

**LA ROUTE DE L'ÉRABLE 2013 :
100 CRÉATIFS PASSIONNÉS PAR L'ÉRABLE CONJUGUENT LEUR TALENT
POUR LE BONHEUR DES GOURMETS D'ICI ET D'AILLEURS**

Longueuil, le 5 février 2013 – La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) dévoile les 100 Créatifs de l'érable qui jalonnent la Route de l'érable en 2013. Du nombre, 10 entrent cette année dans ce club sélect. Présents aux quatre coins du Québec et accrédités par la Fédération, ils se distinguent par leur capacité à transformer et à mettre en valeur les produits de l'érable, combinant originalité et savoir-faire, en toute saison.

Leurs savoureux produits et mets sont offerts dans des restaurants, cafés et bistrotts, pâtisseries et boulangeries, glaceries, chocolateries et confiseries, charcuteries, hôtels et auberges, restaurants-traiteurs et épicerie fines. Leurs établissements sont tous identifiés par le logo distinctif des Créatifs : une goutte orangée qui s'inspire de la petite touche décorative qu'ajoutent les artistes culinaires pour parachever la présentation de leurs plats.

Cette année, les nouveaux Créatifs de l'érable sont :

Bistro Kapzak, Sherbrooke, Cantons-de-l'Est
Auberge L'Estampilles, Baie-Saint-Paul, Charlevoix
Auberge restaurant Chez Octave, Montmagny, Chaudière-Appalaches
La Table du Junior, Saint-Georges-de-Beauce, Chaudière-Appalaches
Le Vieux Grenier, Saint-Georges-de-Beauce, Chaudière-Appalaches
Praline et Caramel, Saint-Eustache, Laurentides
Hostellerie Rive Gauche, Beloeil, Montérégie
Restaurant SENS, Hôtel Mortagne, Boucherville, Montérégie
Maison Boulud, Montréal
La Tanière, Québec

Un ambassadeur de choix pour la Route de l'érable

Depuis 2008, la Route de l'érable compte sur des ambassadeurs prestigieux pour promouvoir à l'étranger ce produit de chez nous. Cette année, Pierre Résimont, chef du restaurant l'Eau Vive, table double étoilée près de Namur, en Belgique, se joint à ses prédécesseurs : Roland Del Monte (2008), pâtissier, chocolatier et glacier de la Côte d'Azur maintenant établi à Montréal, Joseph Viola (2009), chef à Lyon, Philippe Bernachon (2010), chocolatier à Lyon, Stéphan Bernhard, chef du restaurant Le Jardin de France, à Baden-Baden, en Allemagne (2011), et Armand Arnal, chef du restaurant La Chassagnette, en Camargue, en France (2012).

Au sujet des Créatifs de l'érable

Pour connaître les Créatifs de l'érable, la FPAQ convie tous les amoureux de l'érable à visiter laroutedelerable.ca. Les 100 Créatifs y sont répertoriés par régions. On y trouve aussi leur fiche personnalisée, dans laquelle chacun décrit ses anecdotes et trucs avec l'érable. Des entrevues vidéo réalisées avec certains d'entre eux, ainsi que quelques-unes de leurs délicieuses recettes complètent leur portrait.

Les créations culinaires des Créatifs de la Route de l'érable sont présentées dans le dépliant de la Route de l'érable. Ce document est offert chez les participants de la Route de l'érable 2013, ainsi que dans les centres Infotouriste de Québec et de Montréal. Il est possible d'en télécharger un exemplaire à laroutedelerable.ca ou d'en obtenir un en téléphonant au 450 679-7021.

De plus, les établissements membres de la Route répertoriés au *Guide Restos Voir* sont bien en vue grâce au logo officiel des Créatifs figurant à côté de leur description dans la publication.

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 et information :

Micheline Vallée

514 344-9528

mimivallee@videotron.ca