



**COMMUNIQUÉ**  
**Pour diffusion immédiate**

La semaine « Le porc du Québec » dans la vieille Capitale de retour pour une 2<sup>e</sup> édition :

## **Les chefs de Québec mettent le porc en vedette**

**Québec, le 1<sup>er</sup> décembre 2015**— Après une première édition couronnée de succès, la *semaine « Le porc du Québec » dans la vieille Capitale* revient pour une deuxième année consécutive. Du 5 au 13 décembre 2015, une vingtaine de restaurants de la région de Québec mettront le porc du Québec en vedette sur leur menu. Braisé, poêlé, effiloché, en version classique ou réinventée, le porc d'ici sera la star gastronomique de la Capitale-Nationale!

### **Une semaine pour célébrer un produit d'exception**

Le réputé chef Stéphane Modat, qui est à la tête du Restaurant Champlain, a accepté avec enthousiasme de mettre le porc du Québec à l'honneur au Château Frontenac. « Pour cuisiner des plats gastronomiques, la première chose dont un chef a besoin, ce sont des ingrédients d'une qualité irréprochable », mentionne le chef. « Le porc du Québec fait partie de ces produits chouchous avec lesquels j'adore travailler. Tendres, juteux, goûteux et surtout, polyvalents avec ses 32 coupes, le porc du Québec est un incontournable pour moi », conclut Stéphane Modat.

### **Le porc du Québec à toutes les sauces**

Plusieurs grands noms de la scène gastronomique de la Vieille-Capitale participent également à la *semaine « Le porc du Québec » dans la vieille Capitale*. Alors que Chez Boulay, La Fenouillère et Toast font partie des restaurants qui réitèrent leur participation pour une deuxième année, on compte aussi quelques nouveaux venus comme Les 3 garçons et Sapristi. Il y en aura pour tous les goûts : des classiques côtes levées de porc du Québec du restaurant SSS à l'exotique filet de porc du Québec laqué au sirop de merisier avec crème de choux de Bruxelles, mini légumes conservés, craquant de riz soufflé et fleur de sel à la peppermint du Château Frontenac.

« J'invite les citoyens de la région de Québec à se rendre dans l'un des 20 restaurants participants pour déguster le porc du Québec sous toutes ses formes », indique M. Jean Larose, président du conseil d'administration du Porc Show. « C'est une occasion idéale de découvrir ou redécouvrir un produit local, savoureux, avec l'une des empreintes environnementales les plus enviables au monde. L'objectif, c'est de rappeler aux Québécois qu'en choisissant le porc du Québec au restaurant comme à l'épicerie, on appuie une industrie d'ici qui emploie 24 000 personnes et génère des retombées économiques de plus de 2 milliards de dollars », rappelle M. Larose.

### **Porc Show : le rendez-vous de la filière pour célébrer le porc du Québec**

La semaine « Le porc du Québec » dans la vieille Capitale se déroulera en marge du Porc Show, qui en sera également à sa deuxième édition. Cet événement d'industrie unique en son genre réunira plus de 900 partenaires de la filière porcine les 7 et 8 décembre prochains au Centre des Congrès de Québec. Encore une fois cette année, l'événement accueillera une dizaine de conférences d'experts locaux et internationaux qui traitent des enjeux actuels que vit le secteur porcin ainsi qu'une soirée de célébrations mettant en valeur le porc du Québec.

### **Pour trouver un restaurant où déguster le porc du Québec**

Voici la liste complète des restaurants participants :

- Bistro La Cohue <http://bistrolacohue.com/>
- Ix pour bistro <https://www.facebook.com/IxPourBistro>
- La Bête <http://labete.ca/>
- La Fenouillère <https://www.fenouilliere.com/>
- La Planque <http://laplanquerestaurant.com/>
- Le cochon Dingue (les 4 restaurants) <http://www.cochondingue.com/>
- Les Trois Garçons <http://www.bistro3garcons.com/>
- Restaurant Le Champlain du Château Frontenac <http://www.fairmont.fr/frontenac>
- Restaurant signé Marie-Chantal Lepage <http://www.signemclepage.com/>
- Sapisti <http://sapisti.ca/>
- Savini <http://www.savini.ca/>
- SSS <http://www.restaurantsss.com/>
- Table <http://www.tablequebec.com/>
- Talea Bouffe & Cie <http://www.bistrotalea.com/>
- Taverne Grande Allée <http://www.tavernegrandeallee.com/>
- Toast <http://www.restauranttoast.com/>
- Versa <http://www.versarestaurant.com/>

- 30 -

### **À propos de l'événement Le Porc Show**

Événement qui réunit tous les partenaires de la filière et ce, de la production à la consommation, Le Porc Show est une journée de conférences, d'expositions, de réseautage et de festivités. L'ensemble du secteur porcin y est invité à se rassembler pour s'outiller et mieux relever les défis quotidiens dans son domaine. Parallèlement, Le Porc Show se veut une occasion de célébrer et de promouvoir l'excellence des produits du porc.

### **Entrevues et renseignements :**

Amélie Croussette

[acroussette@tactconseil.ca](mailto:acroussette@tactconseil.ca) | Cell. : (581) 997-0664