

SAMEDI

SAVEURS

N'Y A-T-IL POINT DE SALUT HORS DE LA PÉRIODE DES SUCRES POUR LE SIROP D'ÉRABLE? LA FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRICOLES LANCE UNE INITIATIVE AFIN QUE CE PRODUIT BIEN DE CHEZ NOUS TROUVE SON CHEMIN JUSQUE DANS NOS ASSIETTES, ET CE, PEU IMPORTE LA SAISON. ÉTONNANMENT, CE PRODUIT PHARE DE NOTRE PROVINCE EST DAVANTAGE MIS EN VALEUR À L'ÉTRANGER QUE CHEZ NOUS, OÙ IL A TROP SOUVENT LE STATUT D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE COMME LES AUTRES.

Enfin, de l'érable toute l'année!



Philippe Mollé

Il était temps qu'on redonne à l'érable ses lettres de noblesse et qu'on rende ainsi aux acériculteurs un mérite qui ne se limite pas au temps des sucres.

Comment est-il possible, en 2007, que certains établissements de restauration axés sur les petits-déjeuners exigent un supplément de 25 ¢ pour du sirop d'érable? Le produit phare du Québec, dont nous assurons entre 80 et 90 % de la production mondiale, ne devrait-il pas être servi d'emblée, tant à la cabane à sucre qu'au resto spécialisé dans les petits-déjeuners?

Une route gourmande

Une heureuse initiative a été mise en œuvre à la Fédération des producteurs acéricoles (FPAQ). Ainsi, une route de l'érable sillonne cette année cinq régions du Québec et rejoindra dès 2008 tout le Québec gourmand. Celle-ci, espérons-le, pourrait être indiquée sur les routes et les autoroutes au même titre que les panneaux indiquant les restaurants de fast-food. Montréal, Québec et Charlevoix, les Laurentides, la Montérégie et le Bas-Saint-Laurent ont été choisis pour la première année de ce projet, qui s'avère déjà un succès.

L'érable enchante entre les mains de chefs réputés comme Jean Soulard et Anne Desjardins, des artisans boulangers comme Jean-Louis Sibuet et sa tarte à la crème et à l'érable, qu'il sert à Saint-Jean-Port-Joli ou à la Maison Jean-Alfred Moisan de Québec, la plus vieille épicerie en Amérique du Nord, où on sert aussi pour emporter le poulet Moisan à l'érable.

Avec 30 créatifs de l'érable qui mettent la main à la pâte pour fournir plus de 50 recettes, cette belle expérience démontre l'intérêt gastronomique pour le sirop d'érable et les produits qui en découlent. Il est désormais possible de connaître et de retracer les créatifs de l'érable qui proposent diverses recettes en fonction des saisons et de leur inspiration. De petits autocollants mis en évidence sur les menus des établissements participants indiquent d'un premier coup d'œil les plats où l'érable est en fête.

Afin de poursuivre cette bonne initiative qui consiste à servir et à faire connaître le «vrai» sirop d'érable à d'autres périodes que durant le temps des sucres, la FPAQ lance un logo pour les cabanes à sucre et les établissements qui souhaitent se démarquer en affichant dans leur vitrine le slogan: «Ici, on sert du vrai sirop d'érable.»

La notoriété de l'érable

C'est difficile à admettre, mais le sirop d'érable, produit usuel du Québec, est davantage mis en valeur à l'étranger que chez nous, où il a trop souvent le statut d'un produit alimentaire comme les autres, conservé dans une vulgaire can rangée dans le garde-manger comme n'importe quelle autre boîte de conserve.



Crèmes glacées, confiserie, tartes et gâteaux... toutes les façons sont bonnes de faire connaître les produits de l'érable au Québec comme à l'étranger.

Toutefois, considéré par les Japonais comme un produit naturel, le sirop d'érable progresse d'année en année dans l'empire du Soleil levant grâce à des porte-parole comme Mme Arimoto, star de la télévision nipponne, qui vante en direct les qualités de l'érable canadien et des produits qui en sont issus.

En Europe, le sirop d'érable est encore perçu comme du sirop contre la toux, bien que cette perception tende à s'atténuer. À part les grands magasins comme la Grande Épicerie de Paris et les épiceries fines d'Allemagne et d'Espagne, tout est à bâtir en matière de notoriété des produits de l'érable.

De grands pâtisseries comme Roland Del Monte en Provence, un des meilleurs ouvriers de France, veulent valoriser et faire connaître le sirop d'érable de plusieurs façons: crèmes glacées, confiserie, tartes et gâteaux. Pas mal quand on sait que Roland Del Monte sert aussi bien le président Nicolas Sarkozy que Ségolène Royal dans sa boutique de Bormes-les-Mimosas.

Depuis quelques années, le soutien financier de la Fédération des producteurs acéricoles et de la Financière agricole a permis à des PME et à des entreprises alimentaires d'innover sur le thème de l'érable. Avec ses flocons d'érable nature ou aux canneberges, la société Decacer est un exemple de réussite dans ce domaine.

De plus, la recherche-développe-

ment sur les produits de l'érable n'en est qu'à ses premiers balbutiements. Pourquoi ne serait-il pas possible de rêver et de découvrir chaque année le sirop d'érable nouveau au printemps, les crus de sirop ou carrément une crème exfoliante à l'érable pour le corps?

Il est désormais possible de constituer, avec les créatifs de l'érable, divers arrêts gourmands ici et là sur la route des vacances. Pourquoi ne pas s'arrêter pour déguster une bière à l'érable avec une salade et une vinaigrette à l'érable chez Bernard, dans les Laurentides, ou encore un canard laqué à l'érable lors d'un souper romantique à la célèbre et prisée Auberge Saint-Antoine, membre des Relais & Châteaux?

L'érable sort de sa routine pour nous offrir une route gourmande qui rend enfin justice à cet arbre emblématique que tous connaissent pour ses couleurs automnales mais pas toujours pour son eau qui, au printemps, passe du clair à la couleur bronze pour nous faire vibrer de ses saveurs.

Pour découvrir la route de l'érable et les créatifs de l'érable: www.laroutedelérable.ca.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël Le Bigot. Samedi et rien d'autre, à la Première Chaîne de Radio-Canada.

La recette de la semaine

Blanquette de homard à l'Orpailleur

Pour quatre personnes
 - 2 beaux homards de 1 lb chacun
 - 16 petits oignons perles
 - 10 champignons en quartiers
 - 500 ml de vin blanc de l'Orpailleur
 - 60 ml de Noilly-Prat
 - 125 ml de crème 35 %
 - 125 ml de jus de moules ou de palourdes
 - 15 ml d'estragon frais haché
 - 1 g de safran
 - 30 ml de beurre
 - Sel et poivre au goût

Faites cuire les homards à l'eau bouillante salée pendant six minutes. Égouttez et laissez refroidir les homards avant de décortiquer les pinces et le coffre. Retirez l'intestin et

découpez le homard en rouelles et en morceaux, puis réservez.

Après les avoir versés dans une casserole, faites réduire de moitié le vin, le Noilly et le jus de moules ou de palourdes.

Dans le beurre, faites cuire à part les oignons perles et les champignons.

Dans la casserole, ajoutez le safran et l'estragon ainsi que les petits oignons et les champignons. Versez la crème et ajoutez le homard. Assaisonnez. Réchauffez lentement pendant trois minutes et servez aussitôt.

* On trouve le jus de palourdes dans les poissonneries.

GASTROSCOPIE

Un mollusque qui a la cote

La popularité de la macre de Stimpson croît d'année en année. Pour en favoriser le développement sur la Côte-Nord, le MAPAQ vient d'accorder une aide financière de 108 600 \$ à l'entreprise Crabiers du Nord de Sainte-Anne-de-Portneuf, qui pourra désormais transformer ce produit de l'état brut à la conserve. Le ministère fait savoir que la Côte-Nord comp-

te une vingtaine d'usines de transformation des produits marins.

Visitez les producteurs bio des Laurentides

Les Laurentides s'affichent depuis longtemps comme région touristique. Cette année, 23 producteurs certifiés biologiques proposent de cueillir ou d'acheter directement sur les lieux de production des fermes. Renseignements: www.laurentides.com.

BIBLIOSCOPIE

JUS, SMOOTHIES & CO.

Thomas Feller
 Hachette pratique
 2007, 63 pages

Ce tout petit ouvrage est très

coloré, comme les smoothies et les jus de fruits qu'on y propose. Il comprend certes une combinaison de jus de fruits mais aussi des jus de fruits et légumes et parfois d'épices. La tendance devient vite réalité!



LES ARTISANS DE LA TABLE



SAUCISSES FRAÎCHES
 SAUCISSON
 SALAMI
 SAUCISSES FUMÉES
 VIANDES FUMÉES
 TERRINES
 VIANDES SÉCHÉES

Lapin, pintade, canard, caille, faisan dinde, cerf, sanglier, autruche & sanglier.

116, RUE ROY EST, ANGLE COLONIALE
 514 843-6652

Importations G.C.O. Inc.
 Distributions d'huiles d'olives, vinaigres et pâtes.



Tél: 514 730-3972 — 514 618-7252
 Courriel: gcoimports@hotmail.com

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Amélie Bessette au 514-985-3457



9121 Lajeunesse (Legendre)
 514-389-8344
 226 Bernard O. (Jeanne-Mance)
 514-277-0232

la seule
 Boulangerie-Méunerie
 à Montréal

PAIN INTÉGRAL
 Capucine et Tournesol
capucine-et-tournesol.com



épices de cru sélectionnées — épicerie du monde
 famille deVienne — Marché Jean-Talon



« Produits fins et inusités du monde. Un des plus grands choix d'huiles d'olive au Québec. » Philippe Mollé

MARCHÉ ATWATER 939-3902

Camellia Sinensis
 茶

Maison de thé

Jardin certifié biologique dans la région de Shizuoka (Japon, mai 2007)



2007
 Thés de printemps

De retour d'Asie, nous vous invitons à découvrir toute la fraîcheur des nouvelles récoltes de thé! Les meilleurs crus des plus importants terroirs de Chine, de Taïwan, de l'Inde et du Japon sont maintenant disponibles! Venez déguster ce que l'Asie vous offre de meilleur.

Événement-dégustation annuel

À Montréal 7-8-9-10 juin À Québec 14-15-16 juin

Informations complètes sur www.camellia-sinensis.com

Montréal 351 Emery (Quartier Latin) 514.286.4002
 7010 Casgrain (face au Marché Jean-Talon) 514.271.4002
 Québec 624 St-Joseph Est (St-Roch) 418.525.0247