

**SALON** **Gordon**  
SERVICE ALIMENTAIRE

QUÉBEC, le 22 avril, 10h à 17h  
Centre de foires, salle C-D,  
rue de l'Exposition, Québec, QC

gfs.ca

BOTTIN DES  
FOURNISSEURS

2015



# HÔTELS RESTAURANTS & INSTITUTIONS

LA RESSOURCE DES PASSIONNÉS DE L'INDUSTRIE

ACCUEIL À PROPOS PLAN DU SITE NOS COORDONNÉES KIT MEDIA/MEDIA KIT



ACTUALITÉS

DOSSIERS

NOUVEAUTÉS

LA REVUE

ABONNEMENT

FORMATION



## Les gagnants du concours des Créatifs de l'érable 2014 sont maintenant connus

1er octobre 2014 - TAGS / QUÉBEC (PROVINCE) / PRODUITS DU TERROIR / CONCOURS / CHEFS

par GINETTE POULIN

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) est heureuse de dévoiler les noms des deux gagnants du septième concours à l'intention des Créatifs de l'érable. Ayant pour thème « Cuisinez les alcools d'érable du Québec », la compétition regroupait des créations évaluées en fonction des principaux critères de référence en gastronomie et en mixologie. Les lauréats du concours ajouteront leur réalisation au menu de leur établissement tout au long de l'année 2014-2015 pour que les gourmets et amateurs de cocktails puissent les apprécier à leur tour.

**Jean-Claude Chartrand**, chef propriétaire du restaurant L'Orée du Bois, situé à Chelsea, a remporté les grands honneurs grâce à sa recette de « Poulet du mendigot parfumé aux feuilles d'érable et au Charles-Aimé Robert ». Le poulet est farci aux chanterelles et au foie gras, parfumé au gingembre et au cinq-épices, enveloppé de feuilles d'érable et de feuilles de lotus, puis enrobé d'argile et cuit au four. Accompagnée d'une poêlée de champignons, d'une purée de panais à l'érable et d'un jus de poulet au Charles-Aimé Robert, cette création exceptionnelle témoigne de toute la subtilité et de la polyvalence des produits de l'érable.



M. Chartrand s'est également vu offrir un stage de perfectionnement d'une semaine au restaurant MonteCristo de l'Hôtel du Castellet, en France, sous la conduite de Christophe Bacqué, Meilleur Ouvrier de France depuis 2004 et nommé ambassadeur de l'érable en 2014 par la FPAQ.



Le plat gagnant du concours des Créatifs de l'érable.

Catégorie – Mention spéciale « cocktail à l'érable »

## Magazine

PRINTEMPS 2015

Volume 19, numéro 1. Printemps 2015.

CONSULTEZ L'ÉDITION VIRTUELLE



## Nouveautés

OUVERTURE/RÉNOS  
Normandin de Lévis



PRODUIT VEDETTE  
Savons mousse et liquide Tork Premium



## Vidéo



Internet Explorer n'a pas pu afficher cette page Web

Essayez la chose suivante



**Pierrick Jallais**, mixologue, au Sofitel Montréal Le Carré Doré, s'est vu remettre une bourse de 750 \$ pour son cocktail « Magie de l'érable », un mélange aux notes gourmandes et aux saveurs automnales qui propose une belle association entre l'érable et la pomme. Le Sortilège apporte une touche sucrée et boisée, tandis que le gin ajoute une légère note épicée. Finalement, la canneberge vient compléter l'ensemble de façon étonnante.

Rappelons que Les Créatifs de l'érable sont des épicuriens passionnés qui font partie d'un groupe sélect de 100 artisans méticuleusement choisis par la FPAQ parmi les plus grands chefs cuisiniers de la province. Ce qui distingue un Créatif, c'est son amour inconditionnel des produits du terroir de première qualité, dont l'érable, qui se veut l'une de nos plus

savoureuses ressources naturelles.

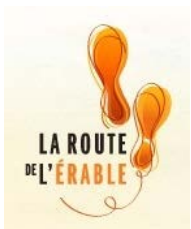
Pour en savoir plus sur le groupe et ses membres, visitez le [CREATIFSDELERABLE.CA](http://CREATIFSDELERABLE.CA)

**Pour suivre la Route de l'érable :**

- Sur le Web : [LAROUTEDELERABLE.CA](http://LAROUTEDELERABLE.CA)
- Sur Facebook : [J'AIME L'ÉRABLE](#)
- Sur Twitter : [@JAIMELERABLE](#)

Photos : © Fédération des producteurs acéricoles du Québec

**ACCUEIL DU SITE > ACTUALITÉS >** Les gagnants du concours des Créatifs de l'érable 2014 sont (...)



Pour une pizza authentique...

[WWW.MORENETTIFORNI.CA](http://WWW.MORENETTIFORNI.CA)



## CONSULTEZ



Manuel de  
gestion/réflexion  
du parfait  
restaurateur

## Agenda

### INTERNORGA 2015

13 au 18 mars 2015  
Hamburg Messe & Congress Hall, Hambourg, Allemagne

### SALON DE VENTES GFS CANADA

18 mars 2015

Montréal

### SALON DE L'EMPLOI EN ALIMENTATION ET EN TOURISME (SEAT)

25 mars 2015

École hôtelière de la Capitale, Québec

[VOIR TOUS LES ÉVÈNEMENTS](#)

[ACCUEIL](#) | [ACTUALITÉS](#) | [DOSSIERS](#) | [NOUVEAUTÉS](#) | [LA REVUE](#) | [ABONNEMENTS](#) | [À PROPOS](#) | [PLAN DU SITE](#) | [NOS COORDONNÉES](#) | [ANNONCER/ADVERTISSE](#)

© HRI 2012-2015 - Tous droits réservés

Suivez-nous:   

Une réalisation de  485 MARKETING