

## **Concours 2013 de la Route de l'érable *Eau d'érable, poissons et fruits de mer***

**Longueuil, le 5 février 2013 — Eau d'érable, poissons et fruits de mer :** voilà la thématique du concours 2013 destiné aux 100 Créatifs de la Route de l'érable, qui leur permettra de concevoir un nombre illimité d'harmonies de saveurs! La Fédération des producteurs acéricoles du Québec met en place cette sixième édition afin que les Créatifs, minutieusement choisis par son équipe, mettent à profit leur talent et leur imagination dans une quête de nouvelles saveurs. Elle sera présidée par Pierre Résimont, chef du restaurant l'Eau Vive, situé près de Namur, en Belgique, classé deux étoiles dans le guide *Michelin*.

### **Concours**

Le but de cet événement est de créer de savoureux mets combinant de l'eau d'érable, du poisson et(ou) des fruits de mer. Sont admissibles : entrées froides, entrées chaudes et plats principaux. Le gagnant excellera par la qualité, l'originalité et l'équilibre de la recette proposée.

Le jury dévoilera les noms des trois gagnants l'automne prochain. Ils ajouteront leur création à leur menu habituel ou l'offriront dans leur commerce pendant au moins un an. Ainsi, les gourmets d'ici et d'ailleurs découvriront la polyvalence de l'érable. Le concours se déroulera du 1<sup>er</sup> mars au 1<sup>er</sup> juillet 2013.

### **Évaluation**

Les quatre membres du jury évalueront les créations en fonction des critères suivants : valorisation de l'eau d'érable, originalité, composition et ingrédients employés, texture et cuisson du produit, présentation et goût. Le jugement reposera 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 originale dans laquelle on retrouve de l'eau d'érable et au moins un poisson et(ou) crustacé et(ou) mollusque.
- Tous les produits de l'érable pur à 100 % (eau, sirop, beurre, tire, sucre, vinaigre, flocons, pépites et perles) peuvent être utilisés comme accompagnements ou éléments de décoration. Toutefois, l'eau d'érable doit être le produit d'érable principal de la recette.
- Tous les types de poissons, crustacés, mollusques sont permis, tout comme les garnitures.
- Les concurrents peuvent présenter le nombre de créations de leur choix, tant qu'ils respectent les règlements du concours. Toutefois, une seule pièce par candidat pourra être retenue. Une personne ne peut remporter qu'un prix.

- Le recours à tout sucre inverti ou à 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 2014, au restaurant l'Eau Vive, propriété du chef Pierre Résimont, à Profondeville, en Belgique. Cette récompense inclut le transport, l'hébergement et les repas. Des prix pour les deuxième et troisième places seront également octroyés sous forme de bourses de 500 \$ et de 250 \$.

M. Résimont a été nommé Ambassadeur de l'érable en 2013 par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Pour obtenir plus de détails sur son établissement, consultez [eau-vive.be](http://eau-vive.be).

Rappelons que Richard Lachapelle, du Havre-aux-Glaces, à Montréal, a été désigné premier lauréat de ce prestigieux concours. Thierry Ferré, du restaurant Mouton Noir, à Baie-Saint-Paul, a obtenu le premier rang en 2009; Philippe Petrazzini, du Culinarium du 51, aussi à Baie-Saint-Paul, a été le lauréat en 2010; Franck Peter du restaurant Initiale, à Québec, a été le vainqueur en 2011 et, finalement, Sébastien Munch, du restaurant Initiale, à Québec, a mérité les grands honneurs en 2012.

Les détails et règlements du concours sont accessibles sur [laroutedelérable.ca](http://laroutedelérable.ca).

### **À propos de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec**

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 7400 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 :**

Caroline Cyr  
Agente de promotion et de communication  
Fédération des producteurs acéricoles du Québec

### **Information :**

Micheline Vallée  
514 344-9528  
[mimivallee@videotron.ca](mailto:mimivallee@videotron.ca)