

Grands gagnants 2013 du concours « Eau d'érable, poissons et fruits de mer », présenté par la Route de l'érable

Longueuil, automne 2013 – La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) ainsi que M. Pierre Résimont, chef du restaurant l'Eau Vive, situé près de Namur, en Belgique, classé deux étoiles dans le guide *Michelin* et président d'honneur du sixième 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 combinant de l'eau d'érable, du poisson et (ou) des fruits de mer, thématique de l'édition 2013.

LES GAGNANTS SONT...

Thomas Ginieis, second de cuisine au restaurant Le Valois, remporte le premier prix grâce à « Homard ivre du Coureur des bois », une création de homard mariné au whisky à l'érable et à l'eau d'érable servi avec une gelée à l'eau d'érable et un pickle de légumes. Pour la fraîcheur de ce plat, la mise en valeur originale de l'eau d'érable et l'équilibre parfait des saveurs et des textures, M. Ginieis se mérite un stage de perfectionnement d'une semaine au restaurant l'Eau Vive, à Profondeville, en Belgique en compagnie du chef Pierre Résimont.

Dave Carlos-Bélanger, sous-chef à l'Auberge des Glacis, à l'Islet, gagne le deuxième prix, soit une bourse de 500 \$, pour son « Esturgeon du Saint-Laurent à l'eau d'érable en inspiration *pot-au-feu* ». Cette recette a séduit les membres du jury par la grande variété de produits d'érable différents intégrés au plat ainsi que la mise en valeur des produits locaux.

Olivier Perret, chef exécutif du Renoir, remporte le troisième prix, soit une bourse de 250 \$, pour sa « Pieuvre grillée et truffe d'été. Eau d'érable et citron vert ». Un bel accord truffe et céleri-rave, une intégration remarquable de l'eau d'érable ainsi qu'un mariage des plus agréables caractérisent cette création.

Les chefs et cuisiniers participants ont démontré leur grande créativité avec les produits de l'érable en présentant des plats originaux combinant de l'eau d'érable, du poisson et (ou) des fruits de mer. Le jury, composé de quatre personnes, soit deux membres de la FPQA, un critique gastronomique et le chef Pierre Résimont, 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 jugées. 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 2014.

À propos de la FPAQ

Fondée en 1966, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) a pour mission la défense et la promotion des intérêts économiques, sociaux et moraux de 7300 entreprises acéricoles québécoises, en plus de déployer des initiatives pour assurer la mise en marché collective de leurs produits. Grâce à la qualité du travail de ces acériculteurs, le Québec assure 75 % de la production mondiale de sirop d'érable.

creatifsdelerable.ca

jaimelerable.ca

siropderable.ca

siropcool.ca



Facebook.com/jaimelerable



twitter.com/jaimelerable



Pinterest.com/jaimelerable



flickr.com/photos/jaimelerable

Source :

Caroline Cyr
Agente de promotion et de communication
Fédération des producteurs acéricoles du Québec
450 679-0540, poste 8609
ccyr@upa.qc.ca

Information :

Micheline Vallée
Relationniste
514 344-9528
mimivallee@videotron.ca

1^{er} prix – Homard ivre du Coureur des bois (Thomas Ginieis)



2^e prix – Esturgeon du Saint-Laurent à l'eau d'Érable en inspiration *pot-au-feu* (Dave Carlos-Bélanger)



3^e prix – Pieuvre grillée et truffe d'été. Eau d'érable et citron vert (Olivier Perret)

