

Onze nouveaux chefs et établissements deviennent Créatifs de l'érable

Ils feront découvrir au public les mille et une possibilités culinaires,
alimentaires et gastronomiques des produits de l'érable

Longueuil, le 3 février 2014 – Cette année, 11 nouveaux artisans et chefs de grand talent s'intègrent à la cohorte 2014 des 100 Créatifs de l'érable, qui ont à cœur de mettre de l'avant les mille et une possibilités culinaires, alimentaires et gastronomiques des produits d'érable toute l'année et partout au Québec dans le cadre du programme des Créatifs de l'érable mis sur pied par les Produits d'érable du Québec.

Voici la liste des nouveaux venus parmi les Créatifs de l'érable :

- Le Fumoir d'Antan (Îles-de-la-Madeleine)
- La Crème glacée du terroir Hudson (Montérégie) (les crèmes glacées n'y sont sucrées qu'avec du sirop d'érable)
- Oui! Desserts (Montérégie) (pâtisserie « crue » entièrement à base de sirop d'érable)
- Le restaurant asiatique Le Petit Tsukiji (Montérégie)
- Le restaurant Tandem (Montréal)
- La crèmerie, pâtisserie Les Givrés (Montréal)
- La boulangerie, pâtisserie Arhoma (Montréal)
- La confiserie Wakefield (Outaouais)
- Le restaurant L'Orée du Bois (Outaouais)
- Le resto, école de cuisine, traiteur, boutique gourmande Espace MC Chef (Québec)
- La confiserie Fudgerie (Québec)

Depuis 2008, les 100 Créatifs de l'érable déploient imagination et créativité afin de faire découvrir aux quatre coins du Québec divers produits de l'érable transformés et intégrés à des aliments et à des mets. Les restaurants, cafés, bistros, pâtisseries, boulangeries, glaceries, chocolateries, confiseries, charcuteries, hôtels, auberges, restaurants-traiteurs et épicerie fines sélectionnés parmi les meilleurs artisans et professionnels de chez nous sont tous identifiés par le logo des Créatifs : une goutte inspirée de la petite touche décorative qu'ajoutent les artistes culinaires pour parachever la présentation de leurs plats.

Christophe Bacquié, ambassadeur de l'érable

Cette année encore, les Créatifs de l'érable font équipe avec un ambassadeur réputé dont la mission est de promouvoir à l'international ce produit d'ici. En 2014, Christophe Bacquié, chef au restaurant MonteCristo de l'hôtel du Castellet, dans le Var, en Provence, sera donc le représentant à l'étranger des produits de l'érable du Québec.

Décoré d'une première étoile au Guide Michelin en 2002 et d'une seconde en 2007, nommé « Meilleur ouvrier de France » en 2004, puis « Grand Chef » Relais & Châteaux en 2008, Christophe Bacquié a su regagner sa deuxième étoile dès son arrivée au MonteCristo de l'hôtel du Castellet, en 2009. Il a d'ailleurs propulsé cet établissement au rang des Grandes Tables du Monde en 2011.

M. Bacquié succède à de grands noms de la gastronomie tels que Roland Del Monte (2008), pâtissier, chocolatier et glacier de la Côte d'Azur, maintenant établi au Québec; 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); Armand Arnal, chef du restaurant La Chassagnette, en Camargue, en France (2012); et Pierre Résimont, chef du restaurant l'Eau Vive, table deux étoiles, près de Namur, en Belgique (2013).

Comme chaque année, un concours est mis en place pour les 100 Créatifs de l'érable. Pour y participer, les chefs devront concevoir un plat comportant de l'alcool d'érable du Québec. Le grand prix consistera en un stage d'une semaine, toutes dépenses payées, dans les cuisines de Christophe Bacquié au MonteCristo de l'hôtel du Castellet.

Creatifsdelerable.ca, une précieuse source de renseignements

Afin de tout découvrir sur les Créatifs de l'érable, les internautes sont invités à visiter le site creatifsdelerable.ca. Ils y trouveront les noms des Créatifs répertoriés région par région ainsi qu'une fiche personnalisée de chacun, comprenant notamment trucs, conseils et anecdotes concernant l'érable. Le site présente également des entrevues, des recettes et des vidéos sur le processus créatif de nos chefs experts. Dans ce dernier cas, le premier document met en vedette Alexandre Loiseau, chef du Bistro Cocagne. Suivront des vidéos de Marcel Bouchard ([Auberge des 21](#)), Denis Peyrat ([Le Valois](#)), Frédéric Laplante ([La Tanière](#)), Martine Sartre ([Le Temps des Cerises](#)), Jason Kacprzak ([Bistro Kapzak](#)) et Thierry Burat ([Le Prieuré](#)).

Les œuvres culinaires des Créatifs de l'érable sont aussi présentées dans le nouveau magazine *J'aime l'érable*, offert gratuitement dans les établissements membres des Créatifs de l'érable ainsi que dans les centres Infotouriste de Québec et de Montréal. On peut également l'obtenir sans frais en appelant à la Fédération des producteurs acéricoles du Québec au 450 679-7021.

– 30 –

À propos de la FPAQ et des Produits d'érable du Québec

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) défend et fait la promotion des intérêts économiques, sociaux et moraux des entreprises acéricoles québécoises, en plus de déployer des initiatives pour assurer la mise en marché collective de leurs produits. Grâce à son travail et à celui de ses 7 300 membres, le Québec assure 80 % de la production mondiale de sirop d'érable. Les Produits d'érable du Québec est la marque de référence de la FPAQ en matière de promotion et de valorisation des produits d'érable du Québec.

siropderable.ca
siropcool.ca
jaimelerable.ca
creatifsdelerable.ca





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



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



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



[Flickr.com/photos/jaimelerable](https://www.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
Relations de presse
514 344-9528
mimivallee@videotron.ca