



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

Première édition de la *semaine* « Porc du Québec » dans la *vieille Capitale* :

**19 restaurants de Québec en mode cochon**

**Québec, le 4 décembre 2014**— Du 8 au 14 décembre 2014, 19 établissements de la région de Québec participeront à la toute première *semaine* « Porc du Québec » dans la *vieille Capitale*. Les chefs participants mettront en valeur une ou plusieurs des 32 coupes du porc du Québec sur leur menu, une belle façon de faire découvrir ou redécouvrir à leurs clients la qualité et la polyvalence du produit.

Le porte-parole de l'événement, le chef Jean-Luc Boulay, a accepté d'emblée de participer à cette semaine de mise en valeur de ce produit d'ici. « Le porc du Québec est régulièrement à l'honneur sur la carte du Le Saint-Amour et de Chez Boulay. C'est une viande d'une telle qualité qu'elle me permet de cuisiner des grands classiques, du flanc aux rillettes, en laissant toute la place au produit. » souligne le célèbre juge de l'émission *Les Chefs*. « Du 8 au 14 décembre prochain, près de 20 chefs de la région uniront leur talent pour mettre en valeur le porc d'ici, c'est une occasion en or pour les consommateurs de se laisser séduire », conclut Jean-Luc Boulay.

La *semaine* « Porc du Québec » dans la *vieille Capitale* se déroulera en marge du Porc Show. Cet événement d'industrie unique en son genre, qui en est à sa toute première édition, réunira plus de 800 partenaires de la filière porcine le 9 décembre prochain dans la ville de Québec. Le Porc Show se divise en deux volets, soit une dizaine de conférences d'experts dans le domaine qui traitent des enjeux actuels que vit l'industrie porcine et une soirée festive mettant en valeur le porc du Québec.

**Le porc du Québec : polyvalent, vert et bon...pour l'économie**

Consommer l'une des 32 coupes de porc du Québec, le bacon tout comme l'osso bucco ou la bavette, au restaurant comme à la maison, permet de soutenir le secteur porcin. Rappelons que l'industrie porcine emploie au Québec 24 000 personnes en plus de générer des retombées économiques de plus de 2 milliards de dollars.

« J'invite les citoyens de la région de Québec à participer à la semaine *Porc du Québec* dans la *vieille Capitale* », indique M. Jean Larose, président du conseil d'administration du Porc Show. « Les Québécois découvriront un produit de grande qualité qui possède l'une des empreintes environnementales les plus enviées au monde, en plus d'encourager un restaurateur local. », rappelle M. Larose.



### **Le Saint-Amour, L’Affaire est Ketchup, Toast et plus encore**

Près d’une vingtaine de chefs ont accepté l’invitation de la filière porcine de mettre au menu le porc du Québec. Du plus gastronomique au plus convivial, chacun des restaurants l’apprêtera en y ajoutant sa touche personnelle. Du carré de porc biologique laqué au miel épicé du restaurant Le Saint-Amour à la poutine au porc effiloché de L’Atelier, la variété des plats proposés saura satisfaire les plus difficiles.

Voici la liste complète des restaurants participants :

- Allegro Hilton Québec
- Bistro La Cohue
- Chez Boulay
- D’orsey
- Espace Mc Chef
- iX pour bistro
- L’Affaire est Ketchup
- L’Atelier
- La Fenouillère
- Le Patriarche
- Le Saint-Amour
- Le Smokehouse Au Pif
- Loggia
- Pur Sang
- Restaurant du Musée
- Ristorante Il Teatro
- SSS
- Table
- Toast



### **À propos des Éleveurs de porcs du Québec**

Les Éleveurs de porcs du Québec représentent les intérêts de leurs 3 422 membres, répartis dans 8 syndicats régionaux. Le secteur porcin génère des retombées économiques de plus de 2 milliards de dollars dont bénéficient toutes les régions de la province. Au Québec, la filière porcine emploie 24 000 personnes. Environ 70 % de la production porcine québécoise est exporté, ce qui représente près de 45 % des exportations canadiennes (en valeur). Ces cinq dernières années, le porc du Québec a été exporté dans plus de 125 pays, ce qui représente 8 % commerce mondial du porc.

### **Entrevues et renseignements :**

Vanessa Roland

[vroland@tactconseil.ca](mailto:vroland@tactconseil.ca) | 514 966-8963