



JOURNÉE DE DÉVELOPPEMENT DE RECETTES À L'ITHQ

Une belle journée de développement de recettes au Veau de grain du Québec s'est déroulée dans les locaux de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) le 30 avril dernier.

Pour cette occasion, nous avons choisi de développer des recettes « ethniques » pour rejoindre, entre autres, une clientèle différente.

Ainsi, le veau de grain a été cuisiné avec des parfums et des saveurs d'ailleurs par des chefs malgache, marocain, tunisien et libanais qui nous ont proposé des recettes typiques de leur pays.

L'incomparable chef Thémis, fier malgache, a préparé un romazava, un osso buco au lait de coco et un pâté de foie. Pour sa part, Souad, souriante chef tunisienne, a concocté un oja, un brik, un chakchouka et un tajine. Christine, du Liban, a cuisiné de la cervelle, de l'épaule et du foie. Hicham, étudiant à l'ITHQ, a préparé des recettes de style sénégalais : un maffé, un yassa et des brochettes à la pâte de cacahuètes.

Finalement, Mohamed, traiteur marocain, a cuisiné un tajine, des pieds de veau, de l'épaule et du jarret.

Vous pourrez découvrir ces nouvelles recettes dès l'automne, lors de la parution de notre prochain livret de recettes au Veau de grain du Québec.

Attendez-vous à de belles surprises!



Le chef Thémis, professeur à l'ITHQ et son étudiant Hicham en plein travail.



Isabelle Ferland et Liliane Audet regardant la chef Souad Abderrahman, du restaurant tunisien *Le Kerkennah*, préparer une recette de veau de grain.



La chef Christine Farhood, du restaurant libanais *Les Lilas*, faisant la mise en place de sa recette pour la prise de photo.



Mohamed Alaoui, propriétaire marocain du traiteur Ad-Deyafa, apprêtant le tajine de veau de grain aux pois et aux artichauts.



SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION (SIAL)

Les 9, 10 et 11 mai dernier se tenait le Salon International de l'Alimentation (SIAL) à Montréal. Comme depuis plusieurs années, le Veau de grain y avait un kiosque dans le pavillon d'Aliments du Québec. Les coupes de veau de grain proposées provenaient des entreprises Montpak International et Écolait. Un lieu de rencontres intéressantes et de débouchés potentiels pour notre produit.



De gauche à droite, les chefs Patrick Gérôme, Alain Pénou, Mario Julien et Steve Pratte faisant des démonstrations de recettes préparées avec du veau de grain lors du SIAL.



INFOLETTRE DE MAI 2012

À la mi-mai, nous avons fait parvenir à nos 19 000 abonnés une infolettre leur offrant de se procurer gratuitement le livret de recettes *À Veaux BBQ!* Le taux de réponse a été excellent, voire extraordinaire! En effet, près de 300 personnes ont demandé à recevoir le livret par la poste! Le Web (Facebook, infolettre) permet d'avoir une relation directe avec les consommateurs et de mesurer plus concrètement nos efforts promotionnels. Ainsi, non seulement les gens demandaient le livret, mais ils ont écrit une foule de commentaires, en voici quelques-uns :

« Vous avez toujours de belles recettes. » « Le veau est ma viande préférée. » « Avec de nouvelles recettes, je vais pouvoir faire découvrir le veau de grain du Québec à mon conjoint. » « Vous avez toujours de bonnes recettes à nous suggérer. » « J'adore le veau de grain que je trouve plus goûteux. »



FORUM CULINAIRE

Les 22 et 23 avril dernier, s'est tenu à l'Auberge Saint-Gabriel, dans le Vieux-Montréal, le tout premier Forum culinaire, organisé par la Tablee des chefs. Divers ateliers étaient au programme de ces deux journées, dont un atelier présenté par Diane Nadon de TRANSAQ sur l'état de la situation en matière d'approvisionnement local pour le secteur de la restauration. En après-midi a eu lieu un intéressant panel sur la distribution et l'accessibilité des divers produits frais locaux, comprenant entre autres les chefs Danny St Pierre et Anne Desjardins. Dans la journée du 23, les chefs et autres acheteurs étaient invités au marché des chefs qui regroupait près d'une vingtaine d'exposants.



★★★★★

BOUCHERIES OFFRANT DU VEAU DE GRAIN ET CONCOURS DANS LES BOUCHERIES

Victor Rodgers poursuit ses visites de boucheries à travers le Québec et ses démarches donnent de beaux résultats! En effet, c'est près de 50 boucheries qui offrent du Veau de grain du Québec. La liste de ces boucheries se trouve d'ailleurs sur notre site.

De plus, du 9 au 13 mai, un concours a eu lieu dans 24 boucheries participantes : lors de l'achat de veau de grain, le client recevait un coupon à remplir qui lui donnait la chance de gagner un forfait gastronomique pour deux personnes à l'Auberge *Le Baluchon*, d'une valeur de 400 \$. Le même prix était offert parmi les boucheries participantes. Un succès honorable pour une première édition!

Pour illustrer le succès de ce premier concours, nous partageons avec vous le témoignage de Sylvain Lapointe, propriétaire d'une boucherie à St-Basile-le-Grand et une photo d'un comptoir de sa boucherie lors du concours :

«Salut Isabelle,

ça me fait plaisir, car je suis d'autant plus fier d'offrir un produit de qualité tel le veau de grain. De plus, c'est d'autant plus gratifiant de voir que vous avez pensé à nous les petites boucheries artisanales et de quartier pour faire ce concours.

Souvent ce type de promotion est offert dans les chaînes et les grandes surfaces, alors que comme tu l'as si justement déduit, nous sommes de vecteurs d'informations et de promotion tout aussi importants. ET je dirais même plus, car nous investissons plus de temps pour informer et conseiller les clients.

Une fois de plus merci pour votre confiance.

Sylvain Lapointe
Boucherie la Pointe gourmande»



Affichette distribuée dans les boucheries participant au concours.



Comptoir rempli de veau de grain à la boucherie la Pointe gourmande.

★★★★★

LE VEAU DE GRAIN SUR LE WEB

Depuis mai 2012, ça bouge beaucoup sur la page Facebook du Veau de grain du Québec, Premier de classe. Par le biais de petits sondages, de questions ou de suggestions de recettes, nous constatons que les internautes interagissent fréquemment avec nous.

De plus, le deuxième concours menant à la page Facebook du veau de grain a fait en sorte que le nombre de gens qui ont cliqué « J'aime » a plus que doublé sur la page.

Des bandeaux annonçant ce concours apparaissaient sur les sites ricardocuisine.com et plusieurs autres sites des entreprises Gesca et Quebecor.





FORMATION SUR LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC À L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC (ITHQ)

Le mercredi 18 avril, Victor Rodgers et Isabelle Ferland ont fait une présentation sur le veau de grain à plus de 40 étudiants finissants en cuisine à l'ITHQ.

Deux classes y ont assisté, soit celles des cours de cuisine professionnelle classique et celle de cuisine professionnelle italienne. À la suite de la présentation orale, monsieur Rodgers a découpé une longe de veau de grain sous l'œil attentif des étudiants.

Une formation appréciée de tous!



PROMOTION ESTIVALE AVEC LES PARTENAIRES MONTPAK INTERNATIONAL ET ÉCOLAIT

Deux différentes coupes propices au secteur de la restauration sont en promotion cet été : Montpak propose le contre-filet court de veau de grain et Écolait, le filet pour médaillons. Pour soutenir ces deux entreprises dans leur promotion estivale, le veau de grain a créé un feuillet publicitaire annonçant ces coupes.

Le feuillet a été inséré dans le magazine *Potaufeu* de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ) avec un tirage de 2500 exemplaires et envoyé à 800 chefs et 500 boucheries.

De quoi donner de belles idées d'utilisation de coupes de veau de grain à tous ces partenaires!

PROMOTION

Élevé pour être meilleur

Le contre-filet court de Veau de grain du Québec est offert en promotion!



Carpaccio de veau de grain à l'huile de truffe et au fromage Tournesvent
Chef François Blais



Tartare de veau de grain
Chef David Biron



Bitec de contre-filet de veau de grain grillé, sauce au fromage perfé au fromage Guillaume Tell
Chef Jean-François Girard

Une coupe avec laquelle vous pouvez être inventif! Le contre-filet se transforme en carpaccio, tartare, bitec, pavé, escalope, médaillon. Donnez libre cours à votre imagination! Un pièce facile à travailler et très rentable car elle est parée et de forme régulière.

Ajoutez un premier de classe à vos menus. → www.veaudegrain.com
Renseignez-vous auprès d'un représentant de Montpak International : 1 800 527-8641






PROMOTION

Élevé pour être meilleur

Le filet de Veau de grain du Québec pour médaillons est offert en promotion!



Filet mignon de veau de grain Rossini, tagliatelles fraîches et crème de morilles
Chef Jérôme Ferrer



Médaille de filet de veau de grain, sauce aux champignons
Chef Sylvain Gilbert



Filet de veau de grain farci aux champignons sauvages, ragout de ris de veau
Chef François Blais

Une coupe vraiment facile à travailler! Le filet pour médaillons se prépare dans tous les formats, peut se cuire avant d'être tranché ou portionné selon votre menu du midi ou du soir. Un duo de médaillons avec des sauces rafraîchissantes au menu, c'est un plat inspirant!

Ajoutez un premier de classe à vos menus. → www.veaudegrain.com
Renseignez-vous auprès d'un représentant d'Écolait : 1 450 478-2055






Premier de classe

Prochaine parution : septembre 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