

**Concours 2012 de la Route de l'érable
Érable, légumes et aromates**

Montréal, le 7 février 2012 — Érable, légumes et aromates : voilà la thématique du concours 2012 destiné aux 100 Créatifs de la Route de l'érable, qui leur permettra de créer un nombre illimité d'harmonies de saveurs! La Fédération des producteurs acéricoles du Québec met en place ce 5^e concours afin que les Créatifs, minutieusement choisis par la Fédération, puissent mettre à profit leur talent et leur imagination dans une quête de nouvelles saveurs. Le concours sera présidé par nul autre que M. Armand Arnal, chef du restaurant La Chassagnette, situé à Arles, en France, et classé une étoile dans le guide Michelin.

Le concours

Le but du concours est de créer de savoureux mets combinant des légumes, des aromates et des produits de l'érable purs. Sont admissibles : entrées froides, entrées chaudes et plats principaux. Le plat doit être végétarien. Le Créatif gagnant excellera tant par la qualité et l'originalité que par l'équilibre de la recette proposée.

Le jury dévoilera les noms des trois gagnants à l'automne 2012. Les gagnants ajouteront leur création à leur menu habituel ou l'offriront dans leur commerce pendant au moins un an, et cela, pour le plus grand plaisir des gourmets d'ici et d'ailleurs qui découvriront ainsi la polyvalence de l'érable. Le concours se déroulera du 1^{er} mars au 1^{er} juillet 2012.

Critères d'évaluation

Les quatre membres du jury évalueront les créations en fonction des critères suivants : originalité du produit présenté, composition et ingrédients utilisés, présentation et goût. Le jugement se fera sur la finesse, l'équilibre et le dosage du plat, en plus de l'utilisation judicieuse des produits de l'érable. De plus, les participants devront se soumettre aux conditions suivantes :

- Inventer une recette végétarienne originale dans laquelle on retrouve au moins un produit de l'érable pur à 100 % (sirop, beurre, tire, sucre, vinaigre ou flocons). La variété de produits de l'érable sera prise en compte. Les concurrents peuvent présenter le nombre de créations de leur choix, pourvu qu'ils respectent les conditions du concours. Une personne ne peut remporter qu'un seul prix.
- L'utilisation de tout sucre inverti ou d'autres éléments sucrants, à l'exception d'agents stabilisateurs définis, entraînera la disqualification du candidat.

Prix

Le grand gagnant se verra offrir un stage de cinq jours, à effectuer en 2013, au restaurant La Chassagnette, l'établissement où M. Armand Arnal est chef, à Arles, en France. Ce prix inclut le transport, l'hébergement et les repas. Des prix pour les deuxième et troisième places seront également octroyés sous forme de bourses.

M. Arnal a été nommé « Ambassadeur de l'érable » en 2012 par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Pour obtenir plus de détails sur son établissement, consultez le www.lachassagnette.fr.

Rappelons que Richard Lachapelle, du Havre-aux-glaces, à Montréal, a été désigné le premier lauréat de ce prestigieux concours. Thierry Ferré, du restaurant Mouton Noir, à Baie-Saint-Paul, a accédé au premier rang en 2009; Philippe Petrazzini, du Culinarium du 51, à Baie-Saint-Paul, a remporté le concours en 2010; et Franck Peter du restaurant Initiale, à Québec, a remporté le concours en 2011.

Les détails du concours sont accessibles sur le site www.laroutedelerable.ca.

À propos de la FPAQ

Fondée en 1966, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux et moraux de ses 7 400 entreprises acéricoles, autant d'hommes et de femmes qui travaillent ensemble par la mise en marché collective de leurs produits. Grâce à la qualité de leur travail et de leurs produits, le Québec assure environ 80 % de la production mondiale de sirop d'érable.

— 30 —

Source et information :

Johannie Coiteux

Agente de promotion et de communication

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

450 679-0540, poste 8609

jcoiteux@upa.qc.ca