

**Grands gagnants 2012 du concours « Érable, légumes et aromates »,
présenté par la Route de l'érable**

Longueuil, automne 2012 – La Fédération des producteurs acéricoles du Québec ainsi que M. Armand Arnal, chef renommé du restaurant La Chassagnette, accrédité une étoile Michelin, à Arles, en France, et président d'honneur du cinquième concours à l'intention des Créatifs de la Route de l'érable, sont heureux de dévoiler les trois gagnants de ce concours qui récompense les meilleures créations mariant érable et légumes, thématique de l'édition 2012.

LES GAGNANTS SONT...

Sébastien Munch, chef pâtissier et boulanger au restaurant Initiale à Québec, sous la direction du chef Yvan Lebrun, remporte le premier prix grâce à « Toundra ». Cette création, d'eau d'érable infusée à l'herbe de bison, purée de sapin, betteraves à sucre à l'érable et pomme au jus de betteraves rouges, réussit admirablement l'union érable, légumes et aromates. Pour ce plat recherché et magnifiquement équilibré, M. Munch se mérite un stage de perfectionnement d'une semaine au restaurant La Chassagnette, à Arles, en France, en compagnie du chef Armand Arnal.

Alexandre Loiseau, chef propriétaire du Bistro Cocagne, à Montréal, gagne le deuxième prix, soit une bourse de 500 \$, pour sa « Salade d'artichauts, champignons, noix de pin et orpin, purée d'abricots à l'érable ». Fraîcheur, simplicité et exquis mélange de saveurs définissent à merveille cette création de légumes sauvages et biologiques rehaussés par l'abricot et le sucre de l'érable.

Sébastien Munch, de l'Initiale, remporte également le troisième prix, soit une bourse de 250 \$, pour « Gaspésie ». Dans cette création, composée de pousses de mélèze à l'érable, de champignons poules des bois marinés, argousier et amandine de panais, l'érable est présent sous différentes formes. Ce à quoi s'ajoute l'utilisation d'ingrédients traditionnels, d'épices et herbes locaux de manière fort intéressante.

Les chefs et cuisiniers participants ont démontré leur grande créativité avec les produits de l'érable en présentant des créations végétariennes où érable et légumes se marient pour créer un nombre illimité de saveurs. Le jury, composé de quatre personnes, soit deux membres de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, un critique gastronomique et le chef Armand Arnal, a évalué les plats présentés en fonction des principaux critères de référence en gastronomie. À la lecture de la recette, la facilité d'exécution, l'originalité et l'utilisation des produits de l'érable étaient évalués. Ensuite, lors de la seconde étape, soit celle de la dégustation, le jury prenait en compte la présentation et le goût, l'équilibre global et l'utilisation judicieuse des produits d'érable.

Les gourmets seront ravis d'apprendre que ces Créatifs de l'érable ajouteront leurs créations au menu de leur établissement durant toute l'année 2013.

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 à la mise en marché collective de leurs produits. Grâce à la qualité de leur travail et de leurs produits, le Québec assure près de 80 % de la production mondiale de sirop d'érable.

Source :
Caroline Cyr
Fédération des producteurs acéricoles du Québec
laroutedelerable.ca

Information :
Micheline Vallée
514 344-9528
mimivallee@videotron.ca

1^{er} prix – Toundra (Sébastien Munch)



**2^e prix – Salade d'artichauts, champignons, noix de pin et orpin, purée d'abricots à l'érable
(Alexandre Loiseau)**



3^e prix – Gaspésie (Sébastien Munch)

