

## **Régal royal**

### **La Fête de l'érable 2017 célèbre la percée des Produits d'érable du Québec au Royaume-Uni**

- En 2015, les exportations des Produits d'érable du Québec vers le Royaume-Uni ont connu une hausse de 36 % par rapport à l'année précédente.
- 94% des produits d'érable canadiens exportés au Royaume-Uni en 2015 provenaient du Québec, soit 4 730 000 livres.
- Au Royaume-Uni, plus de 12 300 commerces proposent des produits d'érable.
- L'érable est le premier produit étranger à accéder à la Royal Academy of Culinary Arts.

**Longueuil, le 7 février 2017** – C'est dans le cadre de la Fête de l'érable 2017, prestigieux événement annuel qui donne le coup d'envoi à la nouvelle saison de l'érable, que Les Produits d'érable du Québec ont célébré le bilan positif des exportations d'érable au Royaume-Uni. En hausse de 36 % en 2015 par rapport à l'année précédente, ces résultats, qui composent la toile de fond de la Fête de l'érable 2017, découlent des efforts menés conjointement par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) et le Conseil de l'industrie de l'érable.

« Les statistiques font état d'une réelle invasion des produits d'érable dans le paysage britannique, souligne Serge Beaulieu, président de la FPAQ. On constate que de plus en plus de Britanniques adoptent nos produits, le sirop d'érable étant le plus populaire. Or, ce n'est qu'une question de temps avant que d'autres produits comme l'eau d'érable, le sucre d'érable et le beurre d'érable ne gagnent en popularité. »

« Et que dire de l'influence britannique sur notre gastronomie, ajoute Elliott Levasseur, président du Conseil de l'industrie de l'érable. Tout comme notre histoire, nos traditions culinaires sont liées. Les Britanniques reconnaissent l'érable non seulement comme un produit de qualité, mais comme un symbole du patrimoine canadien, porteur de tradition et de culture. Cette reconnaissance représente un atout certain pour nos exportations. »

Quatre-vingt-quatorze pour cent des produits d'érable canadiens exportés au Royaume-Uni en 2015 provenaient du Québec, soit 4 730 000 livres. Aujourd'hui, au Royaume-Uni, plus de 12 300 commerces proposent des produits d'érable, dont l'emblématique Marks & Spencer, de même que Sainsbury's qui vend des produits d'érable du Québec dans chacune de ses 1 374 succursales. D'autres établissements ont également emboîté le pas, tels que Co-op, Tesco, Aldi, Lidl, Asda et Morrisons.

#### ***The not-so-traditional High Tea* à la Fête de l'érable 2017 : un menu gastronomique à l'érable qui bouscule les traditions**

Conçu par le chef anglais Nathan Eades, de l'élégant restaurant étoilé Simpsons, à Birmingham, au Royaume-Uni, le menu créé pour cette occasion mémorable revisitait la savoureuse et réconfortante tradition centenaire connue sous le nom de *High Tea*. Reconnu pour sa grande inventivité, Nathan Eades a accepté avec enthousiasme de relever le défi de recréer un classique anglais en réservant une place de choix à un ingrédient unique : l'érable.

« Présenté avec une approche autant humoristique qu'informative, le concept de la Fête de l'érable 2017 a souligné l'incroyable rayonnement de l'érable dans ce marché. Nous avons eu le plaisir d'offrir à nos invités un thé à l'anglaise complètement déconstruit où les traditions ont fait place à l'innovation. Les Produits d'érable du Québec changeront à jamais la façon de prendre le thé », explique Mylène Denicolaï, directrice par intérim du Service promotion, innovation et développement des marchés.

Au menu de ce *Régal royal*, point de scones ni de confitures, mais plutôt un repas gastronomique issu de la vision d'un jeune chef britannique inspiré par le goût unique de l'érable :

- *Saumon sauvage biologique fumé à l'érable, concombre et caviar de hareng dans une émulsion au raifort et à l'érable*
  - Une interprétation moderne de deux ingrédients du traditionnel *High Tea* britannique : le saumon et le concombre.
- *Duo soupe et sandwich... avec une note d'érable*

*Poulet Reine Elizabeth servi sur pain de seigle croustillant, nappé de crème au cari et de ketchup aux champignons, accompagné d'un bouillon de poulet avec julienne de champignons marinés au vinaigre d'érable.*

- Recette créée à l'origine pour le banquet du couronnement de la Reine en 1953, en l'honneur des liens unissant le Royaume-Uni et l'Inde.

- *Venaison d'exception aux parfums d'érable*

*Longe de cerf rouge de Boileau cuite aux parfums d'érable et accompagnée de chou farci au gibier, étagé de céleri-rave et de chutney de canneberges à l'érable*

- Le *Must* du dimanche britannique : une traditionnelle pièce de viande et ses accompagnements qui ne sont pas sans rappeler nos festins des Fêtes.

« Je suis déjà venu travailler au pays et c'est ici que j'ai découvert l'érable. Le goût et la polyvalence des produits d'érable m'ont plu instantanément, raconte le chef Nathan Eades. Cela fait quelques années déjà que la popularité de l'érable se fait sentir de façon croissante au Royaume-Uni. Le consommateur découvre que l'érable, c'est beaucoup plus que du sirop sur des crêpes! Je suis donc très fier d'avoir présenté un menu issu de la gastronomie britannique d'aujourd'hui revisité à l'érable. »

Pour sa part, le Créatif de l'érable Yves Lévesque, chef pâtissier et propriétaire de Dansereau Traiteur, a eu l'honneur de clore le *Régal royal* avec son dessert intitulé *Charlotte aux fruits confits au whisky, caramel au beurre et à l'érable*.

La FPAQ tient à souligner particulièrement le talent d'Yves Lévesque qui, en plus de créer le dessert, a participé à la réalisation de ce repas aux côtés du chef Nathan Eades.

### **L'érable, le premier produit étranger à accéder à la Royal Academy of Culinary Arts**

C'est en reconnaissant leur caractère unique que la Royal Academy of Culinary Arts (RACA) a ouvert ses portes aux produits d'érable du Québec. En effet, la FPAQ est la première organisation étrangère à être nommée membre associé par cette prestigieuse institution. Plus qu'un simple membre, la FPAQ — et a fortiori sa marque de référence Les Produits d'érable du Québec — jouit d'un statut spécial au sein de la RACA ayant parrainé la remise des *Annual Awards of Excellence* à Londres au printemps 2016. La FPAQ est également fière d'avoir accueilli à la Fête de l'érable la représentante de la RACA, Yolande Stanley, chef pâtissière et professeure au Westminster Kingsway College, ainsi que les trois lauréats qui ont remporté un voyage à la découverte des produits d'érable du Québec :

- Polly Chan, restaurant Yauatcha, nommée chef pâtissière de la relève de la RACA.
- Joel Gueller, Le Manoir aux Quat'Saisons, nommé chef de la relève de la RACA.
- Alexander MacLeod, The Balmoral Hotel, nommé serveur de la relève de la RACA.

« La RACA est très honorée d'avoir été invitée à la Fête de l'érable, précise M<sup>me</sup> Stanley. C'était une occasion unique pour nos trois lauréats de découvrir la polyvalence des produits d'érable et de comprendre comment les mettre en valeur du début à la fin d'un repas gastronomique. »

### **L'érable enseigné à l'université au Royaume-Uni : une première mondiale**

À l'automne 2016, les Produits d'érable du Québec ont fait l'objet d'un programme universitaire de cinq mois au College of Food de l'University College Birmingham (UCB), l'un des plus importants établissements d'enseignement en arts culinaires au Royaume-Uni. Il s'agit de la première collaboration de la FPAQ avec une université. Dans le cadre de ce programme, les étudiants ont participé à un exercice théorique de création de recettes mettant en valeur l'érable. Parmi les propositions, on compte nombre de laits frappés, de chutneys, de cocktails et de desserts, mais c'est une recette de samossa à l'érable qui a séduit les membres du jury par son caractère novateur. Les internautes peuvent consulter la recette gagnante sur le site [welovemaple.co.uk](http://welovemaple.co.uk).

### **L'érable et le soccer féminin britannique : une combinaison gagnante**

Les vertus de l'érable comme ingrédient entièrement naturel au service de la performance sportive sont dorénavant connues jusqu'au Royaume-Uni. En effet, les Produits d'érable du Québec sont devenus la source d'énergie officielle de l'équipe de soccer féminine britannique, le West Bromwich Albion Women Football Club and Girls Talent Club, et le commanditaire du Birmingham City Ladies Football Club Regional Talent Center.

### **Les Créatifs de l'érable, des passionnés œuvrant dans tous les arts culinaires**

La Fête de l'érable est également celle de tous les Créatifs de l'érable, qui servent l'érable et invitent à le déguster sous toutes ses formes dans toutes les régions du Québec. Forts d'une inventivité 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 des plus savoureuses ressources naturelles. De nombreux Créatifs ont assisté à la Fête de l'érable 2017.

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.

## 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 de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux et moraux de 7 300 entreprises acéricoles québécoises, en plus de déployer des initiatives assurant la mise en marché collective des produits issus des 43 millions d'entailles que compte le Québec. Grâce à la qualité du travail de ces acériculteurs, le Québec assure en moyenne 72 % de la production mondiale de sirop d'érable et 90 % de la production de sirop d'érable au Canada. Ensemble, l'Ontario, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse contribuent à 10 % 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.

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

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

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

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



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



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

[#fetedelerable](https://twitter.com/fetedelerable)



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



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



[Instagram.com/jaimelerable](https://Instagram.com/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](mailto:dpepin@upa.qc.ca)

### Information :

Jeanne Le Cours-Hébert

Massy Forget Langlois relations publiques

514 842-2455, poste 23

[jhebert@mflrp.ca](mailto:jhebert@mflrp.ca)