

Des festivités pour bien clore le Porc Show

Le Porc Show ne serait pas le Porc Show sans les festivités qui permettent de clore en beauté l'événement, en mettant en vedette le porc du Québec. Cette année, 650 personnes y ont participé et ont pu élargir leur réseau.

Le président d'honneur des festivités du Porc Show, le chef Stéphane Modat du Fairmont Château Frontenac, en a profité pour souligner la qualité du porc d'ici : « Le porc de chez-nous, c'est un produit savoureux et simple à cuisiner convenant

à toutes les occasions et même aux grandes festivités comme ce soir. »

Stéphane Modat a aussi joué le rôle d'ambassadeur du porc lors de la semaine « Le porc du Québec » en réalisant quelques entrevues pour des médias de Québec. Les gens ont aussi apprécié la présence du ministre de l'Agriculture, Pierre Paradis. M. Paradis, dans son allocution, a particulièrement souligné l'importance de l'industrie porcine au Québec et reconnu le travail exceptionnel des trois entreprises récipiendaires des Prix de reconnaissance de la filière porcine 2015 (voir autre article).

Les partenaires transformateurs de l'événement ont su mettre de l'avant l'excellence de la viande de porc du Québec en nous faisant déguster le porc sous toutes ses formes.



Stéphane Modat, président d'honneur des festivités.



Le chef Jonathan Garnier affichant l'une de ses alléchantes pièces.

Une des nouveautés en 2015 a été le « Porc Boar » où l'on retrouvait le mixologue Patrice Plante qui avait créé, spécialement pour le Porc Show, deux cocktails signatures. Les gens ont pu aussi découvrir le « flair bartending » qui proposait également quelques excellents cocktails. ■



Un numéro de haute voltige à la hauteur du Porc Show.



Un cocktail explosif disponible au « Porc Boar ».