

FOODIES-QC
Le coffret

Le coffret Foodies-Qc s'est donné comme mission de faire le lien entre les producteurs québécois de produits gourmands et les consommateurs. Il vient de tenir la 1^{re} édition des Prix Foodies-Qc! Jusqu'à ce jour, aucun concours ne récompensait les produits gourmands québécois, alors qu'il y a de nombreuses récompenses attribuées mondialement dans le domaine des vins, des fromages, des restaurants, etc. Un concours amical pour faire découvrir aux consommateurs tous ces produits de qualité, qui méritent d'être connus. Les producteurs ont soumis leurs meilleurs produits gourmands. Une centaine furent soumis, sous 12 catégories différentes. Un jury, composé de 5 passionnés gourmands, a attribué 50% des points. Plus de 1270 consommateurs, invités à voter pour leurs produits préférés, ont attribué la balance de 50% des points. Bravo aux produits lauréats.

CÉRÉALES ET DESSERTS



CRUDESSENCE : CARRÉ DE RÊVE • Crudessence est un concept en alimentation : biologique, végétalien et sans gluten. Ils s'engagent à satisfaire les gourmets écologiques, ceux qui désirent optimiser leur santé, les curieux et les athlètes. Dans le cadre des prix Foodies-Qc, c'est leur carré de rêve qui a volé la vedette. Qui aurait cru que ce qui est si bon au goût peut également être si bon pour votre santé. <http://www.crudessence.com> *Mention spéciale du jury à Mamarelle pour son Mélange gâteau minute.

VINAIGRETTES, VINAIGRES ET SAUCES



MAISON ORPHÉE HUILE DE TOURNE-SOL • Maison Orphée offre des huiles (pressées à froid et à très faible vitesse) et des condiments élaborés à partir de fruits et grains de la plus haute qualité. Maison Orphée introduira sous peu une nouvelle ligne de vinaigrettes gourmandes! *Mention spéciale du jury à Sinal Gourmet : Coulis de piment Habanero et érable

BREUVAGES FROIDS



LES MOÛTS DE POM INC : JUS DE POMME PÉTILLANT • Depuis plus de 20 ans, Les Mûts de Pom Inc. offre des produits d'une qualité exceptionnelle grâce à ces procédés de fabrication artisanale. Tous leurs produits sont faits de pommes McIntosh québécoises pressées qui sont, clarifiées, gazéifiées, embouteillées et pasteurisées selon la méthode traditionnelle française. Chaque bouteille Les Mûts de Pomme contient plus de 3 livres de pommes McIntosh. www.lesmutsdepomme.com

*Mention spéciale du jury à Lemo Limonade Strop de limonade

ESPACE COCKTAILS



CASSIS MONNA & FILLES : SIROP DE CASSIS • La maison Cassis Monna & Filles est une entreprise familiale dynamique qui conjugue passion et innovation depuis 1992. C'est sur l'île d'Orléans qu'elle cultive le cassis et élabore à partir de ce petit fruit des produits de qualité supérieure. Pour rehausser les cocktails avec ou sans alcool, mais également les sauces et les vinaigrettes. <http://www.cassismonna.com/fr/accueil>

BREUVAGES CHAUDS



LA BRÛLERIE SANTROPOL : GRAINS DE CAFÉ KAF MAMBO • La Brûlerie Santropol est une maison de torréfaction de cafés certifiés 100 % biologiques et équitables établie à Montréal, qui s'approvisionne auprès de producteurs de huit pays, offrant les meilleurs grains tout en gérant la chaîne de production de façon responsable. Biologiques, équitables, un profond engagement social, une grande qualité de grains ET une torréfaction faite au Québec par des gens passionnés. <http://www.bruleriesantropol.com>

CONFISERIES



LA NOUGATERIE : NOUGAT AU CARAMEL À FLEUR DE SEL • Encore méconnu au Québec, le nougat est une confiserie très populaire en Europe au goût agréable de miel et d'amandes. La Nougaterie offre une variété de nougats et autres douceurs préparées de façon artisanale avec les meilleurs ingrédients. Leur version au Caramel à la fleur de sel a vite conquis les membres du jury. <http://www.nougateriequebec.com>

GRIGNOTINES



GOURMAÏS POPCORN ÉRABLE & FLEUR DE SEL • Gourmaïs Popcorn est une entreprise spécialisée dans la fabrication de nombreuses saveurs originales de maïs soufflé. Produit de façon artisanale. Un fait intéressant est qu'ils offrent leurs produits pour des levées de fonds de toutes sortes. <http://gourmaispopcorn.com>

CONDIMENTS



LE PETIT MAS : FLEUR D'AIL FERMENTÉE • Entreprise pionnière en culture d'ail, Le Petit Mas produit de l'ail biologique à St-Malo depuis 25 ans. Unique au Québec, on aime beaucoup leurs fleurs d'ail fermentées pour son délicieux goût délicat et son côté pratique prêt-à-manger. Facile à digérer, sans agent de conservation, goût délicat : un « must » dans le réfrigérateur. <http://www.lepetitmas.ca> *Mention spéciale du jury à Maison Orphée Moutarde Dijon

CONFITS & TREMPETTES



LA BELLE EXCUSE CONFIT OIGNONS PERLÉS AU BALSAMIQUE DE CITRON • LA BELLE EXCUSE est une entreprise de Lanaudière qui offre une variété d'huiles d'olive grecques de haute qualité. Depuis peu, ils ont mis en marché de nouveaux confits. Leur confit d'oignons perlés au balsamique de citron a vite su se hisser à la première place. <http://www.labelleexcuse.com>

ASSAISONNEMENTS



LA PINCÉE SCANDINAVE : GRAVLAX #4 • Les saveurs de fantaisie La pincée sont le résultat de plus d'une décennie d'expérience et de recherche culinaires, et cela paraît dès qu'on ouvre leurs produits. Le mélange Scandinave No4 nous a vite conquis par ses odeurs et sa texture absolument parfaite. <http://lapincee.ca> *Mention spéciale du jury à Vital Grill Cacao Mole

CONFITURES ET SIROPS



DIMANCHE MATIN : TARTINADE • L'entreprise Dimanche Matin, originaire de Crabtree dans Lanaudière, se spécialise dans la confection artisanale de délicieuses tartinades aux saveurs uniques. Confectionnées une marmite à la fois, les mélanges de saveurs éclatées entonnent le palet à chaque bouchée. <http://www.tartinadesdimanchematn.com> *Mention spéciale du jury à Blanc par rouge beurre d'érable bio

REPAS & ACCOMPAGNEMENTS



LE CHEF ET MOI LA BOÎTE FESTIVE DINDE • Certifiée Aliments préparés au Québec, la boîte festive contient uniquement des ingrédients de qualité et une exécution professionnelle. Les saveurs et les textures de la cuisson nous enlèvent vite l'idée de passer des heures aux fourneaux! En exclusivité chez IGA, au comptoir du prêt-à-manger, pour commander. Pour Pâques, ils offrent deux nouveautés, soit un repas d'agneau ou de porcelet. www.lechefetmoi.ca

MENTION EMBALLAGE SUPERBE

LA PINCÉE GRAVLAX #4

Les membres du jury! François Lavigne/Directeur des ventes Virtual Paper - Janie Boutin/Fondatrice Le Coffret Foodies-Qc - Catherine Verdon/Éditrice & rédactrice en chef, magazine Partout Ici - Mélanie Marchand/Chef-Styliste culinaire TVA et 7Jours - Jean-Pierre Boles/Directeur Animation Fly Studio

