

Le Grand cirque gastronomique de l'érable : l'innovation, de la recherche à l'assiette!

Longueuil, le 3 février 2015 – C'est à l'occasion de la *Fête de l'érable* que la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) lance sa saison 2015, sous le thème *Le grand cirque gastronomique de l'érable*, mettant en vedette les nouvelles créations culinaires de 20 Créatifs de l'érable. L'événement, qui a lieu au Cirque Éloize, se veut un hommage à l'érable, dont la personnalité profonde est marquée par son caractère alliant authenticité et innovation. Cette année, l'innovation prend la forme d'un nouveau programme de recherche en collaboration avec le Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies, d'un nouveau partenariat avec la Fédération québécoise des sports cyclistes et du dévoilement des résultats de récents sondages auprès de consommateurs d'ici et d'ailleurs. La soirée annonce une saison 2015 effervescente, riche de projets et d'activités qui contribueront à accroître la notoriété des produits d'érable du Québec sous de multiples facettes.

100 Créatifs de l'érable innovent toute l'année pour le plaisir des consommateurs d'ici et d'ailleurs

Les produits d'érable donnent lieu à une véritable fête des sens et inspirent la créativité chez les artisans et les chefs d'ici, regroupés dans le club sélect des 100 Créatifs de l'érable. Les Créatifs de l'érable 2015 regroupent des artisans méticuleusement choisis par la FPAQ parmi les plus grands chefs cuisiniers de la planète gourmande. Un Créatif se distingue par son amour inconditionnel des produits du terroir de première qualité. Il fait preuve d'un talent sans cesse renouvelé et chérit particulièrement l'érable, l'une de nos plus savoureuses ressources naturelles. Bref, pour notre plus grand bonheur, le Créatif de l'érable sert et fait déguster l'érable toute l'année et sous toutes ses formes.

En tête d'affiche de la soirée, des Créatifs des quatre coins du Québec présentent leurs nouveautés 2015. Parmi les créations culinaires dégustées à la soirée et offertes toute l'année dans leurs établissements respectifs, le Parfait de mousse de foie de canard à la gelée d'érable, le Lapin de la ferme Besnier à l'érable et aux endives, le Porc de St-Canut au Sortilège, homard poché à l'eau d'érable et le Croustillant aux poires et son caramel à l'érable. (*Voir le menu complet en annexe.*)

Une première au sein des Créatifs de l'érable : le fromage à l'érable

En 2015, les Créatifs de l'érable étendent leur influence dans le paysage gastronomique québécois en accueillant la fromagerie fine Au Gré des Champs pour son produit aux arômes subtils d'érable. Le *Mishtan*, une création de la fromagerie, est un fromage au lait de vache affiné trois mois et lavé au sirop d'érable dans lequel ont macéré des épices de la forêt boréale. Avec l'arrivée de ce nouveau venu, les Créatifs de l'érable comptent maintenant une nouvelle catégorie de produits,

Érable et fromage d'ici, et espèrent accueillir dans un avenir prochain des fromageries de partout au Québec. De plus, cette année, cinq nouveaux artisans et chefs s'ajoutent au programme des Créatifs de l'érable. (Voir le communiqué de presse à cet effet.)

L'érable sous la loupe des chercheurs en gastronomie

Serge Beaulieu, président de la Fédération, souligne le caractère innovateur de l'érable, un produit unique, 100 % naturel, dont les effets bénéfiques sur la santé et les performances sportives sont de plus en plus connus : « Nous ne connaissons pas encore tous les mérites de l'érable. Ce produit issu de notre terroir nous réserve encore bien des surprises. Les produits d'érable ont des particularités en cuisine et un grand potentiel d'harmonie de saveurs avec la cuisine du monde. C'est pourquoi la FPAQ est fière d'annoncer la mise sur pied du nouveau Programme de recherche sur la science gastronomique de l'érable en partenariat avec le Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies (FRQNT), un programme de recherche de 1,4 million de dollars réparti sur cinq ans, qui étudiera l'érable sous toutes ses facettes gastronomiques. »

Geneviève C. Béland, directrice de la promotion, de l'innovation et du développement des marchés de la FPAQ précise : « En plus d'avoir un goût agréable, de se décliner à merveille en cuisine et de rehausser les performances sportives, l'érable est un produit complexe, très riche en éléments de saveur, de texture et de réactivité en cuisine, qui méritent d'être explorés à fond. Les connaissances acquises dans le cadre de ce nouveau programme de recherche en partenariat avec le FRQNT pourront possiblement mener à la création d'un cours professionnel sur la gastronomie de l'érable. Définir les harmonies de saveurs du produit avec la cuisine du monde et explorer les techniques culinaires de l'érable nous permettra également d'être encore mieux outillés pour accroître la notoriété, la visibilité, la valeur et les ventes des produits de l'érable du Québec sur nos différents marchés. »

Les Produits d'érable du Québec, source d'énergie officielle de la FQSC

L'année 2015 marquera également le lancement d'une nouvelle entente avec la Fédération québécoise des sports cyclistes (FQSC), une première dans l'histoire de la FQSC, qui accueille les Produits d'érable du Québec comme source d'énergie officielle. Cette entente vient consacrer les vertus de l'érable comme aliment énergisant entièrement naturel au service de la performance sportive.

« Cette nouvelle entente avec la FQSC s'inscrit dans notre vision, exposée dans le programme *Propulsé par la nature*^{MC}, qui présente aux sportifs les multiples attributs et avantages de l'érable, souligne Geneviève C. Béland. La richesse des éléments nutritifs qu'on retrouve dans le sirop d'érable en fait une option très attrayante dans un contexte de nutrition sportive. »

Comme l'explique le directeur général de la FQSC, Louis Barbeau, le partenariat avec les Produits d'érable du Québec s'est imposé de lui-même : « Les cyclistes ont besoin d'une source d'énergie saine pour pratiquer leur sport. Le sirop d'érable, source d'énergie 100 % naturelle, fournit des glucides simples qui se métabolisent facilement en glucose et agissent comme carburant durant l'exercice. C'est un excellent produit de remplacement du sucre. Du fait qu'il n'est pas un aliment

transformé, il contient des vitamines, des minéraux et des polyphénols qui favorisent la récupération. Avant, pendant ou après une séance d'entraînement, l'érable donne un regain d'énergie dont les cyclistes ne pourront plus se passer! »

Sondages : La FPAQ étudie les habitudes de consommation de l'érable par marchés

Les sondages récents effectués par la FPAQ montrent que l'érable est un agent sucrant fort apprécié tant au Québec qu'aux États-Unis et au Japon.

Voici les faits saillants par marchés :

Québec	<p>95 % des Québécois consomment du sirop d'érable plus d'une fois par semaine, en garniture, en dessert, dans les plats, les vinaigrettes, les marinades ou les boissons.</p> <p>73 % des Québécois ont utilisé régulièrement le sirop d'érable pour remplacer d'autres édulcorants comme le sucre, le miel ou le sirop d'agave (2013).</p> <p>Depuis 10 ans, au Québec, les ventes de sirop d'érable en épicerie ont augmenté de 365 %, soit 15,4 millions de livres (incluant les ventes à la ferme).</p> <p>Sondage réalisé en 2013 par les firmes TKO Marketing et Ad Hoc recherche auprès de 2 000 participants.</p>
États-Unis	<p>52 % de la population américaine est friande de sirop d'érable. Elle raffole de son goût en plus d'apprécier ses bienfaits santé.</p> <p>Parmi ses adeptes :</p> <ul style="list-style-type: none">94 % aiment son excellent goût;89 % aiment qu'il soit entièrement naturel;82 % trouvent qu'il rehausse les saveurs;81 % en consomment ou le servent pour le plaisir qu'ils en ressentent;73 % le considèrent comme un agent sucrant. <p>Sondage réalisé en 2014 par la firme JRS Consulting auprès de 2 012 participants.</p>
Japon	<p>Un cadeau de haute qualité, une bénédiction de la nature C'est en ces termes que les Japonais qualifient le sirop d'érable du Québec.</p> <p>Parmi leurs motivations d'achat, mentionnons celles-ci :</p> <ul style="list-style-type: none">- ils aiment que le sirop d'érable soit moins calorique que le sucre et le miel;- ils apprécient sa teneur en minéraux, en vitamines et en polyphénols. <p>Sondage réalisé en 2012 par la firme Macromill auprès de 1 032 participants.</p>

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

Fondée en 1966, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) a pour mission la défense des intérêts économiques, sociaux et moraux de 7300 entreprises acéricoles québécoises, en plus d'en faire la promotion et 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 71 % 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



Twitter.com/jaimelerable



Pinterest.com/jaimelerable



Flickr.com/photos/jaimelerable

Source :

Danielle Pépin

Agente de promotion et de communication

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

450 679-0540, poste 8539

dpepin@upa.qc.ca

Information :

Micheline Vallée

Relations de presse

514 344-9528

mimivallee@videotron.ca