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC À WASHINGTON D.C.

Le salon A.M. Briggs a eu lieu le 26 février dernier au Washington Golf and Country Club, prestigieux club de golf situé en banlieue de la capitale américaine dans l'État de Virginie. Cette entreprise américaine est le fournisseur par excellence des grands restaurants, hôtels et « country club » de la ville et de ses environs. A.M. Briggs est reconnu pour la qualité de la viande qu'elle offre à sa clientèle. D'ailleurs, l'entreprise a remporté le prix du fournisseur de l'année, catégorie viandes et volailles, du secteur métropolitain de Washington D.C. A.M. Briggs offre à sa clientèle la viande de veau **Le Québécois** (marque sous laquelle le Veau de grain du Québec est vendu aux États-Unis).

Le personnel de Marx Imports et l'agente de promotion du Veau de grain du Québec ont rencontré plusieurs dizaines de restaurateurs renommés, qui connaissent et apprécient le veau **Le Québécois**. Plusieurs chefs français ont visité le salon, heureux et plutôt surpris de l'accueil qu'ils recevaient dans leur langue à notre kiosque!

Un salon vraiment haut de gamme, dans un décor bucolique, où l'on retrouvait les plus grands restaurateurs de la capitale des États-Unis. Le Veau de grain du Québec fait son chemin!



Le fameux Washington Golf and Country Club datant de 1894.



Dans l'ordre, Frank M. Marx, Paul W. Hugues et Isabelle Ferland au salon A.M. Briggs au Washington Golf and Country Club.

## Du nouVEAU au menu...



- Patrick Gérôme est un chef renommé et talentueux qui a gagné plusieurs prix dans le monde de la gastronomie depuis son arrivée il y a plus de 15 ans à l'*Auberge Le Baluchon*. La santé et la gastronomie vont de pair pour cet homme, alors quoi de plus naturel que de mettre aux menus mieux-vivre du Baluchon du veau de grain! Ainsi, au restaurant, vous pouvez déguster du *Filet de veau de grain rôti et son flan de foie gras, sauce baies roses et porto* ou des *Grenadins de veau de grain florentine*.



## LE SALON DE LA SEMAINE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA CONSOMMATION (SAAC) : UNE RÉUSSITE!

Les 18, 19 et 20 janvier, près de 13 500 personnes ont visité le salon de la Semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation à Québec organisé par les étudiants de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval. Pour la deuxième année consécutive, nous avons un kiosque afin de présenter le Veau de grain du Québec aux visiteurs désireux d'en connaître davantage sur notre production. Notre partenaire, Cuisine Rochette, a gracieusement fourni la délicieuse saucisse de veau de grain offerte en dégustation. Un merci tout spécial à Renaud Péloquin, étudiant à la FSAA et fils de Jacques Péloquin, producteur de veaux de grain de Sainte-Victoire-de-Sorel, d'avoir pris en charge le kiosque pendant les trois journées du salon.



## UNE FORMATION DES PLUS APPRÉCIÉES CHEZ MARCOTTE ALIMENTATION À TROIS-RIVIÈRES LE 21 JANVIER, EN COLLABORATION AVEC MONTPAK INTERNATIONAL

Tous les représentants de l'entreprise Marcotte Alimentation, située à Trois-Rivières, étaient présents à la formation offerte par l'agente de promotion du veau de grain et Ronny Hamelin, responsable du secteur de la restauration chez Montpak. Divers aspects du veau de grain leur ont été présentés, soit la production éthique, son goût savoureux, sa tendreté, sa valeur nutritive, les différentes coupes de veau de grain et leur provenance. Une formation que les représentants ont bien appréciée, si l'on se fie à leurs commentaires. L'entreprise Marcotte fait la distribution de produits frais et congelés, en conserve et secs, et autres produits non alimentaires dans la grande région de la Mauricie-Bois-Francs.



## SOIRÉE BRUNO HEPPELL



Le grand gala de l'école Bruno Heppell, qui clôturait la semaine d'école de football du même nom, a eu lieu le vendredi 7 mars 2008 à la fin de la semaine de relâche. Dans l'immense cafétéria du Fort Saint-Jean, aménagée en salle de réception pour la circonstance, plus de 600 personnes étaient réunies pour fêter dans la joie la fin de cette semaine vouée exclusivement au football.



L'agente de promotion du Veau de grain du Québec et l'ancien # 33 des Alouettes de Montréal, Bruno Heppell.

L'école de football Bruno Heppell, pour ceux qui ne la connaissent pas, c'est avant tout un groupe d'entraîneurs expérimentés et dévoués à l'enseignement du football aux joueurs d'élite du Québec. Ceux-ci ont la chance de recevoir des enseignements de qualité offerts par divers spécialistes (psychologues sportifs, éducateurs, entraîneurs qualifiés, nutritionnistes qui leur enseignent entre autres les qualités nutritives du veau de grain) leur permettant de pousser plus loin leur talent et leur motivation pour le football, le tout dans un contexte compétitif et un encadrement rigoureux. Le football est un sport en pleine expansion au Québec! Le Veau de grain du Québec est fier de s'associer à l'école de football Bruno Heppell et au développement de milliers de jeunes Québécois.



Dans l'ordre habituel : M. Marc Loranger, entraîneur des joueurs de ligne défensive et coordonnateur défensif de l'école, Isabelle Ferland, Yannick Alarie-Trudel et M. Marc Schryburt, entraîneur des quarts-arrières, coordonnateur offensif et directeur technique de l'école.

## LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC AU SALON ALIMENTAIRE DU RÉSEAU DE LA SANTÉ DE SYSCO

La politique-cadre du gouvernement du Québec *Pour un virage santé à l'école*, en vigueur depuis janvier 2008, met l'accent sur une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif. Pour le moment, bien qu'uniquement applicable dans les écoles, cette politique a des répercussions dans diverses institutions québécoises. Les gestionnaires des services alimentaires sont à la recherche d'aliments sains, savoureux et bien de chez nous à mettre à leurs menus.

Puisque le Veau de grain du Québec fait naturellement partie d'un régime nutritionnel varié et équilibré et que son prix est vraiment imbattable, notre participation au Salon Alimentaire du Réseau de la Santé de SYSCO avec Montpak International allait de soi. Des coupes de viande plus économiques étaient présentées : rôti de haut côté, épaule roulée, cubes à ragoût, veau haché, tournedos ainsi que de l'émincé d'escalopes, un nouveau produit offert par Montpak dont le rapport qualité/prix est plus qu'intéressant. Ce dernier est utilisé, entre autres, pour cuisiner des sautés aux légumes.

Les visiteurs de ce salon le savent maintenant : le veau de grain est une viande maigre qui réduit très peu à la cuisson, donc une protéine à haut rendement. C'est la viande par excellence pour combler les exigences d'une clientèle de plus en plus soucieuse de son alimentation et souhaitant connaître la provenance des produits.





## LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC EN RÉGION : ÇA BOUGE AU SAGUENAY-LAC-ST-JEAN!

Du 31 janvier au 2 février a eu lieu l'événement *72 heures de saveur*, organisé par le restaurant *l'International Café* de Chicoutimi.

Au menu, des fromages régionaux, des vins d'ailleurs, du canard, du foie gras, de l'agneau et pour couronner le tout, du Veau de grain du Québec. Les radios et les journaux régionaux ont fait la promotion de cette fête des saveurs.

Madame Lysette Harvey, productrice de veaux de grain au Lac-St-Jean, a été l'instigatrice de cette belle aventure de maillage entre le Veau de grain du Québec et les propriétaires de ce restaurant qui ont présenté, le samedi soir, un menu alléchant, imaginatif et innovateur. Les plats étaient vraiment délicieux, si l'on se fie aux témoignages des privilégiés qui étaient de la fête, ce soir-là. Voyez par vous-même!



### ENTRÉE

Polenta au vieux cheddar Perron,  
effiloché de Veau de grain du Québec et d'agneau,  
confit à l'oignon

Potage

### PLAT PRINCIPAL

Risotto de Veau de grain du Québec braisé à l'hydromel,  
foie gras de canard et champignons

Ris de Veau de grain du Québec  
au cidre sec de la Face Cachée de la pomme

Fettucine au Veau de grain du Québec braisé,  
sauge et champignons portobello

Longe de Veau de grain du Québec à la sauge,  
épinards et légumes racines rôtis

Bavette de Veau de grain du Québec,  
purée de pommes de terre au fromage Jersey du Fjord,  
sauce à l'échalote

## MAGAZINE *PASSIONS COLLECTION* – 17 % DES RECETTES AU VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

Le magazine *Passions Collection* s'est entiché du Veau de grain du Québec! En effet, parmi le vaste choix de recettes présentées dans leur dernier numéro, soit une soixantaine au total, on en retrouve dix avec du veau de grain! Une belle visibilité offerte tout à fait gracieusement par le magazine *Passions Collection*.



Prochaine parution : juin 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