



## Un tourbillon de nouvelles saveurs pour les Créatifs de l'érable en 2016

Deux pâtisseries, un traiteur et un chef se joignent aux Créatifs de l'érable

**Longueuil, le 2 février 2016** – Quatre nouveaux artisans et chefs de grand talent se joignent au groupe sélect des 100 Créatifs de l'érable, provenant de toutes les régions du Québec. À chaque Créatif sa vision unique, mais aussi un amour inconditionnel pour les produits d'érable du Québec.

Sélectionnés dans le cadre du programme des Créatifs de l'érable mis sur pied par les Produits d'érable du Québec, ces quatre Créatifs ont démontré leur capacité d'innovation en créant une multitude de déclinaisons culinaires, alimentaires et gastronomiques à base d'érable tout au long de l'année.

**Pâtisserie Christophe**, Sorel-Tracy : Christophe Blanchin et son épouse ont fort bien su conquérir les consommateurs du Suroît et des alentours. Leur biscuit érable et sa mousse à la vanille de Tahiti sont une pure merveille d'équilibre et de goût, tandis que le pain perdu à l'érable tout comme la mousse café et érable font désormais partie du répertoire gourmand de l'une des meilleures pâtisseries de la Montérégie. À découvrir.

**Pâtisserie Gascogne**, cinq boutiques dans la région de Montréal : Philippe Labbé est un grand chef à l'imagination et à la créativité effervescentes. De la tarte à l'érable en passant par le cake érable, la brioche érable ou les bonbons chocolat érable, la maison regorge de petites gourmandises qui ne laissent aucun palais indifférent. La Gascogne, pour les intimes, demeure une valeur sûre pour les inconditionnels du cinquième péché capital.

**Dansereau Traiteur**, Montréal : Se faire traiter aux petits oignons par Yves Lévesque est la devise de Dansereau Traiteur, mise tous les jours de l'avant. Les plats raffinés qu'on y offre, comme les viandes et les volailles laquées à l'érable ou encore les merveilleux crémeux, mascarpone, érable et chocolat, ne sont que quelques-uns des purs plaisirs qui attendent les fins palais.

**Restaurant Les 400 Coups**, Vieux-Montréal : Magicien des saveurs, Guillaume Cantin s'affiche fièrement en tant que Créatif de l'érable. Son menu tout érable de trois services, sa table d'hôte et ses desserts qui mettent en valeur les Produits d'érable du Québec reflètent bien son attachement profond au terroir et aux produits d'ici.

### À la recherche d'un Créatif de l'érable ? Rendez-vous sur [Creatifsdelerable.ca](http://Creatifsdelerable.ca)

Ils servent et font déguster l'érable sous toutes ses formes, dans toutes les régions du Québec. Forts d'une créativité débordante, les 100 Créatifs de l'érable sont des épicuriens gourmands qui font preuve d'un talent sans cesse renouvelé et qui chérissent particulièrement l'érable, l'une de nos plus savoureuses ressources naturelles. Pour aller à leur rencontre, rendez-vous sur le site [creatifsdelerable.ca](http://creatifsdelerable.ca) afin de consulter le répertoire par région de cette centaine d'artisans méticuleusement choisis par la FPAQ parmi les plus grands

chefs cuisiniers de la planète gourmande. 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.

– 30 –

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

Fondée en 1966, la FPAQ a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux et moraux des 7 300 entreprises acéricoles du Québec, autant d'hommes et de femmes qui travaillent ensemble pour établir des normes de qualité en plus d'assurer la promotion et la mise en marché collective de leurs produits. Le Québec assure 90 pour cent de la production de sirop d'érable au Canada et près de 71 pour cent de la production acéricole à l'échelle mondiale. Collectivement, l'Ontario, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse contribuent à 10 pour cent de la production canadienne.

La FPAQ est fière de valoriser la marque de référence Les Produits d'érable du Québec en plus de coordonner les efforts de promotion et de valorisation des produits d'érable du Canada à l'international au nom de l'industrie canadienne de l'érable. À ce titre, la FPAQ oriente et anime le Réseau international d'innovation des produits d'érable du Canada.

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

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

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

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



[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 :

Danielle Pépin  
Conseillère à la promotion et aux communications  
Fédération des producteurs acéricoles du Québec  
450 679-0540, poste 8539  
dpepin@upa.qc.ca

#### Information :

Jeanne Le Cours-Hébert  
Massy Forget Langlois relations publiques  
514 842-2455, poste 23  
jhebert@mflrp.ca