

**MARDI  
4 FÉVRIER**

**L'APRÈS Fête  
de l'érable  
2014**

**EXCLUSIF  
AUX CRÉATIFS  
DE L'ÉRABLE**

**EXCLUSIF  
AUX CRÉATIFS  
DE L'ÉRABLE**

**03 / L'utilisation des produits de l'érable en cuisine**

**06 / Le menu de Christophe Bacquié,  
Hôtel du Castellet**

*Betteraves de couleur cuites et crues, d'autres en fines ravioles,  
vinaigrette au vinaigre aigre-doux au fondant d'érable*

*Homard, coquillages, nage à l'eau d'érable*

*Filet de cerf de Boileau, potimarron, girolles, jus relevé  
de Val Ambré et déclinaison de produits d'érable*

*Poires confites, crème glacée Coureur des bois, noix de pécan  
caramélisées au sirop d'érable*

**12 / La classification du sirop d'érable**

**13 / Les bénéfices santé potentiel de l'érable**

**14 / Les valeurs nutritives des produits de l'érable**

**15 / L'érable comme source de polyphénols**

**16 / Le saviez-vous?**

**17 / Où se procurer du sirop d'érable?**

**27 / Biographie**

*Christophe Bacquié*

# L'UTILISATION DES PRODUITS DE L'ÉRABLE EN CUISINE

## LES PRODUITS DE SIROP D'ÉRABLE PUR À 100%

La classification du sirop d'érable canadien est basée sur la couleur et la pureté de la saveur d'érable. Plus précisément, le sirop d'érable est classé selon la couleur, la luminosité, la densité ainsi que l'intensité de la saveur d'érable. Les catégories sont numérotées de 1 à 3 (Canada n° 1, n° 2 et n° 3) et en classes: extra-clair, clair, médium, ambré, foncé.

**Le sirop d'érable extra-clair, Canada n° 1**, est généralement produit avec la sève récoltée au tout début de la saison. Ses propriétés caractéristiques sont une couleur légère et une saveur douce et délicate qui ne laisse pas d'arrière-goût sucré dans la bouche. Il peut être utilisé directement dans des plats et des desserts.

**Le sirop d'érable clair, Canada n° 1**, est produit avec la sève récoltée après celle du sirop extra-clair. Il est d'une couleur relativement claire et a un goût pur et léger. Il est principalement utilisé dans des plats et des desserts, de la même manière que le sirop extra-clair.

Les sirops clairs ou extra-clairs, tout en finesse, sont utilisés pour équilibrer les mélanges et pour atténuer l'amertume d'un produit ou d'un plat, comme les asperges et les endives. Ces sirops sont aussi employés dans les sauces légères, comme les vinaigrettes, ou encore dans des crèmes sucrées, comme la crème anglaise, en pâtisserie. Leur dosage est léger et subtil. Dans la cuisine japonaise, ils peuvent aisément remplacer les divers sucres ou le miel, dans une salade de wakamé et de sésame grillé par exemple.

**Le sirop d'érable médium, Canada n° 1**, est le type de sirop d'érable le plus répandu sur le marché. Il provient de la sève récoltée après celle du sirop clair. Il a une belle couleur ambrée et une saveur qui lui est propre. Comparé aux sirops mentionnés précédemment, le sirop médium, Canada n° 1, a une saveur caractéristique d'érable plus prononcée et convient à la cuisson de divers mets.

Le sirop médium est utilisé pour les réductions et pour donner un effet caramel, ou effet «Maillard». On peut le réduire avec divers jus ou de la sauce soya. Son utilisation doit être dosée afin d'éviter un excès d'amertume. On le préconise pour des bouillons et pour le laquage de viandes ou de volailles. Il est recommandé avec le porc, le jambon, le veau, l'agneau et le gibier, notamment dans les sauces aigres-douces et salées-sucrées acides.

**Le sirop d'érable ambré, Canada n° 2**, a une couleur ambrée plus foncée et un goût plus prononcé que le sirop médium. Sa principale caractéristique est son goût riche et distinctif. Il est surtout utilisé pour faire des sauces qui accompagnent des plats de viande et de poisson, ou comme un «ingrédient secret» pour faire ressortir les saveurs naturelles des ingrédients.

Plus concentré en goût d'érable, le sirop de grade ambré est utilisé pour les ganaches et les tartinades, en pâtisserie, ainsi que pour les garnitures de chocolats fourrés, les mousses, les bavaroises, les tartes et les gâteaux. Si sa réduction est bien dosée, il peut adoucir un plat relevé. Certains confiseurs réduisent ces sirops ou utilisent des sirops plus foncés réservés aux industriels.

**Le sirop d'érable foncé, Canada n° 3**, est fabriqué à partir de la sève récoltée à la toute fin de la saison et comprend toute autre catégorie avec défaut de saveur. Il a un léger goût de bourgeon, de sève et de caramel, et il est destiné à des usages industriels.



### **Le beurre d'érable**

Lorsqu'on fait bouillir le sirop d'érable plus longtemps et qu'on le mélange jusqu'à ce qu'il ait une texture de beurre, il se transforme en une tartinaie à l'érable. Cette tartinaie, d'une richesse sucrée propre à l'érable, peut être fraisée dans de la pâte pour faire des sucreries ou utilisée pour faire des sauces accompagnant des mets de viande.

Issu du sirop d'érable, le beurre d'érable a souvent tendance à se séparer. Il est donc important de le remuer à l'aide d'une fourchette ou d'un bâton afin de bien incorporer le sirop en suspension. Il est possible de l'ajouter dans les produits, tant salés que sucrés.

En pâtisserie et en confiserie, il s'accorde fort bien avec des ganaches, en remplacement du beurre traditionnel, et avec des crèmes au beurre pour lisser et finir le mélange.

Dans les ingrédients salés, son ajout peut se faire d'une multitude de façons, par exemple, en quantité égale avec de la moutarde et des fines herbes pour recouvrir une pièce d'agneau piquée à l'ail, ou dans une sauce vinaigrée ou citronnée, avec yuzu, pour rectifier le goût, ou encore dans une vinaigrette pour lier le mélange.

### **Le sucre d'érable**

Si on fait bouillir le sirop d'érable encore plus longtemps afin de retirer toute trace d'humidité, on obtient du sucre d'érable. Sa forme — pépites ou poudre — change en fonction de la manière dont l'ébullition est réalisée. Puisqu'il a un goût d'érable affirmé, le sucre d'érable peut être utilisé dans une multitude de sucreries ou ajouté à de la crème fraîche. Il est idéal pour des plats où une saveur prononcée est désirée, et il est couramment utilisé dans les produits de boulangerie.

À défaut d'être utilisé pur, le sucre d'érable peut être coupé de façon modérée afin de conserver sa saveur. On suggère trois quarts de sucre d'érable pour un quart de sucre. Dans tous les cas, la quantité du sucre d'érable dans le mélange ne doit jamais être inférieure à la moitié.

Utilisations suggérées: entremets, mousses, biscuits tant pour tant, cakes et toutes les finitions saupoudrées. Il est également recommandé pour givrer les verres avant de servir un cocktail ou une boisson.

### **Les flocons d'érable**

Il s'agit d'un produit lyophilisé fait à partir de sirop d'érable à 100%. On le trouve nature ou encore aromatisé au jus de canneberge. Son utilisation est multiple tant en cuisine qu'en pâtisserie et en confiserie. Les flocons d'érable peuvent, par exemple, enrober une croûte salée ou sucrée, ou servir d'enrobage pour des pâtes de fruits et des chocolats. Ils peuvent être utilisés sur du foie gras, dans un mélange de sel et de poivre pour l'adoucir, ou sur des guimauves. Ils peuvent aussi être caramélisés en surface (avec un chalumeau à crème brûlée) ou encore, comme le sucre d'érable, servir à marquer des verres à cocktail pour présenter une boisson.



### **Les vinaigres d'érable**

Ces produits confectionnés à partir de sirop d'érable pur agissent au même titre que n'importe quel acide acétique, comme le vinaigre qui titre entre 5% et 8%. Les vinaigres d'érable s'utilisent principalement en cuisine et procurent, selon leur caractère, un goût d'érable fin ou plus prononcé.

Les vinaigres d'érable plus doux et plus foncés peuvent être utilisés pour toutes les salades, les sauces froides d'accompagnement, les sauces mayonnaise, etc., et ce, dans diverses concentrations, tout comme les vinaigres de xérès et balsamiques.

Ils conviennent également fort bien pour faire une réduction dans une sauce de style béarnaise, une gastrique ou une sauce pour un poulet au vinaigre.

Tous les produits d'érable mentionnés ici sont faits à 100% de dérivés de l'eau d'érable.

### **L'eau d'érable**

Naturelle et pure à 100%, l'eau d'érable (sève) stérilisée pure certifiée NAPSI possède un goût suave et légèrement sucré. À l'état pur ou après une légère coloration, elle offre de multiples utilisations gastronomiques salées, sucrées ou aigres-douces. Cette nouveauté peut aussi être dégustée froide, telle quelle, comme à l'érable, ou sous forme de glaçons.

# LE MENU DE CHRISTOPHE BACQUIÉ

## HÔTEL DU CASTELLET

### BETTERAVES DE COULEUR CUITES ET CRUES, D'AUTRES EN FINES RAVIOLES, VINAIGRETTE AU VINAIGRE AIGRE-DOUX AU FONDANT D'ÉRABLE

#### **Ingrédients pour 8 personnes**

##### Cuisson des betteraves

- 2 grosses betteraves rouges
- 2 grosses betteraves blanches
- 2 grosses betteraves jaunes
- QS d'huile d'olive de cuisson
- QS de gros sel

Laver les différentes variétés de betteraves, puis les badigeonner d'huile d'olive et les enrober de gros sel. Cuire dans du papier aluminium individuellement au four à 170 °C pendant 1 h30 à 2h, selon la taille et la variété des betteraves. Vérifier la cuisson à l'aide d'un cure-dent.

##### Purée de betterave blanche

- 1 grosse betterave blanche
- QS d'huile de cuisson
- QS de mélisse, ciselée
- QS de sel rose fin de l'Himalaya
- QS de piment d'Espelette

Éplucher et couper la betterave blanche en quartiers. La cuire dans l'eau avec du sel et de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Mixer, puis passer au chinois. Au moment du service, ajouter la mélisse, assaisonner et tiédir.

##### Vinaigrette au fondant d'érable et au vinaigre aigre-doux

- 20 g d'huile d'olive fruitée verte Beaucaire
- 15 g de vinaigre d'érable aigre-doux (PicBois)
- 1,5 g de vinaigre de xérès
- 12 g de fondant d'érable
- 5 g d'eau d'érable pure certifiée NAPS1
- 1 pincée de xanthane

Mixer tous les ingrédients hormis le xanthane.

##### Raviole de betteraves Chioggia

- 16 betteraves Chioggia
- QS d'huile de thym
- QS d'huile d'olive fruitée noire

Couper les betteraves Chioggia en tranches très fines, puis les découper à l'aide d'un l'emporte-pièce (n° 11, 8 cm). Mettre sur la grille et les cuire au four vapeur haute pression 1 bar pendant 1 min. À la sortie du four, les mariner dans l'huile de thym et l'huile d'olive fruitée noire sur une plaque à débarrasser. Recouvrir d'un film.

##### Farce raviole

- 60 g de betteraves blanches, en brunoise
- 60 g de betteraves jaunes, en brunoise
- 60 g de carottes, blanchies, en brunoise
- 30 g de poires, en brunoise
- 30 g de vinaigrette à l'érable
- QS de zeste de citron vert
- QS de zeste de citron jaune
- QS de mélisse, ciselée
- QS de sel fin
- QS de poivre blanc mignonette
- QS de piment d'Espelette
- QS de jus de citron jaune

Tailler en brunoise les betteraves blanches et jaunes, les poires et les carottes blanchies. Mélanger tous les ingrédients, farcir les ravioles de betteraves Chioggia et les lustrer, la farce restante en bol transparent.



#### Déclinaison de betteraves

- 16 palets de betterave rouge
- 16 biseaux hauts de betterave jaune
- 16 biseaux hauts de betterave rouge
- 16 triangles de betterave blanche
- 16 triangles de poire
- QS de vinaigrette à l'érable
- QS de fleur de sel
- QS de piment d'Espelette

Tailler une tranche de betterave rouge à la trancheuse d'une épaisseur de 0,7 cm et découper à l'aide d'un emporte-pièce 16 palets au no 2 (2,5 cm).

Tailler une tranche de betterave jaune et une tranche de betterave rouge à 12,5 (1,7 cm) à la trancheuse, puis tailler 16 biseaux de chacune. Assaisonner de vinaigrette à l'érable chaque couleur à part, hormis les triangles de poire, puis ajouter le sel et le piment.

#### **Finition**

- 16 copeaux de betterave jaune
- 16 copeaux de betterave rouge
- 16 copeaux de betterave blanche
- 16 pousses de poiret
- 16 pousses de mizuna
- 24 copeaux de mimolette «extravieille»
- QS de fleur de sel
- QS de piment d'Espelette
- QS d'huile d'olive des Baux-de-Provence
- 16 oxalis verts
- 16 pensées
- 16 moutarde pourpre

#### **Dressage**

Répartir sur l'assiette deux cuillerées de purée de betterave blanche assaisonnée, puis poser une raviolle sur chaque dôme de purée en faisant du volume. Disposer harmonieusement la déclinaison de betteraves et les triangles de poire, puis les copeaux de betterave, les pousses et les copeaux de mimolette. Dresser le reste de vinaigrette avec les brunoises dans le bol.

---

QS = *Quantité suffisante*



## HOMARD, COQUILLAGES, NAGE À L'EAU D'ÉRABLE

### Ingrédients pour 2 personnes

#### Homard

1 homard  
QS de gros sel

Compter 1/2 homard par personne. Cuire le homard vivant dans une chauffante salée pendant 2 minutes, refroidir en glaçante. Le décortiquer.

#### Beurre de homard

QS de carapace de homard  
QS d'huile d'olive  
QS de concentré de tomate  
QS de beurre

Suer les carapaces à l'huile d'olive, ajouter du concentré de tomate, le cuire, puis ajouter du beurre.

Reprenre le homard au beurre de homard pour terminer la cuisson du homard.

#### Nage de coquillages

30 g de jus de moules  
15 g de fumet de poisson  
30 g de jus de coquillages  
50 g d'eau d'érable pure certifiée NAPS  
QS de fécule de pommes de terre

Porter les quatre liquides à ébullition et lier à la fécule de pomme de terre.

#### Garniture de la nage

0,2 g de livèche, ciselée  
0,2 g de ciboulette, ciselée  
0,2 g de cerfeuil, pluche, petite feuille sans queue  
0,2 g d'estragon, en brunoise  
0,5 g de feuille jaune de céleri, branche concassée grossièrement  
1 g de gingembre rose au vinaigre, haché  
1,5 g de câpres queues  
5 g de mange-tout  
5 g de carotte, blanchie, en brunoise  
10 palourdes  
10 coques  
10 g de couteau, biseauté  
QS de jus de citron vert  
QS de zeste de citron vert  
4 branches de salicorne  
QS d'huile de basilic  
QS de sel fin

À la réclame, ajouter à la nage les herbes, le gingembre et les câpres et faire frémir. Ajouter les mange-tout, la brunoise de carotte, les coquillages, le jus et le zeste de citron vert, puis les salicornes. Finir par l'huile de basilic.



#### Garniture

QS de pistil de safran  
4 pâtes conchiglies  
QS de sel fin  
1,5 g d'échalote, ciselée  
150 g de fond blanc  
10 g de beurre  
QS d'huile d'olive

Piler les pistils de safran pour casser les fibres, puis infuser dans le bouillon de volaille à froid quelques heures. Cela permettra une meilleure diffusion et parfamera au maximum le bouillon. Plus les pistils infuseront longtemps, plus le bouillon sera parfumé.

Blanchir les conchiglies 3 minutes dans l'eau salée bouillante, puis égoutter. Suer l'échalote, puis les pâtes, mouiller au fond blanc safrané, cuire al dente à couvert et débarrasser. Réduire le fond blanc safrané, ajouter le beurre et y glacer les pâtes.

#### **Dressage**

Dresser la nage de coquillages au centre de l'assiette, disposer le homard et les conchiglies et terminer par le beurre de homard.

---

QS = *Quantité suffisante*



## FILET DE CERF DE BOILEAU, POTIMARRON, GIROLLES, JUS RELEVÉ DE VAL AMBRÉ ET DÉCLINAISON DE PRODUITS D'ÉRABLE

### Ingrédients

#### Filet de cerf de Boileau cuit au sautoir (1 portion)

150 g de filet de Boileau paré, prêt à cuire  
QS d'huile d'olive  
QS de beurre  
QS de sel rose fin de l'Himalaya  
QS de poivre blanc Malabar du moulin

#### Fond de cerf

QS d'os de carcasse de cerf et de parures  
QS de vin rouge  
QS d'oignons  
QS de carottes  
QS d'ail  
QS de concentré de tomate

*Les quantités de produits sont à définir en fonction du goût des carcasses et des parures.*

#### Jus de cerf au Val Ambré (5 portions)

65 g de fond de cerf  
50 g de sirop d'érable ambré  
50 g d'eau d'érable pure certifiée NAPS  
15 g de vinaigre de xérès  
10 g de vinaigre d'érable aigre-doux (PicBois)  
10 g de beurre  
QS Val Ambré

Réaliser une gastrique avec le sirop d'érable ambré, l'eau d'érable et les vinaigres. Mouiller au fond de cerf. Assaisonner.

Cuire le filet de cerf de Boileau avec le beurre et l'huile. Assaisonner. Ajouter le jus de cerf au Val Ambré.

#### Purée de potimarron (1 portion)

20 g de pulpe de potimarron  
QS de fond blanc, suivant la texture  
QS de sel  
QS de poivre blanc du moulin  
QS de beurre  
5 g d'huile de colza  
QS d'huile de noisette

Couper le potimarron, l'épépiner et le couper en morceaux. Le cuire dans le fond blanc, puis mixer et passer au tamis. Assaisonner. À la réclame, ajouter le beurre. Vérifier l'assaisonnement, puis terminer par une goutte d'huile de colza.

#### Poêlée de champignons (2 portions)

100 g de girolles  
20 g de fond blanc  
QS de sel  
QS de poivre  
2 g d'échalote, ciselée  
1 g de persil, concassé  
QS de beurre

Laver les girolles à l'eau tiède. Les mélanger avec le fond blanc, saler et poivrer, puis les faire tomber dans un sautoir et couvrir. Terminer en y rajoutant l'échalote, le persil, puis une noisette de beurre et vérifier l'assaisonnement.

---

QS = Quantité suffisante



## POIRES CONFITES, CRÈME GLACÉE COUREUR DES BOIS, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES AU SIROP D'ÉRABLE

### **Ingrédients pour 10 personnes**

#### Poires au sirop

2 L d'eau d'érable pure certifiée NAPSI  
150 g de sucre d'érable  
Jus de 1 citron  
5 poires, variété à définir

Réaliser un sirop en laissant réduire l'eau d'érable à consistance sirupeuse. Ajouter les autres ingrédients. Pocher les poires.

#### Purée de poires

500 g de purée de poire au sirop  
75 g de nappage neutre

Mixer les ingrédients ensemble.

#### Gélatine de poire

500 g de jus de cuisson  
15 g de gélatine végétale

Porter les ingrédients à ébullition et couler en cadre. Refroidir et couper en cubes.

#### Glace au sirop d'érable

100 g de crème liquide  
400 g de lait entier  
2 g de stabilisateur  
20 g de poudre de lait  
40 g de sucre  
40 g de glucose atomisé  
20 g de fondant d'érable  
60 g de liqueur de whisky Coureur des bois  
40 g de jaunes d'œufs

Tiédifier la crème et le lait, ajouter les matières sèches, puis les jaunes d'œufs. Pasteuriser l'ensemble à 85 °C et refroidir. Ajouter le Coureur des bois, mixer, puis bloquer au grand froid.

#### Noix de pécan caramélisées

150 g de noix de pécan  
100 g de sirop d'érable clair  
QS de beurre

La veille, mélanger les noix de pécan avec le sirop. Mettre au four à 180 °C et sabler. Monter le four à 230 °C et repasser les noix de pécan sablées. Ajouter une noix de beurre et débarrasser.

# LA CLASSIFICATION DU SIROP D'ÉRABLE

## Classification provinciale des sirops

Le gouvernement du Québec a promulgué le Règlement sur les produits de l'érable, qui établit cinq classes de couleur pour le sirop d'érable selon la limpidité, la densité et la saveur caractéristique d'érable, tout en s'assurant que le produit respecte toutes les normes de qualité.



Cette classification est fondée sur la détermination du niveau de transmission de lumière du sirop d'érable. Le degré de transmission de lumière du sirop d'érable est obtenu au moyen de la méthode optique. Cette technique d'analyse fait appel à un spectrophotomètre.

## Classification fédérale des sirops

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) contrôle la salubrité et la qualité des produits de l'érable au Canada; elle est responsable de la classification fédérale du sirop d'érable. Cette norme de classification comprend les trois catégories et les cinq classes de sirop suivantes:

**Canada n° 1** (extra-clair, clair, médium)

**Canada n° 2** (ambré)

**Canada n° 3** (foncé ainsi que les sirops de toute autre classe avec défaut de saveur)

# LES BÉNÉFICES SANTÉ DE L'ÉRABLE

## **Bienfait potentiel du sirop d'érable sur la santé du foie**

La D<sup>re</sup> Keiko Abe, de l'École supérieure des sciences de l'agriculture et de la vie de l'Université de Tokyo, a piloté une étude qui révèle que le sirop d'érable pourrait entraîner une meilleure santé du foie. L'étude montre que des rats de laboratoire en bonne santé, suivant un régime dans lequel certains des glucides avaient été remplacés par du sirop d'érable pur à 100 % du Canada, ont obtenu de bien meilleurs résultats aux tests de fonction hépatique que les rats des groupes témoins suivant un régime comprenant un mélange de sirop<sup>1</sup> au contenu en sucre semblable à celui du sirop d'érable, mais sans les composés bénéfiques de ce dernier. Les résultats ont été publiés dans l'édition électronique de décembre 2011 de *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*.

## **Effet antiprolifératif des produits de l'érable**

Les travaux publiés récemment par le *Journal of Medicinal Food* dans un article intitulé «Antioxidant Activity, Inhibition of Nitric Oxide Overproduction, and In Vitro Antiproliferative Effect of Maple Sap and Syrup from *Acer saccharum*» font la lumière sur le rôle potentiel de l'érable dans le maintien d'une bonne santé. Il appert que le sirop d'érable limiterait de manière intéressante la prolifération de cellules cancéreuses de la prostate et des poumons et, dans une moindre mesure, du sein, du côlon et du cerveau dans des modèles cellulaires, et, qui plus est, le ferait de manière plus puissante que le bleuet, le brocoli, la tomate et la carotte. Ces résultats constituent une étape déterminante pour la recherche sur l'érable puisqu'il s'agit d'une première indication que les composés présents dans le sirop d'érable, tels que les polyphénols détectés par le D<sup>r</sup> Seeram, semblent avoir un effet physiologique positif sur la santé.

Il est à noter que ces deux projets de recherche ont été rendus possibles grâce à la collaboration financière du Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ), un organisme financé par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et par les programmes de soutien à la science et à l'innovation d'AAC visant à favoriser la collaboration entre le secteur agricole, l'industrie, le gouvernement et les universités afin d'accélérer le recensement de nouvelles occasions d'innovation stratégique.

Selon Marie Breton, diététiste et auteure, «les produits de l'érable sont bien plus que de simples agents sucrants. Grâce à leur teneur en vitamines, minéraux, antioxydants et autres composés bienfaisants, ils peuvent contribuer à une meilleure alimentation, surtout lorsqu'ils remplacent le sucre, la cassonade, le miel et le sirop de maïs. Un peu de sirop ou de sucre d'érable ajouté à une recette peut aussi faire beaucoup pour nous aider à consommer plus souvent certains aliments nutritifs, mais parfois mal aimés, comme les légumes, les fruits et le poisson.»

## **Effet thérapeutique potentiel de l'érable pour le syndrome métabolique et le diabète**

L'eau d'érable et le sirop d'érable contiennent de l'acide abscissique sous forme conjuguée de même qu'un certain nombre de métabolites en concentration quasi thérapeutique selon les seuils déterminés par ABA rapportés par le groupe du D<sup>r</sup> Guri aux États-Unis (Guri et al., *Clinical Nutrition*, 2007, 26:107-116). L'action physiologique de l'acide abscissique dans le règne végétal est connue depuis longtemps par les physiologistes végétaux et les chercheurs en botanique, mais ses bénéfices sur la santé de l'homme n'ont été rapportés que récemment par le D<sup>r</sup> Yves Desjardins de l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF). Cet acide est reconnu, entre autres, pour stimuler le relâchement de l'insuline par les cellules pancréatiques et accroître la sensibilité des cellules adipeuses à l'insuline, ce qui lui confère des propriétés thérapeutiques potentielles pour le syndrome métabolique et le diabète. Cette découverte montre que les produits de l'érable offrent un complexe d'éléments actifs complémentaires: les molécules de sucre à l'origine des propriétés énergétiques des produits de l'érable sont complétées par les molécules d'acide abscissique, qui favorisent l'homéostasie insulinaire. Naturellement, des études additionnelles sont nécessaires pour clairement démontrer l'effet de la consommation des produits d'érable sur la dynamique insulinaire.

<sup>1</sup> Sucrose 66,2%; glucose 0,5%; fructose 0,3% et eau 33%.

# LES VALEURS NUTRITIVES DES PRODUITS DE L'ÉRABLE

## Sirop d'érable

Comparaison de différents agents sucrants en ce qui a trait à la valeur quotidienne (VQ\*) recommandée pour différents nutriments pour 60 ml (1/4 de tasse)

Nutriments:	Sirop d'érable	Miel	Sucre blanc	Cassonade	Sirop d'agave
Manganèse:	100 %	3 %	0 %	9 %	0 %
Riboflavine:	37 %	2 %	1 %	0 %	0 %
Zinc:	18 %	2 %	0 %	1 %	0 %
Magnésium:	7 %	1 %	0 %	7 %	0 %
Calcium:	5 %	0 %	0 %	5 %	0 %
Potassium:	5 %	1 %	0 %	6 %	0 %

\* VQ: La valeur quotidienne est l'apport d'un nutriment jugé satisfaisant pour répondre aux besoins quotidiens de la plupart des gens. Source: *Fichier canadien des éléments nutritifs, 2007* (Santé Canada).

## Eau d'érable

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 250 mL / par 250 mL	
Amount	% Daily Value
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories / Calories 25</b>	
<b>Sodium / Sodium 30 mg</b>	<b>1 %</b>
<b>Fat / Lipides 0 g</b>	<b>0</b>
<b>Carbohydrate / Glucides 6 g</b>	<b>2 %</b>
Sugars / Sucres 5 g	
<b>Protein / Protéines 0 g</b>	
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, fibre, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	
Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, fibres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.	

# L'ÉRABLE COMME SOURCE DE POLYPHÉNOLS

Certains aliments renferment des substances aux propriétés antiprolifératives très puissantes. Consommés régulièrement, ces aliments peuvent nous aider à combattre ce fléau sans causer d'effets secondaires autres que celui de plaire à notre palais! Après les baies, le soja, le thé vert, les épices et même le chocolat, l'érable annonce ses couleurs: des études scientifiques récentes confirment la présence d'au moins 54 composés phénoliques reconnus pour leurs effets bénéfiques sur la santé.

## Un cocktail unique de polyphénols

La particularité de l'érable est qu'il renferme des composés présents dans un éventail d'aliments vedettes tels que le thé vert, le vin ou encore les petits fruits et les céréales entières, ce qui en fait un produit particulièrement unique.

## Capacité antioxydante

Les polyphénols de l'érable présentent une capacité antioxydante d'intérêt, propriété rare pour un agent sucrant.

«Une portion de sirop d'érable de 60 ml (1/4 tasse) possède une capacité antioxydante modérée, comparable à celle d'une portion de brocoli ou d'une banane, explique la diététiste Marie Breton. Ce bénéfice, combiné au fait qu'une telle quantité fournit un apport important en manganèse, en riboflavine, en zinc, en magnésium, en calcium et en potassium, donne au sirop d'érable une longueur d'avance sur les autres agents sucrants courants, comme le sucre, la cassonade, le miel et le sirop de maïs.»

## Capacité antioxydante (ORAC) du sirop d'érable<sup>1</sup> et de fruits et légumes<sup>2</sup>

(en µmol éq.Trolox <b>par portion</b> )		(en µmol éq.Trolox <b>par 100 g/3 1/2 oz</b> )	
Canneberges (125 ml/1/2 tasse)	7 092	Canneberges	9 584
Bleuets (125 ml/1/2 tasse)	4 848	Bleuets	6 552
Pomme Gala (1 moy.)	4 553	Pomme Gala	2 828
<b>Sirop d'érable (60 ml/1/4 tasse)</b>	<b>1 131</b>	Sirop d'érable	<b>1 414</b>
Banane (1 moy.)	1 037	Brocoli cru	1 362
Brocoli cru (125 ml/1/2 tasse)	613	Banane	879
Tomate crue (1 moy.)	415	Tomate crue	337

### Sources

<sup>1</sup> Béliveau R. et al., *Potentiel nutrathérapeutique de l'eau et du sirop d'érable: saison 2007*. Université du Québec à Montréal, Montréal, 2007.

<sup>2</sup> USDA Database for the Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) of Selected Foods, 2007.

### Références

Thériault M. et al., *Antioxidant, antiradical and antimutagenic activities of phenolic compounds present in maple products*. *Food Chemistry* 98, 2006, p. 490-501.  
Béliveau R. et al., *Potentiel nutrathérapeutique de l'eau et du sirop d'érable: saison 2007*. Université du Québec à Montréal, Montréal, 2007.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

- La coulée de l'eau d'érable est rendue possible lorsque se succèdent des nuits froides (sous 0 °C/32 °F) et des journées chaudes (au-dessus de 0 °C/32 °F). Ainsi, le froid provoque un effet de succion de la sève qui se trouve dans le tronc et les racines, sève qui sera relâchée lorsque la température se réchauffera.
- La récolte annuelle de sève d'érable s'effectue, en moyenne, sur une période de 20 jours à la fin de février, en mars et en avril.
- C'est en Montérégie que l'érable commence habituellement sa coulée au Québec; elle se termine généralement dans les régions de la Côte-du-Sud, du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie.
- L'eau d'érable est la sève, qui se gorge d'amidon au printemps, ce qui lui confère son goût sucré. Dès que les érables commencent à produire des bourgeons, la saison est terminée puisque cela influence le goût du sirop d'érable.
- Il faut 40 litres d'eau d'érable pour produire 1 litre de sirop d'érable.
- Les produits de l'érable, tels que la tire, le sucre et le beurre d'érable, sont le simple résultat d'une cuisson supplémentaire. Aucun produit n'est ajouté à l'eau d'érable.
- Une conserve de 540 ml contient 1,5 lb de sirop d'érable.
- On compte plus de 13 500 producteurs acéricoles au Québec.
- En 2013, il y avait plus de 42,7 millions d'entailles en exploitation.
- Les produits de l'érable du Québec sont vendus dans 52 pays (2011).
- Le nombre moyen d'entailles par ferme acéricole, au Québec, est de 6 025 entailles.
- Une portion de sirop d'érable de 60 ml (1/4 tasse) contribue à 100% de l'apport quotidien en manganèse, 37% de celui en riboflavine, 18% de celui en zinc et 7% de celui en magnésium.
- Le sirop d'érable contient au moins 54 polyphénols. Ce nombre le positionne entre la banane et le brocoli, ce qui est un avantage précieux pour un sucre.
- Le sirop d'érable n'est produit qu'en Amérique du Nord, soit au Canada et dans le nord des États-Unis. Le Canada est à l'origine de 85% de la production mondiale, et le Québec, de 71,3% (2013).
- En 2012, le Canada a exporté 65% de sa production aux États-Unis, 8% au Japon et 7% en Allemagne. Ce sont les trois plus grands marchés d'exportation.
- SIROPPO est la certification de qualité officielle de la FPAQ. Elle garantit l'authenticité du sirop d'érable vendu au Québec et le respect des normes de classification (saveur et couleur). SIROPPO offre aux consommateurs une norme de reconnaissance de qualité (par respect d'un cahier des charges) et offre aux producteurs acéricoles un système de contrôle de qualité certifié. Enfin, SIROPPO assure le système de traçabilité de la production acéricole vendue directement aux consommateurs.
- Au Québec, 20% du sirop d'érable produit est **certifié biologique**. Les normes biologiques visent l'aménagement de l'érablière, la diversité végétale, la fertilisation, le contrôle des ravageurs, l'entailage ainsi que la collecte et la transformation de l'eau d'érable.

# OU SE PROCURER DES PRODUITS D'ÉRABLE POUR LES HRI ?

Sur le site Internet de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, une section est entièrement dédiée aux restaurateurs (HRI — Hôtels, restaurants, institutions). Cette section met à leur disposition des informations diverses reliées à l'érable, mais spécifiquement pour répondre à leurs besoins.

Pour en savoir plus, consultez la section « produits et fournisseurs » sur [siropderable.ca](http://siropderable.ca).

Voici les coordonnées de plusieurs producteurs pouvant répondre aux besoins spécifiques d'approvisionnement en produits d'érable des restaurateurs.

## VINIERS DE SIROP D'ÉRABLE POUR LA CUISINE /

### **Biodélices inc.**

Serge Dubois  
Thetford Mines  
Téléphone: 418 423-1143  
[www.biodelices.com](http://www.biodelices.com)

### **Érablière M. S.**

Stéphanie Ouimet  
Mont-Laurier  
Téléphone: 819 623-2176  
[erablierems@tlb.sympatico.ca](mailto:erablierems@tlb.sympatico.ca)

### **Ferme Vifranc**

Kevin Pelletier  
Saint-Pamphile  
Téléphone: 418 356-3312  
[www.vifranc.com](http://www.vifranc.com)

### **Les produits de l'érable Hugues Beauregard**

Gestion H. Beauregard 2010 inc.  
Hugues Beauregard  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-3902  
[proerablehb@hotmail.com](mailto:proerablehb@hotmail.com)

### **Produits d'érable Cumberland inc.**

Caroline Busque et David Dostie  
La Guadeloupe  
Téléphone: 418 459-3838  
[www.cumberlandinc.com](http://www.cumberlandinc.com)

## SIROP D'ÉRABLE EN VRAC /

### **Biodélices inc.**

Serge Dubois  
Thetford Mines  
Téléphone: 418 423-1143  
[www.biodelices.com](http://www.biodelices.com)

### **Decacer**

Luis Turenne  
Saint-Nicolas  
Téléphone: 418 831-6649  
[www.decacer.com](http://www.decacer.com)

### **Érablière Beauvan inc.**

Jogues Beaulac  
Baie-du-Febvre  
Téléphone: 450 783-6644  
[erablierebeauvan@tellaie.net](mailto:erablierebeauvan@tellaie.net)

### **Érablière des Alleghanys**

Sylvain Lalli  
Saint-Pacôme  
Téléphone: 418 852-2222  
[www.alleghanysmaple.com](http://www.alleghanysmaple.com)

### **Érablière des Chûtes inc.**

Alain Boisvert et Marie-Ève Darveau  
Ham-Nord  
Téléphone: 819 344-5044  
[www.erablieredeschutes.com](http://www.erablieredeschutes.com)



**Érablière Escuminac inc.**

Martin Malenfant  
Escuminac  
Téléphone: 418 963-5000  
www.escuminac.com

**Érablière Lanaudière**

Michel Lacombe  
Brossard  
Téléphone: 450 465-4345  
brovero@videotron.ca

**Ferme Vifranc**

Kevin Pelletier  
Saint-Pamphile  
Téléphone: 418 356-3312  
www.vifranc.com

**9217-0174 Québec inc.**

**(Fruit d'érable)**  
Yvon Gingras  
Saint-Pierre-Baptiste  
Téléphone: 418 453-2288  
fruitera@ivic.qc.ca

**La Ferme Martinette**

Division Gourmet érable inc.  
Gérald Martineau  
Coaticook  
Téléphone: 819 849-7089  
www.lafermemartinette.com

**Les Douceurs de l'érable Brien inc**

Suzie Marois  
Sainte-Anne-de-la Rochelle  
Téléphone: 450 539-1475 poste 221  
www.brienonline.com

**Les Industries Bernard et fils Itée**

Martin Bernard  
Saint-Victor  
Téléphone: 418 588-6109  
www.bernards.ca

**Les produits de l'érable Éloi Beaugard inc.**

Éloi Beaugard et Nancy Langlois  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-2300  
info@beaugardsurlerable.com

**Les produits de l'érable Hugues Beaugard  
Gestion H. Beaugard 2010 inc.**

Hugues Beaugard  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-3902  
proerablehb@hotmail.com

**Nokomis inc.**

Vincent More  
Trois-Pistoles  
Téléphone: 418 851-1779  
www.nokomiscanada.com

**Produits d'érable Cumberland inc.**

Caroline Busque et David Dostie  
La Guadeloupe  
Téléphone: 418 459-3838  
www.cumberlandinc.com

**CONTENANTS INDIVIDUELS DE SIROP  
D'ÉRABLE POUR VENTE OU SERVICE  
AUX TABLES /**

**Biodélices inc.**

Serge Dubois  
Thetford Mines  
Téléphone: 418 423-1143  
www.biodelices.com

**Cabane à sucre de la Montagne**

Manon Henri  
Saint-Esprit  
Téléphone: 450 839-7138  
www.cabaneasucretremblant.com

**Decacer**

Luis Turenne  
Saint-Nicolas  
Téléphone: 418 831-6649  
www.decacer.com

**Érablière des Alleghanys**

Sylvain Lalli  
Saint-Pacôme  
Téléphone: 418 852-2222  
www.alleghanysmaple.com

**Érablière des Chûtes inc.**

Alain Boisvert et Marie-Ève Darveau  
Ham-Nord  
Téléphone: 819 344-5044  
www.erablieredeschutes.com

**Érablière Lanaudière**

Michel Lacombe  
Brossard  
Téléphone: 450 465-4345  
brovero@videotron.ca

**Érablière M. S.**

Stéphanie Ouimet  
Mont-Laurier  
Téléphone: 819 623-2176  
erablierems@tlb.sympatico.ca

**Ferme Vifranc**

Kevin Pelletier  
Saint-Pamphile  
Téléphone: 418 356-3312  
www.vifranc.com

**Fermes J. N. Beauchemin et fils inc.**

Jean-Noël Beauchemin  
Saint-Ours  
Téléphone: 450 782-2376  
jeannoelbeauchemin@videotron.ca

**9217-0174 Québec inc.  
(Fruit d'érable)**

Yvon Gingras  
Saint-Pierre-Baptiste  
Téléphone: 418 453-2288  
fruitera@ivic.qc.ca

**La Ferme Martinette**

Division Gourmet érable inc.  
Gérald Martineau  
Coaticook  
Téléphone: 819 849-7089  
www.lafermemartinette.com

**Les Douceurs de l'érable Brien inc.**

Suzie Marois  
Sainte-Anne-de-la Rochelle  
Téléphone: 450 539-1475 poste 221  
www.brienonline.com

**Les Industries Bernard et fils Itée**

Martin Bernard  
Saint-Victor  
Téléphone: 418 588-6109  
www.bernards.ca

**Les produits de l'érable Hugues Beauregard  
Gestion H. Beauregard 2010 inc.**

Hugues Beauregard  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-3902  
proerablehb@hotmail.com

**Nokomis inc.**

Vincent More  
Trois-Pistoles  
Téléphone: 418 851-1779  
www.nokomiscanada.com

**Produits d'érable Cumberland inc.**

Caroline Busque et David Dostie  
La Guadeloupe  
Téléphone: 418 459-3838  
www.cumberlandinc.com



**9203-1012 Québec inc.**

Sucreries Beauvillage  
Jean-François Doyon  
Saint-Sylvestre  
Téléphone: 418 596-3037  
rucher@altanet.ca

**BEURRE D'ÉRABLE**

**Biodélices inc.**

Serge Dubois  
Thetford Mines  
Téléphone: 418 423-1143  
www.biodelices.com

**Cabane à sucre de la Montagne**

Manon Henri  
Saint-Esprit  
Téléphone: 450 839-7138  
www.cabaneasucretremblant.com

**Decacer**

Luis Turenne  
Saint-Nicolas  
Téléphone: 418 831-6649  
www.decacer.com

**Érablière Beauvan inc.**

Jogues Beaulac  
Baie-du-Febvre  
Téléphone: 450 783-6644  
erablierebeauvan@tellaibaie.net

**Ferme Vifranc**

Kevin Pelletier  
Saint-Pamphile  
Téléphone: 418 356-3312  
www.vifranc.com

**9217-0174 Québec inc.**

**(Fruit d'érable)**

Yvon Gingras  
Saint-Pierre-Baptiste  
Téléphone: 418 453-2288  
fruitera@ivic.qc.ca

**La Ferme Martinette**

**Division Gourmet érable inc.**

Gérald Martineau  
Coaticook  
Téléphone: 819 849-7089  
www.lafermemartinette.com

**Les Douceurs de l'érable Brien inc.**

Suzie Marois  
Sainte-Anne-de-la Rochelle  
Téléphone: 450 539-1475 poste 221  
www.brienonline.com

**Les produits de l'érable Éloi Beaugard inc.**

Éloi Beaugard et Nancy Langlois  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-2300  
info@beaugardsurlerable.com

**Les produits de l'érable Hugues Beaugard**

**Gestion H. Beaugard 2010 inc.**

Hugues Beaugard  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-3902  
proerablehb@hotmail.com

**Produits d'érable Cumberland inc.**

Caroline Busque et David Dostie  
La Guadeloupe  
Téléphone: 418 459-3838  
www.cumberlandinc.com

**Biodélices inc.**

Serge Dubois  
Thetford Mines  
Téléphone: 418 423-1143  
www.biodelices.com

**Cabane à sucre de la Montagne**

Manon Henri  
Saint-Esprit  
Téléphone: 450 839-7138  
[www.cabaneasucretremblant.com](http://www.cabaneasucretremblant.com)

**Decacer**

Luis Turenne  
Saint-Nicolas  
Téléphone: 418 831-6649  
[www.decacer.com](http://www.decacer.com)

**Érablière M. S.**

Stéphanie Ouimet  
Mont-Laurier  
Téléphone: 819 623-2176  
[erablierems@tlb.sympatico.ca](mailto:erablierems@tlb.sympatico.ca)

**Ferme Vifranc**

Kevin Pelletier  
Saint-Pamphile  
Téléphone: 418 356-3312  
[www.vifranc.com](http://www.vifranc.com)

**Fermes J. N. Beauchemin et fils inc.**

Jean-Noël Beauchemin  
Saint-Ours  
Téléphone: 450 782-2376  
[jeannoelbeauchemin@videotron.ca](mailto:jeannoelbeauchemin@videotron.ca)

**La Ferme Martinette**

**Division Gourmet érable inc.**  
Gérald Martineau  
Coaticook  
Téléphone: 819 849-7089  
[www.lafermemartinette.com](http://www.lafermemartinette.com)

**Les produits de l'érable Éloi Beauregard inc.**

Éloi Beauregard et Nancy Langlois  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-2300  
[info@beauregardsurlerable.com](mailto:info@beauregardsurlerable.com)

**Les produits de l'érable Hugues Beauregard  
Gestion H. Beauregard 2010 inc.**

Hugues Beauregard  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-3902  
[proerablehb@hotmail.com](mailto:proerablehb@hotmail.com)

**Produits d'érable Cumberland inc.**

Caroline Busque et David Dostie  
La Guadeloupe  
Téléphone: 418 459-3838  
[www.cumberlandinc.com](http://www.cumberlandinc.com)

**SUCRE D'ÉRABLE EN VRAC /****Biodélices inc.**

Serge Dubois  
Thetford Mines  
Téléphone: 418 423-1143  
[www.biodelices.com](http://www.biodelices.com)

**Cabane à sucre de la Montagne**

Manon Henri  
Saint-Esprit  
Téléphone: 450 839-7138  
[www.cabaneasucretremblant.com](http://www.cabaneasucretremblant.com)

**Decacer**

Luis Turenne  
Saint-Nicolas  
Téléphone: 418 831-6649  
[www.decacer.com](http://www.decacer.com)

**Érablière Beauvan inc**

Jogues Beaulac  
Baie-du-Febvre  
Téléphone: 450 783-6644  
[erablierebeauvan@tellabaie.net](mailto:erablierebeauvan@tellabaie.net)

**Érablière M. S.**

Stéphanie Ouimet  
Mont-Laurier  
Téléphone: 819 623-2176  
[erablierems@tlb.sympatico.ca](mailto:erablierems@tlb.sympatico.ca)

**Ferme Vifranc**

Kevin Pelletier  
Saint-Pamphile  
Téléphone: 418 356-3312  
[www.vifranc.com](http://www.vifranc.com)

**La Ferme Martinette  
Division Gourmet érable inc.**

Gérald Martineau  
Coaticook  
Téléphone: 819 849-7089  
[www.lafermemartinette.com](http://www.lafermemartinette.com)

**Les Douceurs de l'érable Brien inc.**

Suzie Marois  
Sainte-Anne-de-la Rochelle  
Téléphone: 450 539-1475 poste 221  
[www.brienonline.com](http://www.brienonline.com)

**Les Industries Bernard et fils Itée**

Martin Bernard  
Saint-Victor  
Téléphone: 418 588-6109  
[www.bernards.ca](http://www.bernards.ca)

**Les produits de l'érable Éloi Beaugard inc.**

Éloi Beaugard et Nancy Langlois  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-2300  
[info@beaugardsurlerable.com](mailto:info@beaugardsurlerable.com)

**Les produits de l'érable Hugues Beaugard  
Gestion H. Beaugard 2010 inc.**

Hugues Beaugard  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-3902  
[proerablehb@hotmail.com](mailto:proerablehb@hotmail.com)

**Nokomis inc.**

Vincent More  
Trois-Pistoles  
Téléphone: 418 851-1779  
[www.nokomiscanada.com](http://www.nokomiscanada.com)

**Produits d'érable Cumberland inc.**

Caroline Busque et David Dostie  
La Guadeloupe  
Téléphone: 418 459-3838  
[www.cumberlandinc.com](http://www.cumberlandinc.com)

**Produits de l'érable St-Ferdinand**

Diane Marcoux  
Irlande  
Téléphone: 418 428-9381  
[proderab@ivic.qc.ca](mailto:proderab@ivic.qc.ca)

**SACHETS DE SUCRE D'ÉRABLE /****Biodélices inc.**

Serge Dubois  
Thetford Mines  
Téléphone: 418 423-1143  
[www.biodelices.com](http://www.biodelices.com)

**Decacer**

Luis Turenne  
Saint-Nicolas  
Téléphone: 418 831-6649  
[www.decacer.com](http://www.decacer.com)

**Érablière M. S.**

Stéphanie Ouimet  
Mont-Laurier  
Téléphone: 819 623-2176  
[erablierems@tlb.sympatico.ca](mailto:erablierems@tlb.sympatico.ca)

**Nokomis inc.**

Vincent More  
Trois-Pistoles  
Téléphone: 418 851-1779  
[www.nokomiscanada.com](http://www.nokomiscanada.com)

**Produits de l'érable St-Ferdinand**

Diane Marcoux  
Irlande  
Téléphone: 418 428-9381  
[proderab@ivic.qc.ca](mailto:proderab@ivic.qc.ca)



## TIRE D'ÉRABLE /

### **Biodélices inc.**

Serge Dubois  
Thetford Mines  
Téléphone: 418 423-1143  
[www.biodelices.com](http://www.biodelices.com)

### **Érablière Lanaudière**

Michel Lacombe  
Brossard  
Téléphone: 450 465-4345  
[brovero@videotron.ca](mailto:brovero@videotron.ca)

### **Érablière M. S.**

Stéphanie Ouimet  
Mont-Laurier  
Téléphone: 819 623-2176  
[erablierems@tlb.sympatico.ca](mailto:erablierems@tlb.sympatico.ca)

### **Fermes J. N. Beauchemin et fils inc.**

Jean-Noël Beauchemin  
Saint-Ours  
Téléphone: 450 782-2376  
[jeannoelbeauchemin@videotron.ca](mailto:jeannoelbeauchemin@videotron.ca)

### **Les produits de l'érable Éloi Beaugregard inc.**

Éloi Beaugregard et Nancy Langlois  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-2300  
[info@beaugregardsurlerable.com](mailto:info@beaugregardsurlerable.com)

### **Les produits de l'érable Hugues Beaugregard Gestion H. Beaugregard 2010 inc.**

Hugues Beaugregard  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-3902  
[proerablehb@hotmail.com](mailto:proerablehb@hotmail.com)

### **Produits d'érable Cumberland inc.**

Caroline Busque et David Dostie  
La Guadeloupe  
Téléphone: 418 459-3838  
[www.cumberlandinc.com](http://www.cumberlandinc.com)

## GELÉE D'ÉRABLE /

### **Biodélices inc.**

Serge Dubois  
Thetford Mines  
Téléphone: 418 423-1143  
[www.biodelices.com](http://www.biodelices.com)

### **Cabane à sucre de la Montagne**

Manon Henri  
Saint-Esprit  
Téléphone: 450 839-7138  
[www.cabaneasucretremblant.com](http://www.cabaneasucretremblant.com)

### **Érablière Beauvan inc.**

Jogues Beaulac  
Baie-du-Febvre  
Téléphone: 450 783-6644  
[erablierebeauvan@tellaibaie.net](mailto:erablierebeauvan@tellaibaie.net)

### **Érablière M. S.**

Stéphanie Ouimet  
Mont-Laurier  
Téléphone: 819 623-2176  
[erablierems@tlb.sympatico.ca](mailto:erablierems@tlb.sympatico.ca)

### **Ferme Vifranc**

Kevin Pelletier  
Saint-Pamphile  
Téléphone: 418 356-3312  
[www.vifranc.com](http://www.vifranc.com)

### **La Ferme Martinette Division Gourmet érable inc.**

Gérald Martineau  
Coaticook  
Téléphone: 819 849-7089  
[www.lafermemartinette.com](http://www.lafermemartinette.com)

### **Les Douceurs de l'érable Brien inc.**

Suzie Marois  
Sainte-Anne-de-la Rochelle  
Téléphone: 450 539-1475 poste 221  
[www.brienonline.com](http://www.brienonline.com)



**Les produits de l'érable Hugues Beauregard  
Gestion H. Beauregard 2010 inc.**

Hugues Beauregard  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-3902  
proerablehb@hotmail.com

**Nokomis inc.**

Vincent More  
Trois-Pistoles  
Téléphone: 418 851-1779  
www.nokomiscanada.com

**Produits d'érable Cumberland inc.**

Caroline Busque et David Dostie  
La Guadeloupe  
Téléphone: 418 459-3838  
www.cumberlandinc.com

**BONBONS À L'ÉRABLE /**

**Biodélices inc.**

Serge Dubois  
Thetford Mines  
Téléphone: 418 423-1143  
www.biodelices.com

**Cabane à sucre de la Montagne**

Manon Henri  
Saint-Esprit  
Téléphone: 450 839-7138  
www.cabaneasucretremblant.com

**Decacer**

Luis Turenne  
Saint-Nicolas  
Téléphone: 418 831-6649  
www.decacer.com

**Érablière M. S.**

Stéphanie Ouimet  
Mont-Laurier  
Téléphone: 819 623-2176  
erablierems@tlb.sympatico.ca

**Ferme Vifranc**

Kevin Pelletier  
Saint-Pamphile  
Téléphone: 418 356-3312  
www.vifranc.com

**9217-0174 Québec inc.  
(Fruit d'érable)**

Yvon Gingras  
Saint-Pierre-Baptiste  
Téléphone: 418 453-2288  
fruitera@ivic.qc.ca

**La Ferme Martinette  
Division Gourmet érable inc.**

Gérald Martineau  
Coaticook  
Téléphone: 819 849-7089  
www.lafermemartinette.com

**Les Douceurs de l'érable Brien inc.**

Suzie Marois  
Sainte-Anne-de-la Rochelle  
Téléphone: 450 539-1475 poste 221  
www.brienonline.com

**Les produits de l'érable Éloi Beauregard inc.  
Éloi Beauregard et Nancy Langlois**

Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-2300  
info@beauregardsurlerable.com

**Les produits de l'érable Hugues Beauregard  
Gestion H. Beauregard 2010 inc.**

Hugues Beauregard  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-3902  
proerablehb@hotmail.com

**Nokomis inc.**

Vincent More  
Trois-Pistoles  
Téléphone: 418 851-1779  
www.nokomiscanada.com



**Produits d'érable Cumberland inc.**

Caroline Busque et David Dostie  
La Guadeloupe  
Téléphone: 418 459-3838  
www.cumberlandinc.com

**Produits de l'érable St-Ferdinand**

Diane Marcoux  
Irlande  
Téléphone: 418 428-9381  
proderab@ivic.qc.ca

**9203-1012 Québec inc.**

**Sucrieries Beaurivage**  
Jean-François Doyon  
Saint-Sylvestre  
Téléphone: 418 596-3037  
rucher@altanet.ca

**FLOCONS D'ÉRABLE /**

**Biodélices inc.**

Serge Dubois  
Thetford Mines  
Téléphone: 418 423-1143  
www.biodelices.com

**Decacer**

Luis Turenne  
Saint-Nicolas  
Téléphone: 418 831-6649  
www.decacer.com

**9217-0174 Québec inc.**

**(Fruit d'érable)**  
Yvon Gingras  
Saint-Pierre-Baptiste  
Téléphone: 418 453-2288  
fruitera@ivic.qc.ca

**EAU D'ÉRABLE PURE  
CERTIFIÉE NAPSI /**

**SEVA**

Denis Normandin  
Sainte-Dorothée  
Téléphone: 514 829-8966  
www.eauderableseva.com

**Le Groupe acéricole SN**

Stéphane Nolet  
Saint-Ferdinand  
Téléphone: 819 362-0773  
www.maple3.ca

**Eau D'érable pure OVIVA**

Gino Papineau  
Ferme-Neuve  
Téléphone: 819 440-9257  
www.oviva.ca

**AUTRES /**

**Érablière Beauvan inc.**

Jogues Beaulac  
Baie-du-Febvre  
Téléphone: 450 783-6644  
erablierebeauvan@tellaie.net

**Érablière M. & A. Lehoux**

Pierre Lehoux  
Sainte-Marie-de-Beauce  
Téléphone: 418 596-2775  
pierrelehoux@globetrotter.net

**Érablière M. S.**

Stéphanie Ouimet  
Mont-Laurier  
Téléphone: 819 623-2176  
erablierems@tlb.sympatico.ca



**La Ferme Martinette**  
**Division Gourmet érable inc.**  
Gérald Martineau  
Coaticook  
Téléphone: 819 849-7089  
[www.lafermemartinette.com](http://www.lafermemartinette.com)

**Les produits de l'érable Hugues Beauregard**  
**Gestion H. Beauregard 2010 inc.**  
Hugues Beauregard  
Saint-Damase  
Téléphone: 450 797-3902  
[proerablehb@hotmail.com](mailto:proerablehb@hotmail.com)

**Les Sucrieries de l'érable**  
Serge Boivin  
Dunham  
Téléphone: 450 295-2386  
[www.lessucreriesdelerable.com](http://www.lessucreriesdelerable.com)

**Produits de l'érable St-Ferdinand**  
Diane Marcoux  
Irlande  
Téléphone: 418 428-9381  
[proderab@ivic.qc.ca](mailto:proderab@ivic.qc.ca)

**Produits d'érable Cumberland inc.**  
Caroline Busque et David Dostie  
La Guadeloupe  
Téléphone: 418 459-3838  
[www.cumberlandinc.com](http://www.cumberlandinc.com)

## BIOGRAPHIE

### **CHRISTOPHE BACQUIÉ CHEF AU RESTAURANT MONTECRISTO DE L'HÔTEL DU CASTELLET**

Au fil d'un parcours riche en expériences, qui l'a mené de la Corse à la Provence en passant par Paris, Christophe Bacquié a su se tailler une réputation d'excellence en peu de temps.

Décoré d'une première étoile au Guide Michelin en 2002, d'une seconde en 2007, nommé « Meilleur Ouvrier de France » en 2004, puis « Grand Chef » Relais & Châteaux en 2008, Christophe Bacquié a réalisé l'exploit de retrouver sa deuxième étoile dès son arrivée au restaurant *MonteCristo* de l'Hôtel du Castellet, en 2009.

Aux commandes des cuisines de ce restaurant gastronomique provençal, ce chef talentueux et passionné a propulsé son établissement au rang des Grandes Tables du Monde en 2011. En compagnie de son équipe chevronnée, il a à cœur de transmettre son savoir-faire à la relève tout en prenant un immense plaisir à enrichir sa cuisine de nouvelles créations.











