



**Veau de grain
du Québec certifié**

www.veaudegrain.com

Le veau de grain du Québec en tête



Décembre 2010 (Volume 5, numéro 4)

DÉVELOPPEMENT DE RECETTES AU CLUB DE GOLF LE MIRAGE

Les 18 et 19 octobre dernier ont eu lieu deux extraordinaires journées de développement de recettes au club de golf Le Mirage.

Une vingtaine de chefs étaient présents au rendez-vous, certains partant d'aussi loin que Québec, pour participer bénévolement à cet événement! D'entrée de jeu, les chefs étaient jumelés à des bénévoles pour les assister et prendre en note les recettes créées.

Toutes les coupes de veau de grain disponibles en magasin ont été cuisinées. Des fruits et des légumes locaux ont été utilisés dans la préparation des recettes. De plus, des vins et des cidres d'ici ont été mariés avec les recettes concoctées. Vous aurez l'occasion de découvrir ces recettes au début de 2011.

Merci à tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la réussite de ce projet de grande envergure. En effet, 56 recettes au Veau de grain du Québec et aux pommes du Québec ont été créées durant ces deux jours.

Question de vous donner une idée du déroulement de ces deux journées et de vous faire vivre cette expérience de l'intérieur, voici quelques photos prises lors de cet événement.



Le chef Laurent Godbout, du restaurant *L'Épicier*, concentré sur son travail.



Comme on peut le constater, il y avait du monde dans les cuisines du grand chef Mario Julien!





En haut, Marc-André Lavergne, chef du restaurant *Accords* de Guy A. Lepage et Chantal Fontaine, est venu passer la journée du 18 octobre avec nous. Un charmant jeune chef plein de talent et d'avenir!

Ci-dessous, René Derrien, président de la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec, à l'œuvre dans les cuisines du *Mirage*.



Mardi 19 octobre 2010, on peut apercevoir les cuisines fort occupées du club de golf *Le Mirage*. À l'avant-plan, Noémie Laquerre seconde le chef de l'*Auberge du Lac Saint-Pierre* et chef de l'année 2010, Alain Pénot.



Les chefs François Pellerin, du *Garde-manger de François* et Patrick Gérôme, de l'auberge *Le Baluchon*, travaillent tout en rigolant.

EN EXCLUSIVITÉ CHEZ **MAXI**, UNE RECETTE DE PAUPIETTES DE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

Du 18 novembre 2010 au 5 janvier 2011 inclusivement, l'escalope de Veau de grain du Québec est en « baisse de prix » dans tous les *Maxi*.

Pour appuyer cette promotion, une étiquette proposant une alléchante recette de paupiettes de veau de grain est apposée sur chaque barquette d'escalopes.

C'est François Pellerin, chef de l'année 2007 et propriétaire du *Garde-manger de François*, qui a concocté cette recette pour la bannière *Maxi* avec des produits que l'on trouve facilement en magasin.

Une belle promotion pour la période des fêtes et pour inviter le consommateur à tenter une nouvelle expérience gourmande à base de Veau de grain du Québec.



UN WEEK-END DÉDIÉ AU VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC CHEZ **LOBLAWS**!

Quatre jours durant, soit du 11 au 14 novembre, les clients de *Loblaws* ont pu déguster des côtes de Veau de grain du Québec style hôtel dans tous les magasins de la bannière. Le chef André Paul Moreau avait conçu une recette bien particulière pour l'événement, soit une côte hôtel, sauce demi-glace au vin rouge, au chocolat noir et aux échalotes.

Selon les témoignages reçus par les chefs responsables des dégustations, la clientèle a été simplement épatée! La simplicité de la recette et la rapidité d'exécution furent les principales raisons des bons résultats de ventes, ce qui a provoqué une pénurie du produit dans plusieurs magasins...



TOUTE UNE SEMAINE DE PROMOTION EN CIRCULAIRE POUR LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC!

En effet, lors de la semaine débutant le 2 décembre, il était possible de se procurer diverses coupes de veau de grain en promotion dans les différents supermarchés.

Super C

- ✓ Rôti de palette de veau de grain à 2,99 \$/lb

Bonichoix

- ✓ Rôti de palette désossé et bardé à 3,99 \$/lb
- ✓ Rôti de côtes croisées à 3,99 \$/lb
- ✓ Cubes à ragoût à 4,99 \$/lb
- ✓ Veau de grain haché à 3,49 \$/lb

Maxi

- ✓ Veau de grain haché à 3,49 \$/lb
- ✓ Escalope de veau de grain à 8,99 \$/lb
- ✓ Escalope de veau de grain à 8,79 \$/lb dans le tout nouveau format familial
- ✓ Jarret de veau de grain (dans certains magasins participants) au bas prix de 8,99 \$/lb

Pasquier, bien connu des gens de la Rive-Sud de Montréal

- ✓ Veau de grain haché à 3,49 \$/lb



Des promotions alléchantes et un support bien senti des chaînes d'alimentation en ces semaines précédant le temps des fêtes!



OSSO BUCO DE VEAU DE GRAIN À LA PROVENÇALE

Nous vous proposons un classique pour le temps des fêtes, l'authentique osso buco au veau de grain naturellement. Préparé la veille, ce plat est encore meilleur et vous pouvez alors profiter pleinement de vos invités...

Vous pouvez vous procurer des jarrets de veau de grain chez *Maxi*, *Loblaws* ou dans tout bon magasin d'alimentation.

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de jarrets de veau de grain
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile
- 1/2 oignon rouge haché moyennement
- 4 gousses d'ail hachées
- 4 tomates rouges coupées en dés
- 500 ml (2 tasses) de vin blanc
- 160 ml (2/3 tasse) de fond brun
- 15 ml (1 c. à soupe) d'herbes de Provence

PRÉPARATION

Préchauffer le four 180 °C (350 °F). Saisir les jarrets de veau de grain des deux côtés dans l'huile et les déposer dans un plat profond allant au four.

Dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et ajouter les tomates en dés. Laisser mijoter 2 minutes. Ajouter le vin blanc, le fond brun et les herbes de Provence et faire mijoter pendant 5 minutes. Verser la sauce sur les jarrets, couvrir et cuire au four 1 h 30 minutes.

Retirer les jarrets et réserver au chaud.
Faire mijoter la sauce et laisser réduire jusqu'à consistance désirée.

Servir les jarrets sur des pâtes au beurre et napper de sauce.



PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 1 HEURE 30 MINUTES

PORTIONS : 4



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