



Communiqué – pour diffusion immédiate

**Les produits d'érable du Québec présentent  
la deuxième édition de l'événement gastronomique MTL à TABLE**

Des plats à base d'érable seront servis dans plus de 125 restaurants montréalais

**Longueuil, le 20 septembre 2013** – La marque Les produits d'érable du Québec, de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ), sera le présentateur officiel de la deuxième édition de l'événement annuel MTL à TABLE. Organisé par Tourisme Montréal, cet incontournable rendez-vous gastronomique se déroulera du 1<sup>er</sup> au 11 novembre 2013. Plus de 125 restaurants montréalais y proposeront de savoureux menus spéciaux à prix fixe (19 \$, 29 \$ ou 39 \$).

Pour cette édition, chaque établissement participant inscrira à son menu au moins un plat à base d'érable. Du nombre, huit font partie du programme *Créatifs de l'érable* : Auberge Saint-Gabriel, Birks Café par Europea, Bistro Cocagne, Chez L'Épicier, Le Valois, Portus Calle, Restaurant Carte Blanche et Restaurant Chez Ma Grosse Truie Chérie, lequel a été mis sur pied par la FPAQ et rassemblant une centaine d'artisans de partout au Québec qui font naître des plaisirs gustatifs en recourant à l'érable de manière originale et créative.

Les produits d'érable contribuent fortement à la gastronomie depuis plusieurs années, estime d'ailleurs Denis Peyrat, chef du restaurant Le Valois. « La FPAQ a déployé des initiatives comme les *Créatifs de l'érable* afin que les chefs et artisans ajoutent l'érable à leur cuisine. Non seulement il est de grande qualité et très lié à l'identité du Québec, mais il apporte toujours une touche spéciale aux plats auxquels il est intégré, qu'ils soient salés ou sucrés. L'érable permet d'affiner une cuisine et nous force à épurer un plat afin de lui donner sa pleine valeur. »

**Quoi** : MTL à TABLE, présenté par Les produits d'érable du Québec

**Quand** : du 1<sup>er</sup> au 11 novembre 2013

**Où** : dans plus de 125 restaurants de Montréal

(voir la liste à [www.mtlatable.com](http://www.mtlatable.com), sous l'onglet « Restaurants »)

### **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 7400 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.

### **À propos des Créatifs de l'érable**

Fort d'une créativité débordante, un Créatif de l'érable est un épicurien gourmand qui fait partie d'un groupe sélect de 100 artisans méticuleusement choisis par la FPAQ parmi les plus grands chefs cuisiniers de la planète gourmande. Ce qui distingue un Créatif, c'est son amour inconditionnel des produits du terroir de première qualité. Il fait preuve d'un talent sans cesse renouvelé et chérit particulièrement l'érable, une de nos plus savoureuses ressources naturelles. Bref, le Créatif de l'érable sert et fait déguster, pour notre plus grand bonheur, l'érable sous toutes ses formes.

### **À propose de MTL à TABLE**

Une initiative de Tourisme Montréal, MTL à TABLE est une invitation à célébrer durant 11 jours la gastronomie montréalaise à son meilleur! Du 1<sup>er</sup> au 11 novembre, la deuxième édition de ce rendez-vous culinaire mettra à l'affiche de délectables menus à prix fixe (19 \$, 29 \$ et 39 \$) dans plus de 125 restaurants aux quatre coins de la ville et une foule d'activités spéciales. Pour tout savoir sur MTL à TABLE, visitez le [www.mtlatable.com](http://www.mtlatable.com)

[creatifsdelerable.ca](http://creatifsdelerable.ca)

[jaimelerable.ca](http://jaimelerable.ca)

[siropderable.ca](http://siropderable.ca)

[siropcool.com](http://siropcool.com)



[facebook.com/jaimelerable](https://facebook.com/jaimelerable)



[pinterest.com/jaimelerable](https://pinterest.com/jaimelerable)



[twitter.com/jaimelerable](https://twitter.com/jaimelerable)



[flickr.com/photos/jaimelerable](https://flickr.com/photos/jaimelerable)

### **Source et information**

Caroline Cyr

Agente de promotion et de communication

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

(450) 679-0540, poste 8609

[ccyr@upa.qc.ca](mailto:ccyr@upa.qc.ca)