



540 ml
Sirop d'érable
PUR

540 ml
Sirop d'érable
PUR

PRODUIT DU QUEBEC
REFRIGÉREZ UNE FOIS OUVERT
FAIT AU CANADA

PRODUIT DU QUEBEC
REFRIGÉREZ UNE FOIS OUVERT
FAIT AU CANADA

11

INTRODUCTION

12

MISE EN BOUCHE

19

INCROYABLE ÉRABLE

53

LES AMBASSADEURS

65

LES RECETTES

193

LES PRODUCTEURS

209

CONCLUSION

210

INDEX



INTRODUCTION

INCROYABLE ÉRABLE !

Il ne cesse de surprendre, ici comme ailleurs. Si fièrement ancré depuis des siècles dans la culture québécoise, l'érable, qui a gagné depuis ses titres de noblesse, est aujourd'hui en plein essor.

Ce grand produit gastronomique, source de tant de plaisirs et d'émotions, est devenu le produit phare du Québec et du Canada. Jouissant d'une notoriété qui dépasse nos frontières, notre bien-aimé sirop d'érable a vu ses exportations à l'étranger connaître une croissance exceptionnelle depuis les dix dernières années. Et pour cause...

La sève qui fait vivre nos érables fait battre nos cœurs et ravit nos papilles. Sa douceur exquise cache de multiples facettes: une tradition, des souvenirs, un univers d'innovation et tant de découvertes culinaires!

À l'origine, il y a l'arbre, et son gardien. Onze mille trois cents gardiens pour être précis. Des acéricultrices et acériculteurs du Québec qui travaillent sans relâche, avec amour et détermination, afin de produire le sirop d'érable, pur à 100 % et d'une qualité exceptionnelle. Ce livre leur rend hommage. Leur savoir-faire, à nul autre pareil, souvent transmis de génération en génération, avec le souci de préserver la pureté et l'unicité du sirop d'érable, est le secret de cet ingrédient incomparable, qui donne vie à des créations culinaires rivalisant d'inventivité.

Née du talent d'artisans passionnés, la gastronomie de l'érable présentée au fil des pages de cet ouvrage vous surprendra par sa polyvalence. Chefs, chasseurs d'épices, boulangers, chocolatiers ou pâtisseries, nos Ambassadeurs de l'érable se dévoilent en proposant des recettes étonnantes et ô combien succulentes! Chef, journaliste et amoureux inconditionnel de l'érable, Philippe Mollé se joint à cette brigade exceptionnelle pour révéler l'essence de cet incroyable érable.

Authentique et naturel, l'érable s'invite à votre table toute l'année. Découvrez tous ses bienfaits et sachez lui faire honneur.

Que la dégustation commence!

MISE EN BOUCHE

MON HISTOIRE D'AMOUR AVEC L'ÉRABLE

L'érable à sucre du Québec est sans conteste notre produit phare, et sa production, la référence en matière économique et agricole à travers la province. Au fil du temps, le sirop d'érable est devenu « notre produit national brut »!

En arrivant dans ma patrie d'adoption, dans les années 1980, je suis passé en un éclair de l'eau de coco de la Polynésie française à l'eau d'érable québécoise, et de 28 degrés à l'ombre à moins 30 au soleil...

Je me suis aperçu très tôt des grandes qualités de l'érable du Québec et j'ai vite compris la fascination qu'il exerçait à l'étranger. La transformation de son eau printanière, sa sève, en sirop offre toutes les raisons de s'y intéresser de près, car ce produit exceptionnel est sans pareil.

En effet, peu de végétaux ailleurs sur la planète interagissent avec la nature comme le fait l'érable à sucre. Et il est le seul, au début du printemps, à offrir une telle richesse agricole et culturelle.

Chaque année, à la fin de l'hiver, la sève qui court dans les veines de l'érable et qui deviendra « l'or blond » est attendue avec grande impatience. Suivront le traditionnel « temps des sucres » et le repas à la cabane à sucre, lesquels connaissent toujours une forte popularité au Canada.

Plus complexe qu'il n'y paraît, ce sucre naturel d'exception se révèle également plus polyvalent que jamais. Son utilisation s'étend sur les quatre saisons de l'année. Il se conjugue aussi bien aux mets réconfortants qu'aux plats raffinés et se retrouve parmi les ingrédients de choix de nombreux chefs réputés.

Même s'ils sont toujours aussi attachés à leurs recettes familiales qui se perpétuent de génération en génération, les amateurs d'une cuisine inventive et gourmande sont nombreux. Ils souhaitent découvrir des façons originales de cuisiner et de déguster l'érable.

Au fil du temps, un grand nombre de professionnels des divers métiers de bouche se sont mis à tirer pleinement parti du caractère exceptionnel du sirop d'érable et de ses produits dérivés. En mettant cette ressource en valeur de belle façon, ils concourent aussi à sa protection.

Ces Ambassadeurs culinaires de l'érable participent activement à mes côtés, dans cet ouvrage, à faire connaître l'érable dans toute sa noblesse. Je les remercie d'avoir accepté avec enthousiasme de partager leurs meilleures recettes à l'érable ; elles vous permettront d'apprécier encore davantage l'or blond du Québec.

Pour ma part, je ne cesse de découvrir de nouvelles façons de l'apprêter et j'espère transmettre ma passion pour l'érable à travers ces recettes qui s'adressent à tous les gourmets.

– Philippe Mollé, chef, journaliste et amoureux inconditionnel de l'érable





« Chaque année, à la fin de l'hiver, la sève qui court dans les veines de l'érable et qui deviendra "l'or blond" est attendue avec grande impatience. »







L'ÉRABLE EN CHIFFRES

1

Le Québec est le premier producteur mondial de sirop d'érable.

100

Le sirop d'érable du Québec est naturel, pur à 100 % et sans agent de conservation.

150

C'est le nombre approximatif d'espèces d'érables dans le monde. Mais les deux principales espèces qui fournissent l'eau d'érable, l'érable à sucre et l'érable rouge, se concentrent dans la partie nord-est de l'Amérique du Nord.

60

Le titre de «capitale mondiale de l'érable» a été décerné en 1976 à Plessisville, dans le Centre-du-Québec. La ville tient son Festival de l'érable chaque printemps, depuis 60 ans.

90

Le Québec produit 90 % du sirop d'érable canadien.

67

En 2018, c'est le nombre de polyphénols que contient le sirop d'érable pur du Québec.

72

Le Québec assure 72 % de la production mondiale de sirop d'érable.

962 200

En 2016, on calculait que 962 200 tonnes métriques de carbone étaient absorbées par les érablières en production. Ainsi, on estime que les érablières du Québec captent et stockent huit fois plus de carbone qu'elles n'en émettent.

40

C'est le nombre de litres d'eau d'érable nécessaires à la fabrication d'un litre de sirop d'érable.

2

Si une seule personne remplace 1 c. à thé de sucre blanc par un produit d'érable tous les jours de l'année, elle contribue à ce que deux érables servent à l'industrie acéricole pour la production de sirop et à leur protection dans le temps.

11 300

C'est le nombre d'acériculteurs et d'acéricultrices québécois qui s'affairent chaque année à fabriquer le meilleur sirop du monde.

152 200 000

En 2017, année record, 152,2 millions de livres de sirop d'érable ont été produites, l'équivalent de 24 piscines olympiques.

250 000

C'est le nombre de barils de sirop d'érable inspectés et classés chaque année au Québec.

46 800 000

C'est le nombre d'entailles pratiquées au Québec en 2018.

95

95 % des foyers québécois ont du sirop d'érable à la maison.

LES QUATRE COULEURS DE L'ÉRABLE

Pendant des décennies, les catégories de sirop étaient différentes selon l'endroit où était produit le sirop. AA, A, Grade B, fancy, Canada N° 1, N° 2, extra-clair, clair, médium, ambré, foncé...

Mais c'est maintenant chose du passé.

Pour mettre fin à la confusion et faciliter la compréhension du consommateur, les normes de classification ont été uniformisées en 2017 pour toute l'Amérique du Nord. Elles ont été établies de façon à standardiser les définitions et les systèmes de classification du sirop d'érable.

Les classes de couleur sont, quant à elles, passées de cinq à quatre au Canada. La couleur du sirop d'érable et son classement sont déterminés par la transmission de la lumière à travers le sirop, que l'on mesure à l'aide d'un spectrophotomètre.

Chaque classe possède son goût propre :

- **DORÉ, Goût délicat**
(transmission de lumière supérieure ou égale à 75 %);
- **AMBRÉ, Goût riche**
(transmission de lumière entre 50 % et 74,9 %);
- **FONCÉ, Goût robuste**
(transmission de lumière entre 25 % et 49,9 %);
- **TRÈS FONCÉ, Goût prononcé**
(transmission de lumière de moins de 25 %).



Le saviez-vous ?

La couleur du sirop dépend du moment de la saison où la sève est récoltée. Au début de la saison des sucres, le sirop sera doré. Au fil des semaines, il deviendra plus foncé et son goût sera plus caramélisé en fin de saison.



Les produits d'érable rehaussent de façon incomparable la saveur des mets, de l'entrée au dessert. Les quatre couleurs de sirop d'érable permettent des utilisations distinctes donnant un caractère unique et harmonieux à chaque plat cuisiné. Explorez avec créativité les multiples facettes de l'érable.

LES AMBASSADEURS

PHILIPPE MOLLÉ

Chef et journaliste

Philippe est né en France et a travaillé dans divers grands établissements avant de s'installer à Montréal, en 1980. Il s'est fait connaître durant ses cinq ans au prestigieux Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, où il agissait à titre de professeur et responsable de cuisine du Centre de recherche technologique. Au fil des années, il a marqué la scène gastronomique comme chef, consultant, chroniqueur radio, télévision (Canal Évasion, RDI) et journal ainsi qu'auteur de plusieurs ouvrages gourmands.



ETHNÉ DE VIENNE

Chasseuse d'épices

Née à Trinidad et arrivée à Montréal dans les années 1960, Ethné est une chasseuse d'épices émérite. À Montréal, elle rencontre Philippe de Vienne, chef cuisinier qui partage sa passion pour les plats parfumés. Ensemble, ils font le tour du monde afin de rapporter des épices authentiques propres à chaque cuisine. Depuis 2004, le couple, auteur de plusieurs ouvrages culinaires et vedette d'une série télévisée, tient la boutique Épices de cru au célèbre marché Jean-Talon.





MARC-ANDRÉ ROYAL

Chef

Après des études à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, c'est en Colombie-Britannique, puis à Londres, à New York et au Québec que Marc-André bâtit son expertise comme chef exécutif. Propriétaire du restaurant Le St-Urbain et des pâtisseries La Bête à pain à Montréal, il gère plus de 100 employés. À la télévision, le public a pu le découvrir dans diverses émissions populaires.

ARNAUD MARCHAND

Chef

Animé par les produits du terroir québécois dont il enrichit sa cuisine, ce Français d'origine compte plusieurs années d'expérience dans de grands établissements en France et au Québec. Après avoir été finaliste à l'émission télévisée Les Chefs! en 2010, il devient chef propriétaire de Chez Boulay — bistro boréal, à Québec, où il élabore depuis 2011 un menu innovant composé exclusivement des richesses du terroir local. Le bistro a donné naissance à deux pâtisseries Chez Boulay, comptoir boréal ainsi qu'à une cuisine de transformation, Véritable solution gourmande.





HELENA LOUREIRO

Chef

Helena a quitté les côtes portugaises de l'Atlantique pour s'installer sur l'Île de Montréal, il y a plus de 25 ans. En 2003, elle inaugure son restaurant Portus Calle (plus tard rebaptisé Portus 360), qui devient une véritable institution montréalaise au fil du temps. L'année 2012 voit l'ouverture d'un deuxième restaurant, le Helena, puis d'un troisième, le Cantinho de Lisboa, né deux ans plus tard. Ce dernier abrite également une épicerie fine. Helena est l'auteure de deux ouvrages sur la cuisine inspirée de son pays natal.

JEAN-CLAUDE CHARTRAND

Chef

Chef propriétaire du restaurant L'Orée du Bois, en Outaouais, Jean-Claude s'est toujours inspiré des produits du terroir pour apprêter ses plats selon les techniques de cuisine apprises dans les plus grandes écoles de France. Au fil des ans, il a travaillé au Château Laurier et au Château Montebello, en plus d'effectuer un stage en Chine. C'est dans une ferme rustique transformée en halte gastronomique qu'il a formé une équipe de passionnés, à qui il transmet son amour du terroir local depuis 35 ans.





MARTIN FALARDEAU

Boulangier

Après une formation à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Martin travaille d'abord dans différents restaurants réputés au Canada. En 2009, à Mont-Saint-Hilaire, il ouvre la boulangerie Le pain dans les voiles, dont la réputation n'est plus à faire. Une deuxième succursale voit le jour à Montréal, puis il installe La meunerie urbaine dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce. En 2017, l'Association des Boulangers Artisans du Québec lui a remis le prix de la Meilleure baguette traditionnelle, rien de moins.



NANCY SAMSON

Chocolatière

Diplômée en pâtisserie et en chocolaterie de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec en 1989, Nancy décide de parfaire ses compétences dans différents établissements, incluant le Citrus, de Normand Laprise. Après plusieurs cours de perfectionnement, elle devient la première ambassadrice de la compagnie Cacao Barry en Amérique du Nord et se voit décerner le titre de Chef pâtissière de l'année en 2009. C'est à Trois-Rivières, en 2015, qu'elle ouvre la Chocolaterie Samson, aujourd'hui considérée comme l'une des meilleures adresses au Québec.

OLIVIER PERRET

Chef

C'est dans les marchés fermiers de Bourgogne que le jeune Olivier cultive son affinité pour les produits locaux saisonniers, qui se transformera vite en véritable passion. Il travaille d'abord dans des restaurants réputés de France avant de se joindre au groupe AccorHotels sous la marque de luxe Sofitel Hôtels & Resorts, qui l'envoie à Chicago, Washington et Montréal. Chef exécutif du Renoir — Sofitel Montréal Le Carré Doré, Olivier Perret y crée, dans un espace moderne et lumineux, des plats colorés et savoureux.



RAPHAËL VÉZINA

Chef

Diplômé du Lycée hôtelier de Nice en 2010, Raphaël travaille au restaurant ABaC de Barcelone et au célèbre Blue Hill at Stone Barns, près de New York, pour revenir ensuite à ses racines québécoises. Il prend alors la relève du restaurant gastronomique Laurie Raphaël de Québec avec beaucoup d'assurance et de passion. Fils du réputé chef Daniel Vézina, il trace son propre chemin en s'inspirant des valeurs transmises par son père et y propose une expérience basée sur la richesse du terroir québécois et du talent de ses artisans.





YVES LEVESQUE

Chef

Diplômé en 1972 de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec en cuisine française et en pâtisserie et boulangerie, Yves se perfectionne tôt dans le travail du sucre, de la pâte d'amandes et du chocolat. Après plus de deux décennies à titre de chef pâtissier chez Dansereau Traiteur, il en devient le chef propriétaire en 1991. Artisan passionné de gastronomie et amoureux de l'érable, il voue un grand respect aux produits qu'il cuisine — sa façon de rendre hommage au travail de nos valeureux producteurs.

STÉPHANIE LABELLE

Pâtissière

Après des études collégiales en sciences pures et appliquées, Stéphanie effectue un virage à 180 degrés et s'inscrit à un programme de pâtisserie offert par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Diplôme en poche, elle entame des études en urbanisme tout en travaillant à la chocolaterie Les Chocolats de Chloé. Un voyage à Paris et un détour par la maison Pierre Hermé marquent un tournant définitif dans sa carrière. Après divers postes et stages en restauration, elle ouvre la très courue Pâtisserie Rhubarbe du Plateau Mont-Royal.



*Ma sauce érable aux noisettes
pour tous les desserts
recette à la page 72*





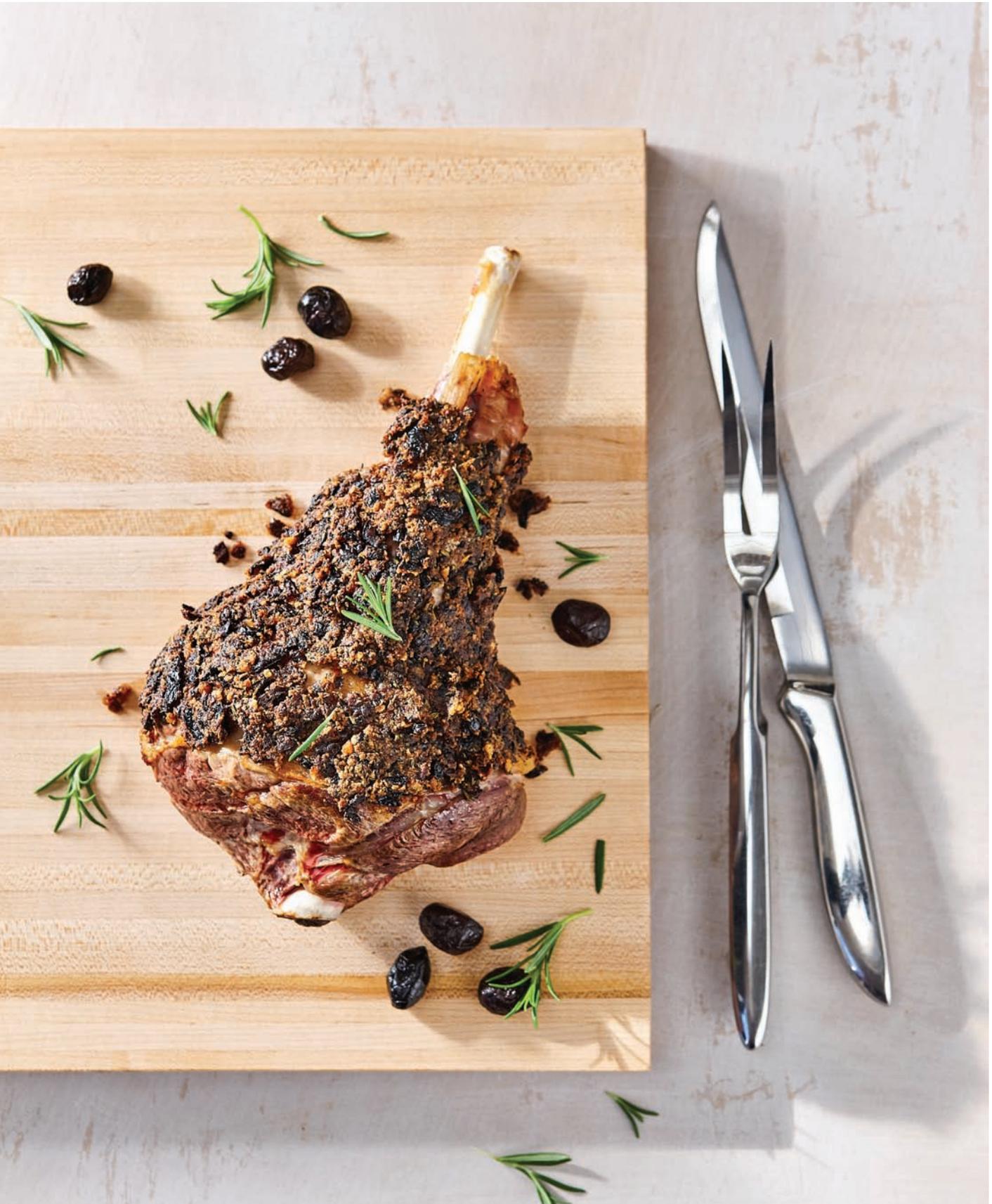
Pouding au pain et à l'érable
recette à la page 73



Sablés au sarrasin et à l'érable
recette à la page 74

*Galette feuilletée au sucre d'érable
et aux framboises
recette à la page 75*





*Gigot d'agneau, tapenade d'olives
à l'érable et au romarin
recette à la page 76*

*Lait de poule alcoolisé à l'érable
recette à la page 77*

