



**Veau de grain  
du Québec certifié**

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

Mars 2009 (Volume 4, numéro 1)

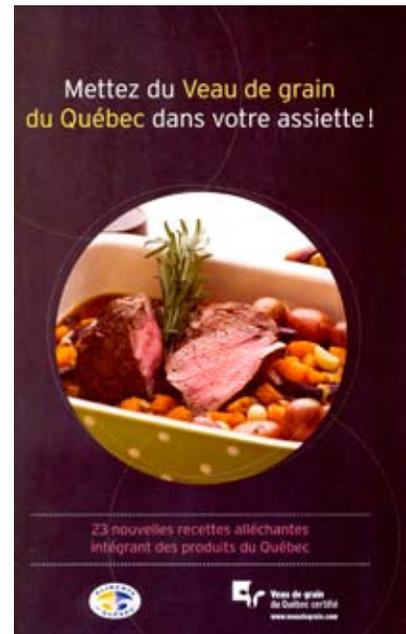
## LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC EN TÊTE

### METTEZ DU VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC DANS VOTRE ASSIETTE!

C'est avec fierté que nous vous présentons le tout nouveau livret de recettes *Mettez du Veau de grain du Québec dans votre assiette!*, sorti en janvier 2009 et imprimé à 50 000 exemplaires. Ce livret est le fruit du travail de 5 chefs reconnus au Québec, soit Yan Garzon, chef exécutif du restaurant *Sens de l'Hôtel Mortagne*, Mario Julien, chef du *Club de Golf Le Mirage*, Julien Lahourde, chef des *Trois Tilleuls et Spa Givenchy*, Relais & Châteaux, François Pellerin, chef et copropriétaire des restaurants *Fourquet Fourchette* et Patrick Vesnoc, chef propriétaire du restaurant *Les Chanterelles du Richelieu*.

Le livret a été conçu dans la mouvance de la campagne de promotion des produits du Québec... d'où son titre. Évidemment, le Veau de grain du Québec est utilisé dans les recettes, mais aussi de multiples cidres, des fromages, des mistelles, de l'hydromel et d'autres produits de chez nous. Même les fruits et les légumes qui ont servi à créer ces recettes ont été achetés dans les étals des maraîchers de La Prairie. 100 % Québec... quand on y croit vraiment, c'est possible.

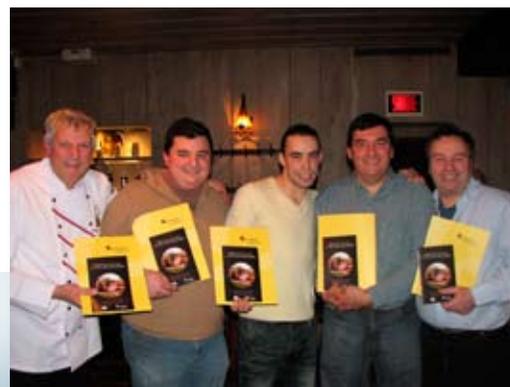
Le livret a été distribué dans les abattoirs et les centres de transformation, dans les boucheries, dans les épicerie fines, dans les écoles de cuisine et chez nos distributeurs. De plus, 10 000 exemplaires ont été insérés dans la *Revue HRI*. Voilà bien des chefs qui auront entre les mains de nouvelles idées de recettes au veau de grain!



Pour commander le livret de recettes, veuillez appeler au 450 679-0540, poste 8524 ou écrire à [laudet@upa.qc.ca](mailto:laudet@upa.qc.ca).



Afin de souligner le lancement du livret de recettes, les chefs, les artisans, les partenaires et les bénévoles qui ont contribué à sa réalisation se sont réunis au *Fourquet Fourchette* à Chambly.



Dans l'ordre, les chefs François Pellerin, Yan Garzon, Julien Lahourde, Patrick Vesnoc et Mario Julien.

## LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC PARTENAIRE DU FONDS DE DÉVELOPPEMENT DU COLLÈGE ÉDOUARD-MONTPETIT

Le 19 février dernier, plus de 300 invités ont participé à la soirée *Vins de prestige* organisée par le Fonds de développement du collège Édouard-Montpetit. Sous le thème *Escapade européenne*, les convives se sont laissés transporter au cœur des plus célèbres terroirs de l'Ancien Continent. Troisième plat présenté au menu gastronomique de sept services, accompagné d'un grand cru de Bourgogne, l'*Effiloché de Veau de grain du Québec sur sa ratatouille de courgettes et d'olives noires* était délectable et fondait dans la bouche. Les producteurs de veaux de grain sont fiers de participer au Fonds de développement du collège Édouard-Montpetit, qui a pour mission d'œuvrer au développement du collège et de maintenir son rayonnement et son leadership.



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

Le 17 février dernier avait lieu le Salon de la Santé Sysco. Montpak International y tenait un kiosque et le Veau de grain du Québec accompagnait l'entreprise. Les produits de veau de grain présentés ont été choisis en fonction de la clientèle visée. Beaucoup de chefs œuvrant dans des résidences pour personnes âgées se sont présentés à notre kiosque pour obtenir des renseignements sur les produits. Le nouveau *Guide de coupes* du Veau de grain du Québec a fait fureur dans son format réduit. Bravo à Charles Lamoureux, impressionnant dans ses relations avec les clients et bienvenue à Michel Anderson, nouveau représentant chez Montpak International.



Charles Lamoureux, de Montpak, parlant des atouts du veau de grain avec des visiteurs, sous l'œil attentif de Michel Anderson.



## LE SALON HRI ET LA CONFÉRENCE DE MARIO JULIEN SUR LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

Le Salon HRI a eu lieu du 8 au 10 février 2009 et le Veau de grain du Québec était présent, accompagné d'un représentant de Montpak, Charles Lamoureux. Une autre occasion de faire la promotion de notre produit auprès d'une clientèle variée, en plus de faire du réseautage avec divers intervenants de l'industrie alimentaire.

Mario Julien, chef du *Club de Golf Le Mirage*, a eu l'amabilité de donner une conférence sur le veau de grain. Chef émérite et orateur convaincant, il a su transmettre sa passion aux quelque 50 personnes présentes. Monsieur Julien, MERCI et chapeau pour votre travail!



Isabelle Ferland et Charles Lamoureux, de Montpak International, au kiosque du Veau de grain du Québec.



Le chef du *Club de Golf Le Mirage*, Mario Julien, donnant une conférence sur le Veau de grain du Québec.



Mario Julien en pleine action!

## UNE CAMPAGNE DE PROMOTION POUR LE SECTEUR HRI

En collaboration avec la *Revue HRI*, la revue *Pot-au-feu* et *Flaveurs.com*, une campagne de promotion intitulée *5 semaines, 5 tirages, 5 bons d'achat de 500 \$ de Veau de grain du Québec!* a été mise sur pied. Des publicités ont été placées dans différents médias afin d'inciter les intervenants oeuvrant dans le secteur des hôtels, restaurants et institutions à mettre du Veau de grain du Québec à leur menu.

La campagne de promotion s'est déroulée du 9 février au 15 mars 2009.



## UNE INVITATION TOUTE SPÉCIALE DU PRÉSIDENT DU CONSEIL DE LA VILLE DE MONTRÉAL

Monsieur Marcel Parent, président du conseil de la Ville de Montréal, nous a invités à une réception donnée le 16 février à l'hôtel de ville, en l'honneur des membres de la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec, chapitre de Montréal. Une soirée fort agréable entre chefs, partenaires et fournisseurs. Ce fut une belle opportunité de faire des rencontres d'affaires, de consolider des relations et d'amorcer des maillages avec des partenaires éventuels. Un événement des plus réussis!



## PARTENARIAT AVEC FLAVEURS

Un intéressant partenariat est né entre le Veau de grain du Québec et le site [www.flaveurs.com](http://www.flaveurs.com). Ayant pour mission de valoriser la gastronomie du Québec et d'en communiquer ses réalisations, FLAVEURS participe en tant que conseiller à la planification marketing des entreprises du secteur alimentaire. Nous avons donc placé sur leur site, fréquenté mensuellement par près de 8000 visiteurs uniques, un bandeau aux couleurs du Veau de grain du Québec.



## LA SEMAINE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA CONSOMMATION (SAAC) À L'UNIVERSITÉ LAVAL

Cette année encore, nous avons participé à la SAAC qui se tenait du 16 au 18 janvier 2009. C'était notre troisième participation et ce fut une année record de fréquentation avec 14 000 visiteurs. Près de 2000 livrets ont été distribués et plus de 2500 bouchées de saucisses fournies par *Cuisine Rochette* ont été vendues! Nous tenons à remercier vivement Renaud Péloquin et ses collègues, tous étudiants à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval.



Pierre-Étienne Parent et Renaud Péloquin

## DU NOUVEAU AU MARCHÉ DE CHEZ NOUS!

Depuis le 18 mars, le *Marché de chez nous* offre de nouvelles coupes de Veau de grain du Québec. En effet, on y trouve des cubes, du veau haché, des médaillons, des osso buco et des escalopes, vendus sous la marque *NaturReserve*.

La directrice du *Marché de chez nous*, madame Marie-Hélène Hardy, nous confirme que les clients sont satisfaits du produit et qu'ils trouvent la viande très appétissante!



## DÉFI CULINAIRE NATIONAL DE JUNIORS 2009 DE LA FÉDÉRATION CULINAIRE CANADIENNE (CCFCC), RÉGION DE L'EST



Stéphanie Lavergne, la gagnante, Laurent Tremblay, professeur à l'école Fierbourg et Claude Pelletier, de *Tendrement Vôtre!*, distributeur de viandes.

C'est à l'école Fierbourg de Québec que s'est tenu, le 28 février dernier, le Défi culinaire national de juniors 2009 de la CCFCC. Chaque concurrent devait planifier un menu de trois services, soit une entrée, un plat principal et un dessert. Les participants ont utilisé de l'extérieur de ronde de Veau de grain du Québec. Les critères de jugement étaient les suivants : tenue vestimentaire, techniques culinaires, plan de travail et menu, sens de l'organisation, utilisation des produits et sécurité et salubrité.

C'est Stéphanie Lavergne, membre de la brigade du fameux restaurant *Le Saint-Amour* du Vieux-Québec, qui a gagné le premier prix avec une *Noix de veau de grain farcie au brie, champignons et bette à carde sur braisé de porcelet*.

Le Veau de grain du Québec est heureux de soutenir et d'encourager les chefs de demain!

## UN BANQUET RÉUSSI AU GALA MÉRITAS!

Clôturent la Semaine horticole qui avait lieu les 11 et 12 février 2009, le banquet du Gala Méritas avait comme partenaires les producteurs de veaux de grain pour une troisième année consécutive. Le chef Yan Garzon, du restaurant *Sens de l'Hôtel Mortagne*, a créé une recette bien spéciale pour l'occasion : un *Étagé d'effiloché de Veau de grain du Québec, carottes caramélisées et mousseline de céleri-rave et de pommes de terre Yukon Gold*. Un plat savoureux, composé uniquement de produits du Québec, bien apprécié des convives, dont le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, monsieur Laurent Lessard.



Prochaine parution : juin 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