



**Veau de grain
du Québec certifié**

www.veaudegrain.com

Le veau de grain du Québec en tête



Mars 2010 (Volume 5, numéro 1)

**LANCEMENT DU LIVRET DE RECETTES
*DES RECETTES AU VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC
QUI ONT DU PANACHE!***

C'est le 16 mars dernier qu'a eu lieu le lancement du dernier livret de recettes intitulé *Des recettes au Veau de grain du Québec qui ont du panache!* au bistrot *Le Clocher Penché* situé dans le quartier Saint-Roch à Québec.

Pour cet événement, plusieurs personnes étaient au rendez-vous dont les trois chefs qui ont participé à la création des recettes en juin dernier, soit François Blais, chef exécutif du restaurant *Panache* et chef de l'année 2009 de la Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtisseries du Québec, Jean-François Girard, chef du restaurant *L'Échaudé* et Mathieu Brisson, jeune chef aux commandes des cuisines du bistrot *Le Clocher Penché*.

Évidemment, le veau de grain était à l'honneur. Mathieu Brisson avait préparé différentes bouchées à partir des recettes créées par chacun des chefs : Carpaccio de veau de grain à l'huile de truffe et au fromage *Tournevent*, Jarret de veau de grain braisé aux olives et Intérieur de ronde de veau de grain saisi aux épices douces.

Quelques journalistes étaient au rendez-vous. Plusieurs producteurs de veaux de grain étaient aussi présents car cette belle aventure n'aurait pas eu lieu sans leur produit.



***Pour commander gratuitement
ce livret de recettes,
composer le 450 679-0540,
poste 8524 ou
écrire à laudet@upa.qc.ca***



LE COMBAT DES TOQUES AU SALON RENDEZ-VOUS HRI

Les 7, 8 et 9 février dernier, lors du Salon Rendez-vous HRI à la Place Bonaventure à Montréal, des chefs reconnus au Québec ont participé à la première édition d'une compétition culinaire intitulée Combat des Toques.

Des 20 équipes inscrites au départ, huit ont été sélectionnées pour participer à la compétition culinaire finale. Ces équipes étaient les suivantes : Sébastien Houle (restaurant *sEb, l'artisan culinaire*), Patrick Gérôme (*Auberge Le Baluchon*), Mario Julien (*Club de golf Le Mirage*), Yan Garzon (*Restaurant SENS de l'Hôtel Mortagne*), André Loiseau (restaurant *Carte blanche*), Patrice Noël, Eric Bellemarre (restaurant *Au Coin de La Baie*) et Jean-Michel Bardet (restaurant *Apollo*).

Les règles de cette compétition étaient simples, les équipes devaient préparer un repas de trois services pour une vingtaine de personnes en utilisant, pour le plat principal, différentes coupes de Veau de grain du Québec (onglet, joue, faux-filet, bavette et queue de filet). Les équipes avaient également à composer avec un ingrédient mystère qu'elles devaient utiliser dans chacun des plats. Le mardi, ce sont les équipes de Sébastien Houle et de Patrick Gérôme qui se sont affrontées en grande finale. La foule, nombreuse, assistait à cette valse de chefs et de pâtisseries qui coupaient, brassaient, cuisinaient, goûtaient et montaient des assiettes spectaculaires pour les juges.

La grande vainqueur fut la brigade de Sébastien Houle qui a créé un menu complet avec le foie gras *Rougier* et quelques variétés de piments. La Queue de filet de veau de grain cuisson sous vide, croquette de pommes de terre au foie gras, glace au veau au piment chipotle et espuma de beurre blanc au piment habanero qu'ils ont préparée était tout simplement délectable, fondant en bouche. « La viande se coupait comme du beurre! », pour reprendre l'expression de l'un des juges après la finale.



Les juges Sylvain Gilbert, Laurent Godbout, Jean-Luc Piquemal et Luc Boissy



L'équipe gagnante en train de monter les assiettes de queue de filet de veau de grain pour les convives et les juges

Les chefs réputés Laurent Godbout, Luc Boissy, Sylvain Gilbert et Jean-Luc Piquemal avaient le rôle, parfois difficile, de juger les équipes. La sommelière Hélène Dion a judicieusement choisi les vins et les cidres pour accompagner les mets. Les trois journées ont été animées par le chef Thémis, avec tout le sens de l'humour, la fougue et la passion qu'on lui connaît.



Voici les gagnants de la première édition du Combat des Toques, dont le premier prix comprenait, entre autres, un four *Rational* d'une valeur de plus de 20 000 \$:

1^{re} position : Sébastien Houle, Chantale Caya et Ismaël Osorio

2^e position : Patrick Gérôme, Véronique Levasseur et Rosalie Lemay

3^e position : Mario Julien, Marco Crevier et Caroline Lamontagne

4^e position : Yan Garzon, Jonathan Michaud et Sophie Morneau

La première édition de cette compétition a été une grande réussite à tous points de vue, tant pour les chefs participants que pour la mise en valeur des meilleurs produits du Québec. Cet événement d'envergure a été rendu possible grâce à de nombreux commanditaires dont, entre autres, Aliments du Québec, le MAPAQ, GFS (Gordon Food Services) et le Veau de grain du Québec.



L'équipe gagnante : Chantale Caya, Sébastien Houle et Ismaël Osorio

Le chef Mario Julien et le chef animateur
Thémis chantent pour la foule



Des participants heureux de leur expérience

Le chef Patrick Gérôme en train de
parer de la queue de filet de Veau
de grain du Québec





Veau de grain
du Québec certifié

www.veaudegrain.com

LA SEMAINE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA CONSOMMATION (SAAC)

Les 15, 16 et 17 janvier dernier, le Veau de grain du Québec a participé pour une troisième année consécutive à la SAAC à Québec. Pour cet événement, *Cuisine Rochette* a gracieusement fourni de la saucisse au veau de grain. Près de 4000 visiteurs se sont arrêtés à notre kiosque pour goûter à ce produit et pour obtenir de l'information sur le Veau de grain du Québec.

LA TABLÉE DES CHEFS ET LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC S'UNISSENT POUR UNE BONNE CAUSE



Dans le cadre du Festival Montréal en lumière, plusieurs restaurants participant au volet Plaisirs de la table ont offert des bouchées au veau de grain qui ont été vendues au profit de l'organisme La Tablee des Chefs. Cette idée de campagne de financement est venue de Jean-François Archambault, directeur général et fondateur de La Tablee des Chefs. C'est sans hésiter que le Veau de grain du Québec est entré dans cette belle aventure en fournissant du veau de grain à plus de 30 grandes tables de Montréal pour réaliser ces « bouchées pour la Tablee ».

LES SALONS DE DISTRIBUTEURS AVEC MONTPAK INTERNATIONAL

En collaboration avec *Montpak International*, le Veau de grain du Québec a participé à divers salons de distributeurs dont le Salon Sysco de la santé à la Place Bonaventure à Montréal (16 février), le Salon Dubé & Loiselle à Bromont (13 mars) et le Salon GFS à Saint-Hyacinthe (17 mars). Ces salons constituent une façon efficace de rencontrer et de parler aux distributeurs et leurs représentants et une occasion en or de discuter avec des acheteurs de veau de grain tels que des chefs et des intervenants du monde de l'alimentation.



PRIX PARTENAIRE ÉCONOMIQUE 2010 DE LA SCCPQ



Un petit mot personnel en terminant pour vous faire part que c'est avec bonheur que j'ai reçu le prix Partenaire économique 2010 de la Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtisiers du Québec (SCCPQ), chapitre de Montréal. C'est Manon Darsigny, de *Arctic Gardens*, une partenaire de longue date dans plusieurs projets, qui m'a remis le prix. Ce prix est remis pour souligner l'étroite collaboration avec les chefs de la région de Montréal et en reconnaissance du soutien apporté à la SCCPQ dans ses activités. Merci aux chefs d'avoir souligné mon apport dans leurs projets et ma passion pour le Veau de grain du Québec et pour les produits d'ici.

Prochaine parution : juin 2010 ■ 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