



**Veau de grain  
du Québec certifié**  
[www.veaudegrain.com](http://www.veaudegrain.com)

*Le veau de grain du Québec en tête*



**Septembre 2009 (Volume 4, numéro 3)**

## DÉVELOPPEMENT DE RECETTES AU RESTAURANT *PANACHE* DE L'AUBERGE SAINT-ANTOINE À QUÉBEC

Une belle journée de développement de recettes s'est déroulée au début juin au restaurant *Panache*, dans le Vieux-Québec. François Blais, chef de l'année 2009 de la *Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec* et chef du *Panache*, Mathieu Brisson, chef du bistrot *Le Clocher Penché* et Jean-François Girard, chef de *L'Échaudé* ont participé à cet événement.

Ces trois complices ont créé 15 nouvelles recettes au veau de grain, soit 5 recettes conçues pour les institutions, les cafétérias, etc et 10 recettes gastronomiques. Deux documents seront produits avec ces recettes, soit un dépliant de 5 fiches recettes détachables et un livret de 20 pages, comprenant 10 recettes gastronomiques et moult photos de la journée de création de recettes.

En primeur, voici des photos démontrant la créativité de ces trois chefs pour qui le veau de grain n'a plus de secret.



*Carpaccio de veau de grain à l'huile de truffe et au fromage de chèvre Tournevent de François Blais • Jarret de veau de grain braisé aux olives de Jean-François Girard • Intérieur de ronde de veau de grain saisi aux épices douces de Mathieu Brisson.*



De gauche à droite, les chefs Mathieu Brisson, Jean-François Girard et François Blais.

## LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC EST BIEN ÉTABLI CHEZ *MAXI*

Les parutions dans les circulaires de *Maxi* sont fréquentes pour le Veau de grain du Québec. Il faut cependant savoir que même si le produit n'est pas en circulaire, il bénéficie du programme EDLH (*Every day low price*) de cette chaîne.

Il est donc possible de se procurer des coupes variées de veau de grain à des prix vraiment imbattables chez *Maxi*.



Les comptoirs des viandes de tous les magasins de la chaîne ont été agrémentés de photos illustrant les différentes variétés de viandes offertes. *Maxi* a choisi une photo de veau de grain pour illustrer la section du veau. Voilà de belles nouvelles pour le Veau de grain du Québec!

## LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC À L'EXPO DE SAINT-HYACINTHE DU 23 JUILLET AU 2 AOÛT 2009

Le Veau de grain du Québec était encore une fois bien représenté à la Cuisine des chefs de l'Expo de Saint-Hyacinthe, car le produit a été cuisiné à chaque jour de l'événement.

Ainsi, les chefs invités ont préparé des recettes avec différentes coupes de veau de grain, soit la côtelette à manchon, le jarret et le veau de grain haché.

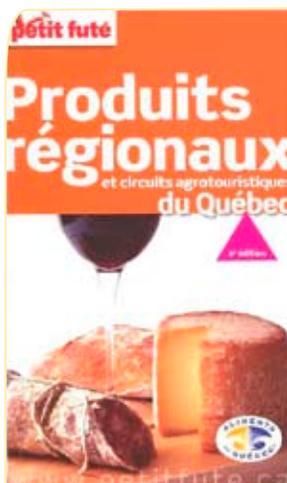
En parallèle, les supermarchés de la région offraient des fiches recettes mettant en vedette le veau de grain... une belle visibilité pour notre produit!



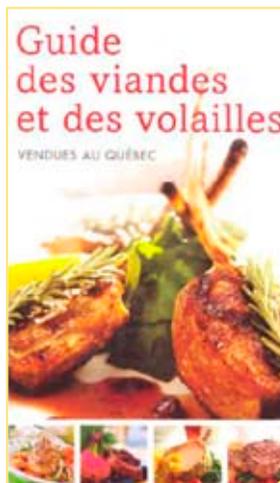
## LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC ET LE PETIT FUTÉ

Le Veau de grain du Québec est présent dans le *petit futé Produits régionaux et circuits agrotouristiques du Québec*.

Ce petit guide tendance et pratique est vendu dans toutes les bonnes librairies du Québec. On y retrouve une belle variété de produits locaux, tels les chocolats de Geneviève Grandbois, les épices de Marie-Michèle, les pommes du Québec et le Veau de grain du Québec. Un outil bien conçu pour découvrir les produits et les circuits agrotouristiques d'ici!



## GUIDE DES VIANDES ET DES VOLAILLES VENDUES AU QUÉBEC



Ce guide, conçu pour les bouchers, a été produit par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation grâce au soutien financier d'Emploi-Québec.

Pour la réalisation de ce guide, le Veau de grain du Québec a fourni toutes les photos de découpes de la catégorie veau.

Le guide est distribué dans tous les marchés d'alimentation du Québec.

## DÉCOUVERTE DU VEAU CHARLEVOIX SUR LA CÔTE-DE-BEAUPRÉ

Le 13 septembre dernier, lors de la journée *Portes ouvertes sur les fermes du Québec*, le vignoble *Moulin du Petit-Pré*, situé sur la magnifique Côte-de-Beaupré, face à l'Île-d'Orléans, le *Veau Charlevoix* et le Veau de grain du Québec ont accueilli plus de 500 visiteurs. Ceux-ci ont pu déguster et acheter des saucisses de *Veau Charlevoix*.

Monsieur Jean-Robert Audet, propriétaire de *Veau Charlevoix*, était présent pour discuter avec les personnes qui se présentaient au kiosque. Merci à tous ceux qui étaient sur les lieux pour avoir fait de cette journée un bel événement.

## LE VEAU DE GRAIN EN TÊTE... A CHANGÉ DE TÊTE!

En effet, vous aurez remarqué que l'aspect graphique de votre infolettre a changé. Pour être en continuité avec notre récent matériel promotionnel, un renouvellement aux couleurs plus actuelles du Veau de grain du Québec était de mise.

Prochaine parution : décembre 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