

## **Les innovations gastronomiques des Créatifs de l'érable à découvrir en 2015**

Ajout d'une nouvelle catégorie de produits : *Érable et fromage d'ici*

**Longueuil, le 3 février 2015** – Le groupe sélect des 100 Créatifs de l'érable, provenant de toutes les régions du Québec, accueille cette année six nouveaux artisans et chefs de grand talent. Sélectionnés dans le cadre du programme des Créatifs de l'érable mis sur pied par les Produits d'érable du Québec, ces six Créatifs ont non seulement démontré leur amour inconditionnel de l'érable, mais aussi leur capacité d'innovation en l'utilisant dans une multitude de déclinaisons culinaires, alimentaires et gastronomiques tout au long de l'année.

### **Une première au sein des Créatifs de l'érable : le *Mishtan*, 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. Ainsi, avec ce nouveau venu, s'ajoute une nouvelle catégorie de produits à la grande variété de spécialités des Créatifs de l'érable, donnant l'espoir de voir d'autres fromageries de partout au Québec joindre leurs rangs dans un avenir prochain.

Voici les cinq autres nouveaux Créatifs qui viennent compléter le groupe des 100 Créatifs de l'érable :

**Bonneau chocolatier** : Véritable créateur de goûts, le maître chocolatier Yves Bonneau se plaît à harmoniser différents produits avec le cacao, notamment le vin et l'érable. Il aime le goût suave des produits d'érable, leur pouvoir sucrant et leur odeur. L'érable est en quelque sorte un miracle de la nature qu'il peut manier au gré de son imagination.

**Chez Boulay, bistro boréal** : Si le chef Arnaud Marchand aime la grande polyvalence de l'érable, c'est qu'il peut l'utiliser autant dans des plats salés que dans des desserts. Il apprécie particulièrement sa saveur unique et sa fusion avec les épices, qu'il trouve surprenante. Pour lui, le mélange sirop d'érable et poivre des dunes est tout simplement magique!

**Gaspor, Fermes St-Canut** : Reconnue pour la qualité encore inégalée de ses produits de gastronomie porcine, Gaspor innove en confectionnant un jambon accompagné d'une sauce à l'érable. Sa grande capacité d'innovation le mène également à fabriquer des saucisses porcelet et érable en collaboration avec Les Charcutiers Pork Shop.

**L'Amour du Pain** : D'origine belge, Michel Van Landschoot pétrit le pain depuis 45 ans, dont 25 ans au Québec. Ses produits de boulangerie de haute qualité sont faits maison avec les meilleurs ingrédients. L'érable est un sucre naturel qu'il aime harmoniser dans ses créations.

**Toque et Tablier** : Jeune entreprise axée sur la créativité culinaire, cette collaboration père-fille repose sur le désir de développer, de produire et de mettre en marché une gamme de produits alimentaires de qualité supérieure, dont une grande variété de superbes gâteaux aux fruits avec érable et sucre d'érable.

### **Comment trouver un Créatif de l'érable? Rendez-vous sur [Creatifsdelerable.ca](http://Creatifsdelerable.ca)**

Véritable mine de renseignements gourmands, le site [creatifsdelerable.ca](http://creatifsdelerable.ca) constitue un répertoire des Créatifs répartis par région. En plus d'une fiche personnalisée pour chaque Créatif, on y trouve des trucs, des conseils et des anecdotes concernant les produits d'érable du Québec.

Les œuvres culinaires des Créatifs de l'érable sont aussi présentées dans la nouvelle édition du magazine *J'aime l'érable*, offert gratuitement dans leurs établissements 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 des Créatifs de l'érable**



Depuis 2008, les 100 Créatifs de l'érable rivalisent d'innovation et de créativité pour faire découvrir aux gens des quatre coins du Québec divers produits de l'érable transformés et intégrés à des aliments et à des mets. Provenant d'horizons très variés – restaurants, cafés, bistros, pâtisseries, boulangeries, glaceries, chocolateries, confiseries, charcuteries, fromagerie, hôtels, auberges, restaurants-traiteurs, épicerie fines –, les Créatifs sont sélectionnés tous les ans parmi les meilleurs artisans et professionnels de chez nous dans le cadre du programme des Créatifs de l'érable, mis sur pied par les Produits d'érable du Québec. Les 100 Créatifs de l'érable sont identifiés à l'aide d'un logo en forme de goutte de sirop stylisée.

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

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

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

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



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



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



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



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

#### Source :

Danielle Pépin

Agente de promotion et de communication

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

450 679-0540, poste 8539

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

#### Information :

Micheline Vallée

Relations de presse

514 344-9528

[mimivallee@videotron.ca](mailto:mimivallee@videotron.ca)