

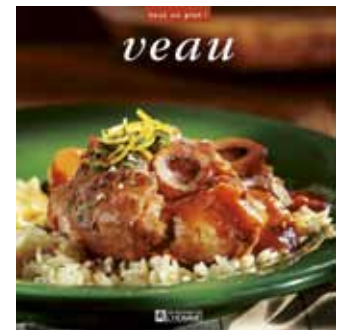


LE LIVRE DE RECETTES VEAU EN PROMOTION POUR LE TEMPS DES FÊTES

Dans l'infolettre envoyée le 2 décembre dernier à nos abonnés, nous avons mis en vedette le livre de recettes sur le veau publié par les Éditions de l'Homme.

Il était possible de se procurer ce beau livre de recettes pour la modique somme de 10 \$, frais d'envoi inclus. Une soixantaine de personnes se sont prévaluées de cette offre exceptionnelle faite quelques semaines avant le temps des fêtes.

De plus, une tournée des boucheries qui vendent du veau de grain a été faite juste avant la période des fêtes, afin de rencontrer nos partenaires et de leur offrir également quelques livres de recettes à distribuer à leur clientèle.



CONCOURS CUISEZ COMME UN CHEF AVEC UNE BATTERIE DE CUISINE RICARDO

Le premier concours sur le nouveau site veaudegrain.com a connu un succès hors du commun en obtenant plus de 47 000 participations! Des bandeaux publicitaires sur les sites ricardocuisine.com et recettes.qc.ca dirigeaient les internautes vers ce concours.

Les prix offerts étaient une batterie de cuisine Ricardo, une sauteuse avec couvercle en verre et un couteau de chef en acier inoxydable de carbone. Les noms des gagnants de ce premier concours sont Catherine Perras de Montréal, Jean-Marc Lalonde de Repentigny et Marie-Ève Arel de Gatineau. Félicitation à nos gagnants!



Un nouveau concours a été mis en ligne le 19 décembre, accompagné d'une campagne publicitaire Web menant à la page Facebook du site veau de grain.



SOUPER-BÉNÉFICE AVEC STEFANO FAITA

Une soirée caritative organisée par le Centre de loisirs communautaire Lajeunesse a eu lieu le jeudi 20 octobre dernier.

C'est le célèbre chef de l'émission *Kampai!*, Stefano Faita, qui parrainait l'événement. Un ragoût de veau de grain à l'italienne a été préparé selon une recette extraite de son livre *Entre cuisine et quincaillerie*.

Une soirée chaleureuse, tout en couleurs et en saveurs, à l'image de Stefano.





GUIDE DEBEUR

Pour une cinquième année consécutive, le Veau de grain du Québec est partenaire du *Guide Debeur*.

En effet, un bandeau publicitaire a été acheté dans cette publication. Le code-barres à deux dimensions menant au site mobile du Veau de grain du Québec fait partie intégrante de cette publicité.

Une façon efficace de diriger les consommateurs directement à notre banque de recettes!

UN NOUVEAU
SITE WEB POUR
LE VEAU DE GRAIN
DU QUÉBEC!

www.veaudegrain.com



✓ Une facilité
de navigation étonnante

✓ Une nouvelle
collaboration avec
la SAQ pour faciliter
l'accord des vins avec
les recettes grâce aux
pastilles de goût

✓ Une nouvelle section
« à l'ardoise des chefs »

Premier
de classe



DU VEAU DE GRAIN DANS LES BOUCHERIES

Le Veau de grain du Québec ne se trouve pas seulement dans les chaînes d'alimentation. Plusieurs bonnes boucheries offrent notre produit et l'équipe de promotion du veau de grain a décidé d'aller au-devant de ces partenaires en 2012.

Les boucheries offrent des coupes différentes de celles usuellement offertes dans les chaînes, telles que de la queue, du contre-filet, de la poitrine...

Voici quelques-uns de nos fidèles partenaires :

- Boucherie Chez Vito - 5180, rue St-Urbain, Montréal
- Boucherie La Pointe gourmande - 54, rue Robert, Saint-Basile-le-Grand
- La maison du rôti - 1969, rue Mont-Royal Est, Montréal



Boucherie Chez Vito



Boucherie La Pointe gourmande



La maison du rôti



SITE MOBILE ET SITE WEB DU VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

Les nouvelles étiquettes du Veau de grain du Québec avec un code-barres à deux dimensions commencent à faire leur entrée dans les chaînes d'alimentation et dans les boucheries.

Quelques centaines de visiteurs ont visité le site mobile depuis son entrée en fonction.

Quant au site Web, près de 8000 visiteurs uniques l'ont fréquenté entre le 8 novembre et le 8 décembre. Une belle réussite!





★★★★★

GALA DE LA RESTAURATION DE QUÉBEC

Écolait et le Veau de grain du Québec ont offert un plat succulent aux quelques 300 invités du 23^e Gala de la restauration de Québec.

Au menu de cette soirée, médaillons de Veau de grain du Québec avec son duo de sauce aux pommes et fromage bleu *Ermite*.

Une assiette d'ici tout en saveurs!

Écolait



★★★★★

FESTIVAL DE SAINT-TITE

Depuis plusieurs années, le Veau de grain du Québec est à l'honneur au Festival de Saint-Tite. Il fut cuisiné quotidiennement par le chef André-Paul Moreau qui a fait des démonstrations culinaires lors de cet événement.

Une belle façon de faire découvrir la viande de veau de grain à une clientèle intéressée.



★★★★★

ERFURT 2012 : LES OLYMPIADES MONDIALES DE L'ART CULINAIRE

Montpak International et le Veau de grain du Québec sont les partenaires de l'équipe Québec de chefs qui ira à Erfurt, en Allemagne, pour les prochaines olympiades mondiales de l'art culinaire.

Parmi les membres de l'équipe, nous retrouvons :

- Jean-François Renaud du CFP Jacques-Rousseau
- Laurent Godbout de Chez l'Épicier
- Jean-Luc Piquemal de La Gourmandine
- Daniel Côté de l'ITHQ
- Mia Bureau
- Otto Daniels de l'École hôtelière St-Pius X
- Yves Moreau du Forestel
- Hugo Giroux Saint-Jacques de Chez l'Épicier
- Luc Boissy du Domaine Château Bromont

Nous suivrons les activités de ces chefs et vous donnerons des nouvelles de leurs exploits au cours de l'année 2012.





PORTES OUVERTES À LA FERME SAINTE-VICTOIRE

L'événement a eu lieu à la toute fin de l'été, mais nous n'avions pas eu l'occasion d'en parler dans le dernier *Veau de grain en tête*. Voici donc la petite histoire d'une grande journée pour la ferme Sainte-Victoire.

Par un beau dimanche très ensoleillé de septembre, plus de 1500 visiteurs se sont présentés à la ferme Sainte-Victoire pour en connaître davantage sur la production de veaux de grain.

Renaud Péloquin, son père Jacques, sa mère Michèle, sa sœur Maude et la relève agricole de Sorel ont investi cœur et temps pour assurer la réussite de cette journée. Au menu : visite des installations, parc d'animaux, maquillage, tours de tracteur, exposition de machinerie agricole, dégustations de toutes sortes. . .

MERCI à la famille Péloquin pour sa précieuse collaboration dans la promotion du Veau de grain du Québec et bravo pour le prix « Ferme ancestrale » gagné lors du Gala d'excellence agricole en novembre 2011.



RECETTE DE JEAN-LUC BOULAY POUR LE TEMPS DES FÊTES!

INGRÉDIENTS

6 pavés de veau de grain
Beurre et huile d'olive en quantité suffisante
Sel et poivre du moulin
200 g (7 oz) de champignons shiitake
200 g (7 oz) de fromage de chèvre Les Trois Princes
50 g (2 oz) de pousses d'épinards

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Colorer les pavés rapidement au beurre et les assaisonner. Les réserver sur une plaque à cuisson. Enlever la queue des champignons et les faire revenir dans l'huile d'olive, les assaisonner et les réserver en mettant une légère presse afin de les aplatir. Tailler des tranches fines de fromage de la même grandeur que le pavé de veau. Disposer sur le veau quelques feuilles d'épinards, les champignons et une tranche de fromage. Poivrer et enfourner pendant 6 minutes afin que le fromage fonde et enrobe le veau. La cuisson du veau doit être rosée.

Récupérer les sucs de cuisson, ajouter un peu d'eau et lier avec un petit morceau de beurre. Dresser le veau sur une assiette chaude et napper du jus obtenu. Accompagner de pâtes fraîches.



Premier
de classe

*Les producteurs de veaux de grain du Québec
souhaitent à tous un heureux temps des fêtes!*

Prochaine parution : Février 2012 ■ 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