

L'ARGOUSIER, LA BOMBE ORANGE DU QUÉBEC!



Implanté au Québec depuis maintenant plus de 15 ans, l'argousier fait de plus en plus parler de lui. En effet, ce petit fruit d'un orange spectaculaire, complètement adapté à notre climat nordique, présente des notes de goût se rapprochant de certains agrumes et du fruit de la passion.

Utilisé seul ou combiné à un produit sucrant, comme le miel, il permet de créer des alliances gustatives surprenantes. Sa couleur orangée et son bon degré d'acidité lui permettent de remplacer aisément les agrumes ou d'autres petits fruits acides dans différentes recettes, tout en étant un produit 100% québécois.

Par contre, sa forte teneur en huile et les variances de goût entre les cultivars représentent un défi en cuisine. C'est pourquoi l'APAQ travaille de concert avec le chef Christophe Alary de l'École hôtelière de la Capitale afin de développer les meilleures pratiques culinaires et les transmettre aux consommateurs.



« L'APAQ doit être le leader dans le développement entourant l'argousier. Notre collaboration avec M. Alary nous permettra d'offrir aux producteurs de précieux conseils à transmettre aux consommateurs, afin de l'intégrer dans les menus hebdomadaires. » - M. Fernand Lirette, président de l'APAQ.

Le chef, armé de son expérience et de sa passion, travaille depuis plusieurs mois à optimiser chaque composante du fruit. Meticuleusement, il les a cuits, pressés, séchés, broyés et tamisés pour s'assurer que leur goût unique, leur couleur et leurs caractéristiques apportent des éléments nouveaux aux plats. En résulte une série de recettes et trucs d'utilisation qui sauront certainement égayer – et vitaminer! - les menus des familles québécoises : Tofu mariné à l'argousier et curcuma, Salade de lentille béluga au vinaigre d'argousier, Gravlax de saumon à l'argousier et anis, Gâteau au yogourt et à l'argousier, etc.

Les résultats finaux de ces tests seront dévoilés à l'occasion du Colloque qui aura lieu le 25 janvier prochain, au Victorin de Victoriaville.

Sachez qu'il est encore temps de vous inscrire à l'évènement sur le site du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ) : www.craaq.qc.ca, section « Évènements » ou en visitant le <https://goo.gl/CE9GAo>.

argousier
DU QUÉBEC
COLLOQUE
2 0 1 8

**Les clés pour un
développement
de marché efficace**

Inscrivez-vous avant le 18 janvier et un dîner - mettant en valeur l'argousier - sera inclus.

C'est un rendez-vous.