



VIF SUCCÈS POUR LA 15^E ÉDITION DE L'EXPO MANGER SANTÉ ET VIVRE VERT!

Les 16, 17 et 18 mars se tenait au Palais des Congrès de Montréal la 15^e édition de l'Expo manger santé et vivre vert. Ce fut des journées fort occupées pour les exposants, car l'Expo a battu tous les records avec 18 000 visiteurs selon Renée Frappier, l'organisatrice de l'événement.

Les visiteurs avaient accès à près de 300 kiosques, offrant entre autres des aliments certifiés biologiques, sans OGM, des aliments naturels et du terroir.

Au kiosque du Veau de grain du Québec, la nutritionniste Linda Montpetit a répondu aux multiples questions des visiteurs sur les qualités nutritives de la viande. Plus de 2 600 livrets de recettes ont été distribués. Différentes coupes de veau de grain, offertes chez Maxi, Loblaws et Walmart, étaient présentées aux visiteurs.

Un succès sur toute la ligne!



La nutritionniste Linda Montpetit au kiosque du veau de grain



Victor Rodgers au kiosque du veau de grain



Isabelle Ferland au kiosque du veau de grain



DÉVELOPPEMENT DES MARCHÉS DANS LES BOUCHERIES

Monsieur Rodgers poursuit ses visites dans les boucheries de la grande région de Montréal. Une trentaine de commerces ont été visités depuis la mi-janvier. Les résultats sont encourageants : entre 50 et 60 % des boucheries sont très réceptives à nos démarches effectuées dans leur commerce et désirent être partenaires dans la promotion de notre produit.

Les moyens mis à leur disposition ne manquent pas : site web veaudegrain.com, livrets de recettes, activités promotionnelles telles que des dégustations ou concours. La page «Boucheries de quartier» du site veaudegrain.com a d'ailleurs été remaniée et présente maintenant les boucheries par région avec près de 30 de points de vente dans plusieurs villes à travers la province.



LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC PARTICIPE À LA FORMATION DE LA RELÈVE!

Banc d'essai au Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau

C'est au Centre de formation professionnelle Jacques Rousseau, le lundi 20 février, qu'a eu lieu le dernier banc d'essai organisé par le Conseil de développement bioalimentaire de l'arrondissement de Longueuil [CDBAL]. Quatre équipes constituées de chefs et d'étudiants ont été formées et chacune d'elle devait développer trois recettes [entrée, plat principal et dessert] avec des produits locaux et des viandes du Québec : veau de grain, dindon, porc et saumon.

C'est le chef Steve Pratte [Pratte cuisine inc.] qui a développé les recettes avec le veau de grain. Lui et son équipe ont préparé une entrée avec des escalopes puis un filet en plat principal.

Les étudiants devaient par la suite adapter les recettes pour quatre portions, exercice qui fait partie de la formation de tout futur chef. Une opportunité pour ces étudiants d'être dans le feu de l'action en participant au développement de nouvelles recettes en compagnie de chefs aguerris! Voyez les résultats!



Olympiades au Centre de formation professionnelle Calixa-Lavallée

Le mercredi 22 février, les meilleurs étudiants en cuisine des centres de formation professionnelle de la région de Montréal (Calixa-Lavallée, Pius X, Pearson et ITHQ) se sont confrontés lors d'une journée d'olympiades en cuisine et en pâtisserie.

Le Veau de grain du Québec constituait la pièce maîtresse du plat principal. Plus spécifiquement, les étudiants devaient créer une recette avec une nouvelle coupe de jarret de veau de grain appelée l'osso buco « tower » ou la tour d'osso buco. Il s'agit de l'extrémité du jarret sur laquelle est gardée une partie un peu plus longue de l'os, ce qui donne à la pièce de viande une forme haute et conique. De belles recettes d'osso buco ont été réalisées lors de cette journée.

Admirez la créativité des futurs chefs dans les photos ci-dessous!



Marie-Pier Cyr, CFP Calixa-Lavallée, Osso buco de Veau de grain du Québec, chorizo et palourdes, gnocchi de courge et crème brûlée de choux-fleur au Gré des Champs



Érika Christou, école St-Pius, Osso buco de Veau de grain du Québec braisé à la bière, betteraves tournées glacées au miel, choux sautés et rizotto à l'orge perlé



Guillaume Couture, école ITHQ, Rouelle d'osso buco de Veau de grain du Québec braisée au cidre de glace, risotto crémeux aux pommes et cheddar



Formations dans les écoles de boucherie à Jonquière, Rivière-du-Loup et Longueuil

Former la relève dans le domaine de la boucherie est primordial, car c'est un fait est connu, les bouchers se font de plus en plus rares et la profession est en déclin. Les formations offertes par notre consultant en développement des marchés, Victor Rodgers, sont complètes et elles sont sollicitées de toutes parts par les écoles.

Il s'agit d'une heure et demie de théorie, suivie de trois heures de pratique lors desquelles monsieur Rodgers fait la découpe d'un demi-veau de grain, soit l'épaule, la longe et la fesse.

Trois formations ont été données cet hiver devant un total de 55 étudiants. Les étudiants ont posé beaucoup de questions lors de la partie théorique et ont observé attentivement notre expert découper avec dextérité le demi-veau et le transformer en belles pièces de viande.

Monsieur Rodgers a même été filmé en plein travail à l'école de Jonquière! Des images auxquelles les étudiants pourront se référer lorsque viendra leur tour de préparer des escalopes, des côtelettes, des rôtis...



Victor Rodgers avec le groupe d'étudiants en boucherie à Jonquière



COCKTAIL DE LA SOCIÉTÉ DES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU QUÉBEC (SCCPQ)

Depuis plusieurs années, Isabelle Ferland, agente de promotion pour le Veau de grain du Québec, est membre de la SCCPQ. À ce titre, elle a assisté au cocktail de la Société des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec au Club Saint-James qui a eu lieu le 30 janvier dernier.

C'est la chef Josée Perreault qui a reçu le prix de chef cuisinière régionale pour la région de Montréal.

Un moment émouvant lors de cette soirée : sœur Angèle, à peine rétablie de son opération subie quelques jours auparavant, est venue nous livrer un message d'espoir et de persévérance.

Les gens l'ont applaudie chaudement lors de la remise de son prix.



Photo des chefs rassemblés immortalisant les récipiendaires des prix. SCCPQ



INTÉRESSANTS PARTENARIATS DANS LES MÉDIAS AVEC LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

Plusieurs médias, tant écrits qu'électroniques, souhaitent obtenir des recettes et des photos des plats de veau de grain. Les sites www.vivrealacampagne.ca et www.maisonetdemeure.com ainsi que le magazine *Inspiration cuisine* et l'hebdomadaire *Le Canada Français* publient gracieusement des recettes offertes par le Veau de grain du Québec. Une belle visibilité pour notre produit et les chefs qui créent ces recettes exceptionnelles!



MAISON & DEMEURE
LE SPÉCIAL, LA BIEN ET VOUS

Accueil / Recommandations / Cuisines / Recettes / Bonnes / En scène / Saison

Recherche maisonetdemeure.com

Recette : côte de Veau de grain du Québec, caramel balsamique

Plancher de viande à l'ail, exclusif à l'homme de paille

Veau de grain

SUIVEZ MAISONETDEMEURE SUR **Twitter**

VOUS AIMEZ AUSSI

Recette : escalope de veau garnie avec un petit choucroute

Recette : escalope de veau garnie avec un petit choucroute

Recette : escalope de veau garnie avec un petit choucroute

Servi avec un caramel délicatement sauté facile à réaliser.



La pomme de terre classique maintenant accompagnée d'autres délicieux légumes!

Accueil / Recettes / Villes / Événements / Santé/soin / Autres services

vivre en campagne

Rechercher

Installation / Travail / Vie de campagne / Culture et jardin / Actualité rurale / Découverte / Vidéos

Côte hôtel de Veau de grain du Québec, sauce poivrade

COUPE ET JUS DE POTIRON - 11 FEVRIER 2012 SUR LE LOUPE ET ANTOINETTE LE COMPTONNEUR L'AMOUR

L'Amour est dans le pré

Cinq agriculteurs, quatre printemps. ILS CULTIVERONT L'AMOUR

Mardi 21h

Agenda local

mai 2012

L M M J V S D



DEUX ARTICLES SUR LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC DANS LES LETTRES GASTRONOMIQUES

De belles lectures sur le Veau de grain du Québec dans *Les Lettres Gastronomiques*, le petit journal électronique du Guide Debeur que l'on connaît bien.

Publiées chaque quinzaine, *Les Lettres Gastronomiques* donnent une information de choix qui colle à l'actualité du monde de la restauration et du domaine alimentaire.

On y trouve plein de nouvelles pour tenir le coup jusqu'à la publication suivante.

Les Lettres Gastronomiques sont une mine d'informations pour les amateurs de bonne chair qui ne veulent rien manquer.



Brèves

Recette de veau de grain

Le veau de grain n'est pas toujours facile à trouver, surtout sur les tablettes de la grande distribution qui favorise plutôt le veau de lait. Un sujet sur lequel nous reviendrons bientôt. En attendant, voici la recette de l'osso buco, courtoisie d'Isabelle Ferland de la Fédération des producteurs de bovins.

[Lire la recette](#)

Bonnes adresses pour la Saint-Valentin

Une viande délicate pour la Saint-Valentin

Enfin, on va pouvoir acheter du Veau de grain du Québec plus facilement! Plusieurs coupes sont à présent offertes dans les magasins Walmart qui vendent des produits frais. Les banquettes de veau de grain sont identifiées par le logo **Aliments du Québec**: escalopes, osso buco, côtelettes, viande hachée et cubes à ragoût. On en vend aussi chez Loblaws, Super C et Maxi. Si vous n'en trouvez pas, réclamez-les, c'est un excellent produit du Québec. Au www.veaudegrain.com, voyez des recettes délicieuses concoctées par les meilleurs chefs du Québec. Une soirée réussie en perspective!

Premier de classe

Prochaine parution : juin 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