

Sustainable Gastronomy from Quebec

Presented by Alexia Proteau and Sara Boni
Montreal, Quebec, Canada

Competition: Roland Mesnier Trophy 2026





Introduction

«Attache ta tuque avec d'la broche!»

This is the first phrase that I, Alexia, would say to you if you asked me if i was ready to represent my beautiful Quebec region in a sustainable pastry competition.

The literal traduction in english is: "Fasten your beanie with metal staples". This french quebecois expression means: "Get ready for a wild ride!".

And "wild", in this context, has a double meaning. Yes, we mean "exciting" and "fun experience" but also, we mean nature. Be ready for an ode to our region, the natal land of Alexia and the chosen land for Sara.

We are both excited and proud to share our culture with you all and hopefully be the source of new inspiration. We chose our beautiful Quebec region to make you discover or rediscover all the incredible produce, herbs and ingredients our region has to offer. We are proud to have such a strong heritage in Quebec and to be the lucky ones to share it with you. With thoughtfully created recipes, we put our local ingredients at the center of our creations. From the river to the forest, Quebec is resourceful and full of surprises, and always has been.

To rightfully represent our region, we will now continue this booklet in french. It's important to us to represent the only french province in north america the right and only way:

Bienvenue au Québec!



L'équipe

Alexia Proteau :

Je m'appelle Alexia Proteau et je suis cheffe pâtissière québécoise francophone. J'œuvre actuellement au sein du « Le Boulevardier », un restaurant d'inspiration française et canadienne situé au cœur de l'Hôtel Le Germain, au centre-ville de Montréal.

Au fil de mon parcours professionnel, j'ai eu la chance de travailler dans plusieurs hôtels, où j'ai acquis une solide polyvalence en pâtisserie. J'ai pu développer une approche de la pâtisserie à la fois raffinée, créative et rigoureuse. Curieuse et passionnée par mon métier, je cherche constamment à approfondir mes connaissances et à perfectionner mon savoir-faire.

Les produits de saison sont au centre de mon inspiration et guident chacune de mes créations. À travers mes desserts, je cherche avant tout à transmettre une émotion, en faisant ressentir, à chaque bouchée, l'amour, la sensibilité et la passion que j'ai pour mon métier.



Sara Boni :

Je m'appelle Sara Boni, je suis une cheffe pâtissière française installée au Québec depuis maintenant trois ans. Forte de neuf années d'expérience au sein d'hôtels cinq étoiles et de restaurants étoilés Michelin à Paris, aux côtés de chefs renommés, j'ai choisi de poursuivre mon parcours au Québec.

J'occupe actuellement le poste de cheffe pâtissière à l'Hôtel Place d'Armes, situé au cœur du Vieux-Montréal. Mon approche s'appuie sur les bases de la pâtisserie classique, que je réinterprète à travers une vision contemporaine et une esthétique moderne.

Je suis fière de représenter le Québec, une terre qui m'a accueillie et qui m'a offert l'opportunité de grandir, tant sur le plan professionnel que personnel.



Aperçu de la province

Patrimoine culinaire de la province du Québec : Un bref historique des traditions culinaires.

Le Québec est une grande province située dans la partie centre-est du Canada, dont l'une des particularités est d'être traversée par le fleuve Saint-Laurent. Le paysage québécois se caractérise par ses forêts boréales, ses millions de lacs et de rivières, sans oublier ses nombreuses montagnes. Le climat nordique a fait en sorte que la majorité des habitants de l'époque se soient installés le long du fleuve Saint-Laurent.

Cette localisation permettait d'utiliser le fleuve comme principal moyen de transport pour le commerce, viande, bois, poisson, équipement, etc., ainsi que pour la traite des fourrures, en plus de jouer un rôle essentiel dans le développement de l'agriculture.



Géographie et climat : Comment ces facteurs influencent les produits disponibles et les traditions culinaires.

L'héritage culinaire québécois se définit par une cuisine rustique et réconfortante, née de la nécessité. On misait sur les récoltes saisonnières, et la conservation des aliments occupait une place centrale dans le quotidien. La nourriture devait pouvoir se conserver suffisamment longtemps pour traverser les hivers longs et rigoureux, tout en nourrissant et en donnant l'énergie nécessaire au peuple pour travailler la terre. Les techniques autochtones étaient utilisées afin de conserver les aliments durant tout l'hiver, et les ingrédients du terroir étaient largement mis à profit, comme les baies sauvages, les courges, le maïs et, bien évidemment, le sirop d'érable.

L'héritage culinaire québécois s'est construit au fil des années grâce au mélange des traditions issues des nombreuses cultures que le territoire a accueillies. Les traditions autochtones ont ensuite été influencées par les colonisateurs français et britanniques, mariant les ingrédients indigènes aux techniques européennes. Encore aujourd'hui, le Québec est reconnu pour sa cuisine diversifiée, façonnée par les vagues d'immigration des dernières décennies. La cuisine québécoise continue de mettre l'accent sur le terroir, en plaçant les ingrédients locaux et de saison au cœur de son identité culinaire.



Pratiques durables

Pour notre participation au concours, nous avons choisi de nous inspirer des produits consommés par les habitants du Québec à l'époque coloniale. À travers cette approche, nous souhaitons raconter une histoire, celle d'un terroir en construction, marqué par la simplicité des ressources, la saisonnalité et l'ingéniosité.

Notre travail s'articule autour d'ingrédients emblématiques de cette période, tels que :

- **Camomille** : Fleur douce, herbacée. Apporte rondeur et subtilité florale, évoque traditions médicinales coloniales et nature québécoise.
- **Miel** : Sucre naturel ancestral. Complexité aromatique, remplace le sucre raffiné, cohérent avec pratiques anciennes et terroir local.
- **Sumac Vinaigrier** : Baie acidulée locale. Apporte fraîcheur, contraste et identité boréale, alternative au citron inexistant à l'époque.
- **Framboise** : Fruit sauvage emblématique. Acidité et douceur équilibrées, couleur vive, lien direct avec la cueillette traditionnelle.
- **Sirop d'érable** : Symbole du Québec. Sucre profond et boisé, incontournable historique, signature immédiate du territoire.
- **Bleuet** : Fruit sauvage iconique. Douceur, couleur profonde, ancrage régional fort, parfait équilibre avec sucre et acidité.
- **Lactaire à odeur d'érable** : Champignon forestier. Notes sucrées rappelant le sirop d'érable, umami subtil, apporte complexité et lien direct à la forêt boréale.
- **Maïs** : Céréale autochtone majeure. Texture, douceur naturelle, racine historique forte et polyvalence en pâtisserie.
- **Pommes** : Fruit du verger colonial. Acidité, structure, familiarité, pont entre tradition européenne et terroir québécois.
- **Crème fermentée** : Technique de conservation ancienne. Acidité douce, digestibilité, complexité aromatique, cohérence historique forte.
- **Argousier** : Baies nordiques, résistance aux climats froids.
- **Seigle** : Très utilisé car il poussait bien dans les climats froids et les sols pauvres, permettant de produire du pain nourrissant pour les populations coloniales ; principalement cultivé en Europe puis introduit en Nouvelle-France et dans les colonies américaines.
- **Orge** : Très utilisée au XVIIIe siècle car c'était une céréale robuste, peu coûteuse et facile à cultiver dans les climats froids, servant aux bouillies, pains rustiques et boissons fermentées.
- **Algues gaspésiennes**: Kombu, Nori et Wakamé. Profil iodé, végétal et umami. Elles étaient source d'alimentation pour les autochtones. Également utilisées comme fertilisant sur les terres. Aujourd'hui, elles sont très prisées pour leurs nombreux bienfaits.

L'objectif est de revisiter ces bases brutes en les sublimant grâce à des techniques contemporaines, tout en respectant leur authenticité. À travers cette création, nous cherchons à établir un dialogue entre passé et modernité : honorer les racines culinaires du Québec tout en proposant une lecture actuelle, esthétique et gastronomique de ce patrimoine.

Personal Connection

Étant née et ayant eu la chance de grandir au Québec, j'ai eu l'opportunité de baigner dans toutes les traditions que mon territoire a à offrir. Par contre, le travail et la démocratisation des produits locaux et de la forêt boréale sont tout de même assez récents. Cette chance de connaître les plantes, champignons, arbustes, etc était réservée aux familles de régions, qui baignent et côtoient la nature à tous les jours. C'est un savoir qui se transmet de bouche à oreille par des gens ancrés dans la nature. Étant Montréalaise, il a fallu plus de temps pour que je découvre les produits considérés comme "atypiques" de mon terroir.

J'ai eu la chance de passer tous mes étés en campagne, à me promener en forêt, dans les ruisseaux et dans les champs à cueillir des petits fruits. Encore aujourd'hui, passer un été sans faire de cueillette n'est pas un été réussi. J'ai su, avec les apprentissages et les échanges avec d'autres collègues, associer mes récoltes préférées à des saveurs et produits issus de plus loin que ma campagne habituelle. Le Québec est tellement riche de ressources que je découvre de nouveaux produits et de nouvelles façons de les mettre en valeur tous les jours.

Je me considère une grande curieuse de la vie, donc c'est vraiment une chance immense d'avoir un terroir aussi riche. Ma curiosité insatiable est largement assouvie par ces découvertes qui ne cessent de m'épater et de m'inspirer, autant visuellement que gustativement. J'ai vraiment de la chance de vivre ici. Vive le Québec.

Alexia PROTEAU

N'étant pas originaire du Québec, j'ai appris progressivement à découvrir les produits qui m'entourent. C'est un territoire d'une richesse incroyable, et encore aujourd'hui, j'en découvre sans cesse de nouveaux.

Je trouve d'ailleurs que le Québec n'est pas assez reconnu à l'international pour la qualité de ses produits. Entre les baies nordiques comme le bleuets ou la camerise, les aromates boréaux comme le mélilot ou le poivre des dunes, les champignons forestiers ou encore le sirop d'érable, il y a une vraie identité forte. C'est notamment à travers mes randonnées dans les parcs nationaux que ce lien s'est créé. J'ai appris à reconnaître le mélilot, les jeunes pousses d'épinette, les bleuets, la camerise, mais aussi le sapin baumier, et bien d'autres.

Petit à petit, ces découvertes ont pris une place dans ma pâtisserie. Je travaille avec une base plutôt classique, d'inspiration française, mais en y intégrant des produits du Québec. Retrouver ces arômes dans mon travail a changé ma façon de créer. Aujourd'hui, j'essaie simplement de retranscrire cette richesse, directement dans mes desserts.

Sara BONI

Inspiration des recettes

À travers nos créations, nous avons souhaité mettre en lumière le Québec, un territoire déjà profondément riche à l'époque coloniale, malgré des conditions de vie exigeantes. Grâce à l'agriculture, la pêche, la cueillette et à l'exploitation des ressources forestières, les habitants ont su tirer parti de ressources locales variées, développant une identité culinaire forte et résiliente.

Ce travail s'inscrit dans le croisement de deux regards : celui d'une culture profondément ancrée et celui d'une sensibilité extérieure. En revisitant ces ingrédients aujourd'hui, nous mettons en évidence leur intemporalité, encore bien présente dans notre alimentation quotidienne.

Nos recettes incarnent ainsi la rencontre entre un héritage québécois riche et une interprétation contemporaine. Une manière de rendre hommage à cette terre, en valorisant son histoire avec justesse, sensibilité et modernité.



Nos créations se séparent donc en 3 catégories distinctes dans l'ordre suivant:

La pêche (dessert à l'assiette)



La cueillette en forêt (sucettes)



L'agriculture (l'entremet)



La pêche

Pour le dessert à l'assiette, nous avons voulu rendre hommage à une des principales sources de nourriture et un des éléments centraux du commerce à l'époque coloniale, soit la pêche. Nous nous sommes inspirées plus précisément de la Gaspésie, qui est une des péninsules maritimes emblématique située dans l'est du Québec. Entourée par le fleuve Saint-Laurent, la Gaspésie était et est encore une mine d'or remplie de ressources naturelles.

Pour créer ce dessert à l'assiette, nous avons misé sur des produits de la mer de cette région, soit les algues (kombu royal, nori, et wakamé). Nous utilisons les algues de la compagnie québécoise écoresponsable *Océan de Saveurs*, également certifiées biologiques. Pour assumer notre thème à 100%, nous avons associé les algues à la bonite à ventre rayé, un poisson qui a été séché, fermenté et fumé. Pour amener de la gourmandise et de la rondeur, nous avons décidé d'associer ces parfums étonnants au chocolat. Iodé, umami, fumé et chocolaté; ce sont les marqueurs principaux de cette création. Ce dessert original et surprenant mise sur la modernité des saveurs, tout en mettant au centre de l'assiette un produit de notre héritage culinaire maritime.

La cueillette en foret

Pour nos sucettes, nous nous sommes inspirées de la cueillette en forêt. Le Québec regorge de forêts boréales, toutes remplies de petits trésors comestibles cachés. Pendant la dégustation de ces bouchées, vous pourrez remarquer le thème récurrent de la cueillette forestière, autant dans le visuel que dans les saveurs. Nous avons voulu représenter, tout en respectant les couleurs thématique du concours, certains de ces petits trésors:

Rouge: Cette couleur est représentée par la framboise que nous avons associé au Sumac. Un petit fruit sauvage associé à un arbuste indigène, tous les deux couramment utilisés et dégustés par les autochtones. Ces deux parfums se complètent parfaitement, amenant fraîcheur et acidité à cette bouchée monochrome en trompe l'œil . Nous utilisons des framboises du Québec et du Sumac qui lui aussi est cultivé localement au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Blanc: Ici représenté par la camomille, que nous avons choisi d'associer au miel. Cette fleur était indispensable dans les jardins de l'époque coloniale. Elle était majoritairement utilisée pour ses propriétés médicinales. Ayant cette fleur dans les jardins, les abeilles et leur précieux nectar n'étaient jamais bien loin. C'est pourquoi nous avons choisi de mélanger ces deux ingrédients médicinaux complémentaires, tout en mettant de l'avant le visuel floral de la camomille. Doux pour les yeux et le palais.

Bleu: En voulant amener de la diversité à nos sucettes, nous en sommes venues à se creuser la tête. Lors de nos recherches, nous avons découvert un joli champignon, naturellement bleu, qui décore les feuillus en décomposition. Nous avons voulu rendre hommage à ce champignon nommé *Pézize Turquoise* (*Chlorociboria aeruginascens*) de façon comestible, pour souligner l'écosystème surprenant de nos forêts boréales. Nous avons décidé de travailler le champignon *Lactaire à odeur d'érable*, pour rester dans le thème du mycélium, autant visuellement que gustativement. Ce champignon pousse ici au Québec et est cultivé de façon éthique et responsable Nous l'avons associé au bleuet, autre petit fruit couramment cultivé et consommé à l'époque et encore bien présent dans nos habitudes culinaires modernes. Nous utilisons évidemment des bleuets du Québec. Il nous permet de rejoindre l'élément bleu de notre sucette, liant intimement ces deux ingrédients biens différents.

L'agriculture

Pour finir, notre entremet s'inspire de l'agriculture nord-américaine du XVIIIe siècle, une époque où les produits de la terre représentaient le cœur de l'alimentation et de l'identité des colonies.

Nous avons choisi de mettre en avant le maïs, la crème fermentée et la pomme, trois ingrédients profondément liés à l'histoire agricole de l'Amérique du Nord et de la Nouvelle-France.

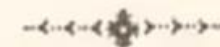
Le maïs, cultivé depuis des siècles sur le continent, symbolise les racines agricoles et l'autonomie alimentaire des premières communautés. La crème fermentée rend hommage aux méthodes traditionnelles de conservation et au savoir-faire laitier transmis par les colons français. La pomme, ingrédient emblématique des vergers nord-américains, évoque à la fois la simplicité, le réconfort et la générosité des desserts de l'époque coloniale.

À travers cet entremet, nous avons souhaité réinterpréter des produits modestes et essentiels avec une approche pâtissière moderne, durable et raffinée, tout en célébrant le lien entre terroir, histoire et transmission. Évidemment, tous les produits utilisés viennent de fermes et de champs du Québec.

Carnet de recettes

Le tout premier ouvrage de cuisine écrit et publié au Québec a été publié quant à lui en 1840. Il portait le nom de La cuisinière canadienne et était un livre d'enseignement de toutes les bases de la cuisine, des entrées au dessert !

LA
**CUISINIÈRE
CANADIENNE,**
CONTENANT TOUT CE QU'IL EST NÉCESSAIRE DE SAVOIR DANS
UN MÉNAGE, POUR PRÉPARER LES DIVERSES
SOUPES GRASSES ET MAIGRES,
Cuire le Bœuf, le Veau, le Mouton, le Cochon, la Volaille,
le Gibier et le Poisson : appreter les Poudings
DE TOUTE ESPÈCE, AINSI QUE LES PATISSERIES EN GÉNÉRAL,
COMPRENANT LA MANIÈRE DE
FAIRE LA PÂTE FEUILLETÉE,
ET UNE GRANDE VARIÉTÉ DE
PATÉS, TARTES, BISCUITS, BEIGNES ET PAINS DE SAVOIE ;
LES CONFITURES ET LES GELÉES DE TOUTES SORTES ;
LA PRÉPARATION DES ŒUFS ET DES CRÈMES,
ENFIN DES RECETTES POUR LES
LIQUEURS ET AUTRES BREUVAGES,
ET DES NOTES SUR LES MARINADES, LES LÉGUMES ET SALADES.



MONTREAL:
IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR LOUIS PERRAULT,
RUE STE. THÉRÈSE, ANCIENNE PLACE DU VINDICATOR.
—
PRIX UN ECU.

Dessert à l'assiette

Chocolat, Katsuobushi & Gingembre iodé

Gavotte chocolat sans gluten :

1- 333g eau
27g beurre
2,5g sel fin

2- 33,5g fécule de pomme de terre
15g poudre de cacao
72g sucre glace
66,5g blancs d'œufs

- 1- Porter le #1 à ébullition.
- 2- Verser sur le #2. Mixer au mixeur plongeant.
- 3- Remettre en casserole et ramener à ébullition.
- 4- Couler sur un silpat et étendre en couche uniforme. Cuire à 180°C, 0% humidité, 5-10 minutes. Ne doit plus coller aux doigts.
- 5- Décoller du silpat et mettre sur parchemin. Empiler les feuilles ensemble et mettre au frigo, légèrement couvert de film plastique (doit prendre l'humidité au frais).
- 6- Le lendemain, détailler à la forme souhaitée. Si trop collant, laisser sécher à l'air libre quelques minutes.

Riz au lait Katsuobushi (600g) :

- 500g lait
- 100g crème 35%
- 1/2 gousse de vanille, grains seulement
- 100g riz rond
- 8g katsuobushi (4 sachets)
- 3g fleur de sel
- 80g sucre d'érable fumé

- 1- Chauffer les liquides. Une fois fumant, ajouter les flocons de katsuobushi. Frémir à feu doux 1 minute et éteindre le feu. Laisser infuser 20 minutes.
- 2- Chinoiser le liquide et le remettre en casserole. Y ajouter le riz, la gousse de vanille et la fleur de sel. Cuire à feu doux jusqu'à temps que le riz soit cuit.
- 3- Ajouter le sucre d'érable à la toute fin, hors feu. Verser en litre et filmer contact. Laisser refroidir une nuit.*Conserver au frigo.*

Sorbet cacao sésame blond :

- 350g eau
- 80g sucre
- 10g glucose atomisé
- 10g dextrose atomisé
- 2g super neutrose
- 60g chocolat Guayaquil
- 40g pâte de sésame
- 24g poudre de cacao plein arôme
- 3g fleur de sel

- 1- Porter l'eau à ébullition.
- 2- Mélanger ensemble le sucre, le glucose atomisé, le dextrose atomisé et le super neutrose. Ajouter en fouettant à l'eau bouillante. Laisser bouillir 1 minute.
- 3- Peser ensemble le chocolat, la pâte de sésame, la poudre de cacao et la fleur de sel.
- 4- Y verser le mélange bouillant et mixer au mixeur plongeant.
- 5- Verser en paco et congeler.

Riz soufflé aux algues :

- 75g riz étuvé, soufflé
- 15g blancs d'œufs
- 23g sucre
- 1g fleur de sel
- 4g poudre de kombu
- 4g poudre de wakamé
- 1,5g nori en poudre

- 1- Mélanger ensemble les poudre dans un grand cul de poule. Y ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à temps que tout soit homogène.
- 2- Cuire sur plaque avec silpat à 180°C, 0% d'humidité et 0 ventilation pendant 30 minutes, en mélangeant aux 10 minutes. *Conserver en contenant hermétique.*

Croustillant furikaké :

- 50g zéphyr caramel
- 4g nori en poudre
- 35g grué de cacao
- 15g graines de sésame torréfiées
- 80g riz soufflé aux algues

- 1- Fondre le chocolat en bain-marie. Y ajouter la poudre de nori. Homogène.
- 2- Ajouter tous les autres ingrédients. Mélanger jusqu'à temps que tout soit bien enrobé du mélange chocolaté. Refroidir en plaque avant de casser en plus petits morceaux et de conserver en contenant hermétique.

Crèmeux chocolat katsuobushi :

- 75g lait
- 125g crème
- 6g katsuobushi
- 25g sucre d'érable fumé
- 50g jaunes d'œuf
- 75g Guayaquil
- 50g Zéphyr caramel
- 2g fleur de sel

- 1- Faire frémir la crème et le lait. Ajouter le katsuobushi et laisser infuser hors feu 20 minutes. Chinoiser et remettre en casserole.
- 2- Blanchir les jaunes avec le sucre d'érable. Réaliser une anglaise.
- 3- Verser sur les chocolats et la fleur de sel. Mixer au mixeur plongeant et laisser reposer une nuit en contenant hermétique, filmé contact, avant l'utilisation.

Mettre en poche pour le service.

Sauce gingembre iodé :

- 15g sucre
- 16g fécule de maïs
- 2g acide citrique
- 4g kombu en poudre
- 1g poudre de vanille rôtie
- 28g purée de citron
- 100g eau
- 350g bière de gingembre

- 1- Mélanger ensemble dans une casserole, hors feu, les poudres. Ajouter la purée de citron et l'eau. Mélanger au fouet et amener à ébullition en brassant constamment.
- 2- Une fois épaissi, retirer du feu. Ajouter en 4 fois la bière de gingembre. Homogène.
- 3- Chinoiser au chinois étamine fin. *Conserver au frigo.*

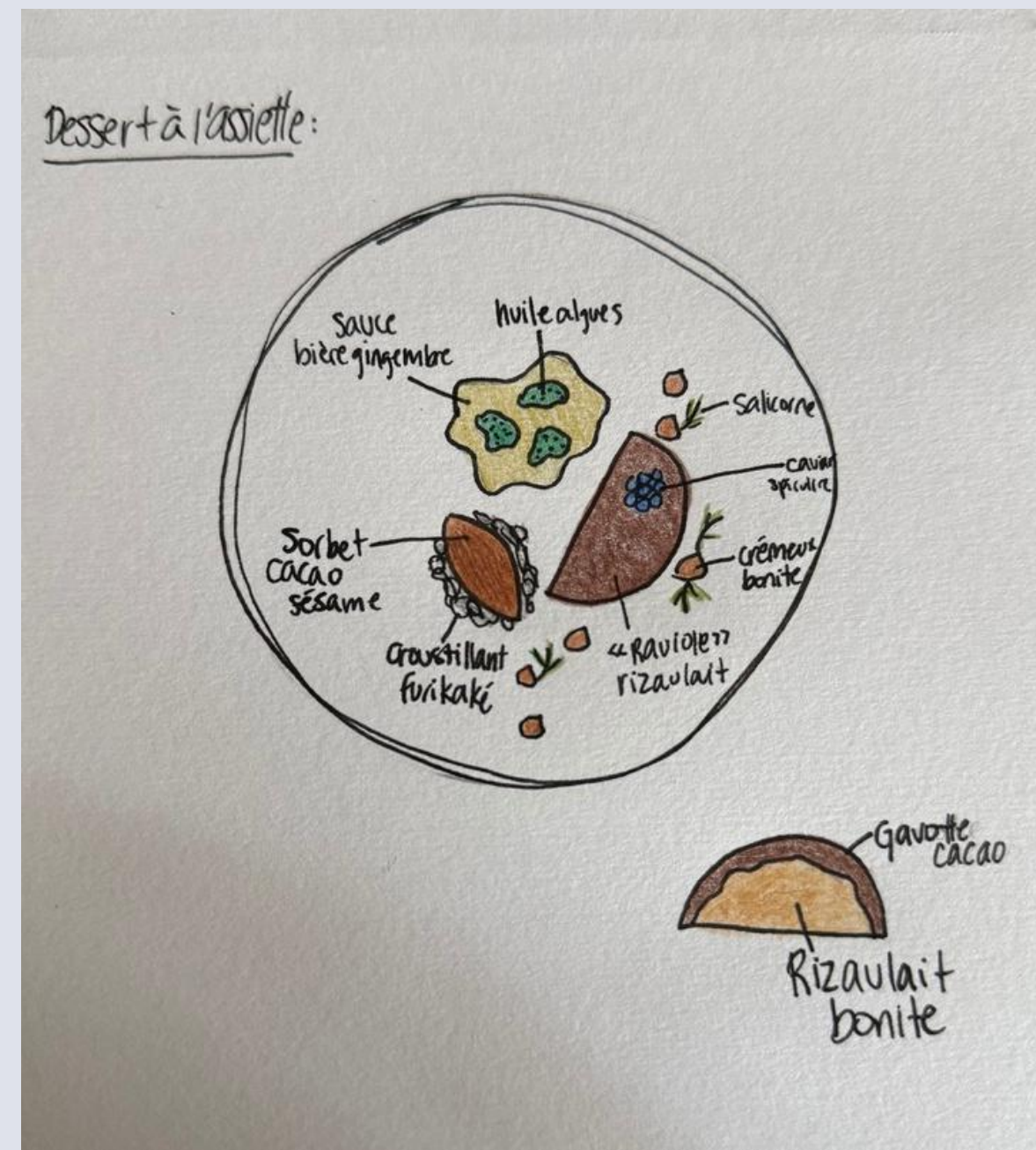
Huile verte algues et vanille :

- 1 botte feuilles de persil plat
- Q.S huile neutre
- ½ gousse de vanille, grains seulement
- Q.S poudre de kombu et nori

- 1- Mettre les feuilles de persil en bol de vitamix. Recouvrir d'huile et mixer à haute vitesse jusqu'à temps que la préparation affiche 60°C. Filtrer au chinois avec linge bleu, sur bain de glace pour faire baisser la température rapidement.
- 2- Ajouter à l'huile la poudre d'algue et les grains de vanille. Ajouter assez de poudre d'algues pour que l'huile soit assez opaque pour trancher la sauce et avoir de jolis points lors du service.

Caviar spiruline:

- 6g spiruline bleue
 - 50g sucre
 - 3g agar
 - 1g sel fin
 - 2g poudre de vanille rôtie
 - 250g eau
 - Q.S huile neutre, très froide
-
- 1- Mélanger toutes les poudres ensemble.
 - 2- Amener l'eau à ébullition. Y ajouter le mélange de poudre en fouettant. Laisser bouillir 1 minute. Laisser tiédir et verser en pipette.
 - 3- Verser de haut en filet sur l'huile pour créer le caviar. Rincer à l'eau froide et conserver sur linge bleu au frigo.
 - Au service : poudre de betterave rouge, salicorne, pousses oxalys pourpre



Sucette framboise et sumac :

Sucettes

Mousse framboise :

- 150g purée framboise
- 23g jaunes
- 33g sucre d'érable
- 166g crème montée
- 48g masse gélatine

Faire chauffer la purée de framboise.

Blanchir les jaunes avec le sucre d'érable.

Réaliser une anglaise, puis y faire fondre la masse gélatine.

A 30 degrés y incorporer la crème montée.

Confit framboise et sumac :

- 100g purée framboise
- 2,5g pectine NH
- 7g sucre d'érable
- 1g sumac

Faire chauffer la purée de framboise.

A 40 degrés, ajouter le sucre d'érable et la pectine NH.

Donner une ébullition puis ajouter le sumac.

Laisser refroidir.

Poudre framboise et sumac acidulé :

- 30g framboises séchées
- 30g sumac
- 0,5g acide citrique

Appareil à tuile :

- 50g beurre doux
- 50g sucre d'érable
- 50g farine
- 50g blancs d'oeufs

Mélanger le beurre pommade avec le sucre d'érable.

Ajouter la farine. Finir par les blancs d'œufs.

Laisser reposer.

Glaçage à la framboise

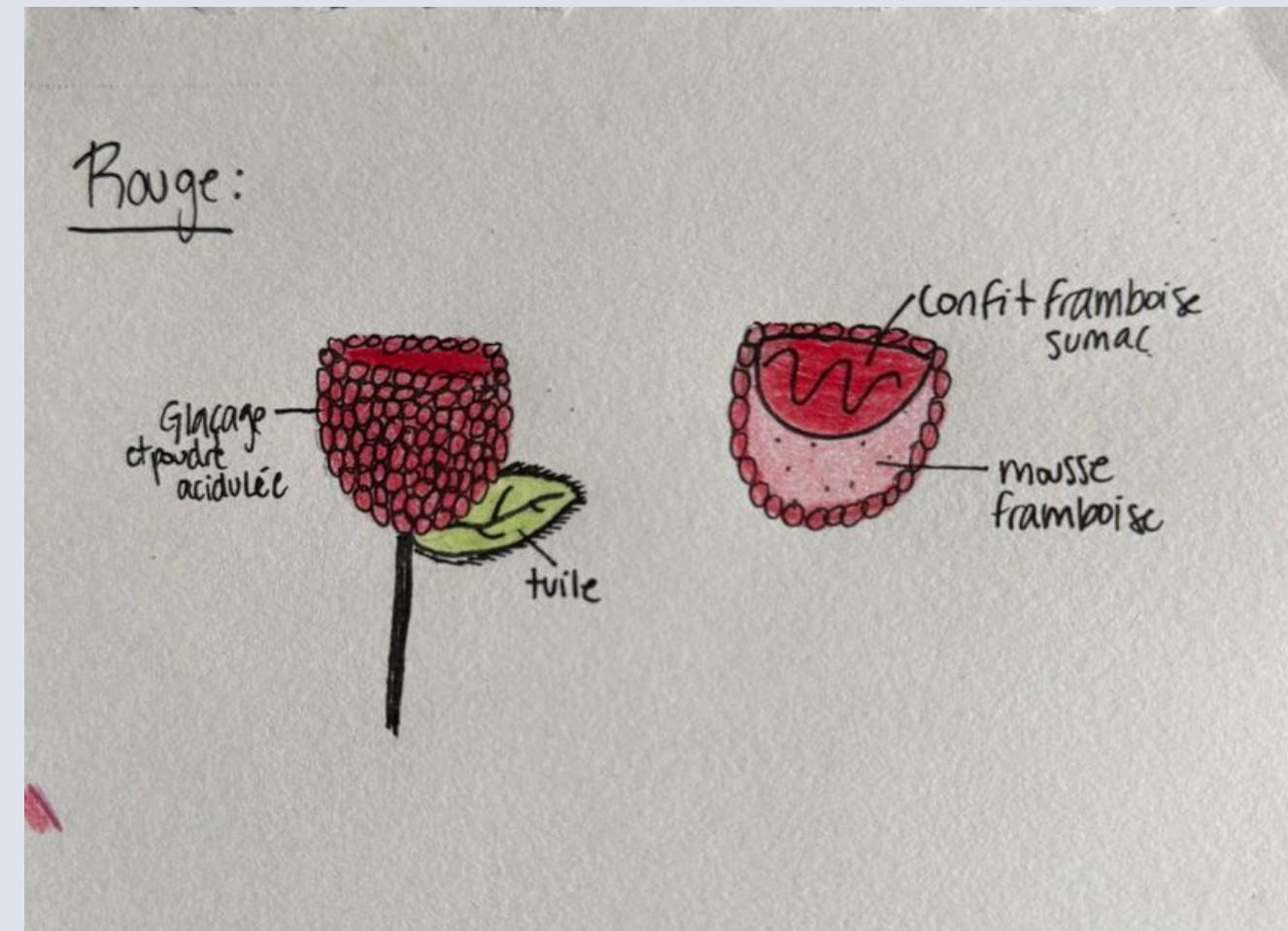
- 400g purée de framboise.
- 40g Pectine NH
- 1000g eau
- 400g sucre
- 40g jus de citron

Chauffer l'eau à 40 °C.

À part, mélanger le sucre avec la pectine et l'ajouter petit à petit à l'eau. Bien remuer. Porter à ébullition.

Retirer du feu, ajouter la purée de framboise avec le jus de citron et remuer.

Couvrir de film transparent,



Sucette camomille, argousier et miel :

Pâte sucrée seigle et orge :

- 140g farine T55
- 60g farine de seigle
- 60g farine d'orge
- 100g beurre doux
- 80g sucre érable
- 30g fécule de maïs
- 50g oeufs
- 1 jaune d'œuf
- 2g de sel

A la feuille au batteur : beurre pommade + sucre d'érable.

Ajouter œufs, jaune.

Finir par les poudres et le sel.

Etaler et laisser prendre au froid.

Détailler puis cuire sur demi-sphère à 160 degrés Celsius.

Pâte de fruit argousier :

- 116g purée argousier
- 12g sucre érable (1)
- 3g pectine jaune
- 29g jus de pomme
- 81g sucre érable (2)
- 23g sirop érable
- 14g miel
- 3,5g solution acide citrique

Dans une casserole, mettre à chauffer la purée de fruit.

A 40 degrés ajouter le sucre d'érable (1) et la pectine jaune.

Faire bouillir, une fois à ébullition ajouter le jus de pomme, le sucre d'érable (2) et le sirop érable.

Cuire à 107 degrés Celsius.

Finir par le miel et la solution d'acide citrique.

Couler en moule et laisser figer.

Ganache montée camomille :

114g crème chaude

12g miel

5,4g de camomille

15g masse gélatine

200g crème froide

La veille, faire infuser la camomille dans la crème.

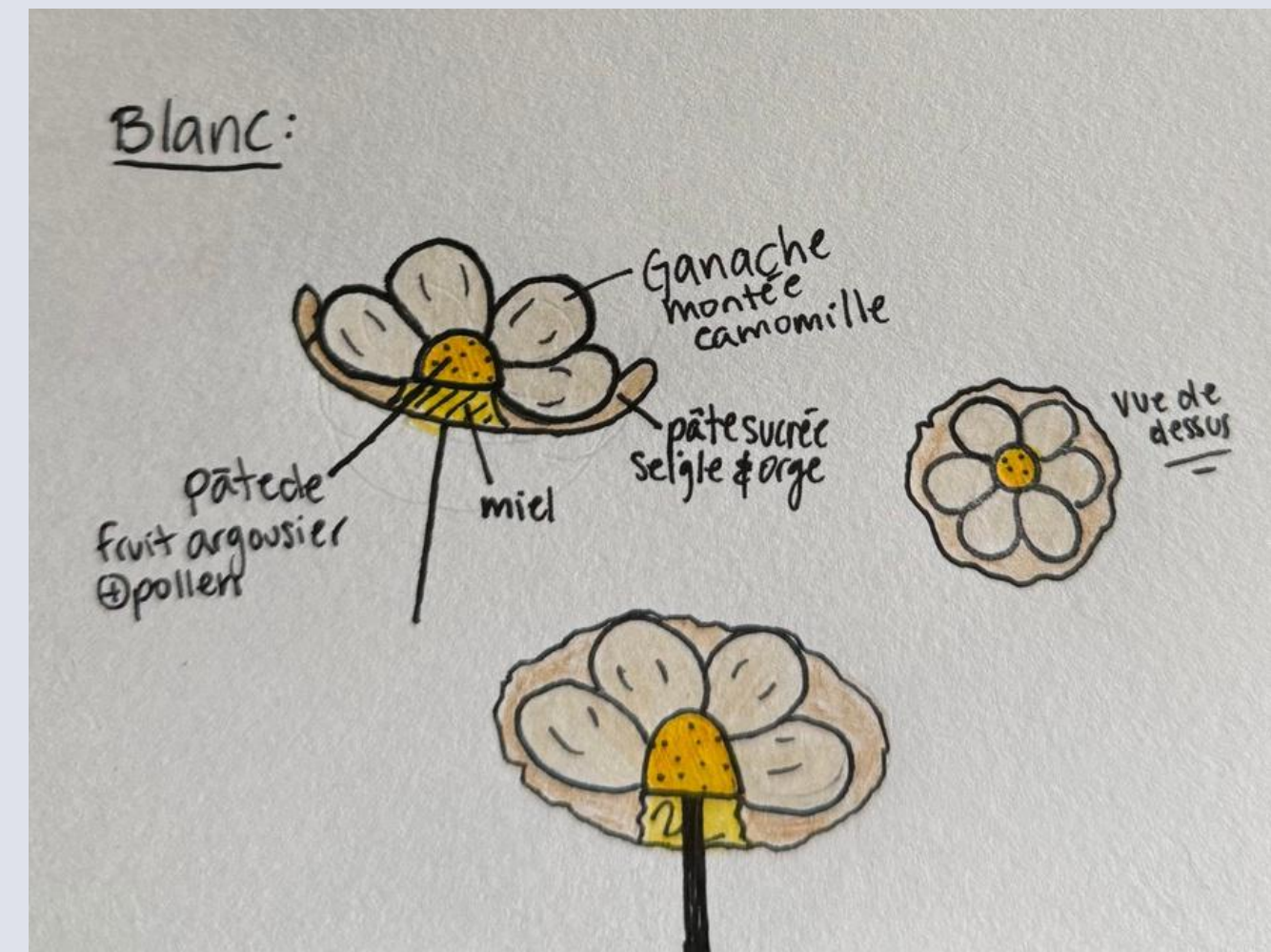
Chinoiser et repeser la crème.

Faire chauffer ⅓ de la crème et y faire fondre la gélatine, ajouter le miel pour le dissoudre.

Verser sur la crème froide. Laisser reposer.

Mix pollen et sucre d'érable pour pâte de fruit :

- 50g pollen
- 50g sucre érable
- 0,5g acide citrique



Sucette champignon lactaire à odeur d'érable et bleuet

Ganache lactaire érable :

1- 68g crème 35%
16g glucose
4g poudre de lactaire
1g fleur de sel

2- 130g chocolat blanc
12g masse gélatine (2g feuille)

3- 135g crème 35% froide

1-Porter à ébullition le #1.

2- Verser sur le #2, sans chinoiser. Mixer au bamix.

3- Ajouter le #3 au #2 tout en mixant. Corner. Homogène. Verser en plaque de métal filmée et mettre en cellule jusqu'à refroidissement complet.

Une fois pris, mélanger au fouet pour donner de la souplesse et incorporer de l'air. Verser en poche pour le montage.

Confit de bleuets du Québec

1- 250g bleuets congelés du Québec
40g sirop d'érable
20g jus de citron

2- 4g pectine NH
1g Agar
10g sucre
2g acide citrique

1- Mettre les ingrédients #1 en chaudron. Porter à ébullition à feu moyen. Une fois tout décongelé, mixer au bamix. Ramener à ébullition.

2- Ajouter le #2, préalablement mélangé ensemble, au #1. Bouillir 1 minute.

3- Verser en plaque de métal filmée. Filmer contact et mettre en cellule jusqu'à refroidissement complet, sans congeler.

Mélanger à la maryse une fois refroidit pour relier le tout et mettre en poche pour le montage.

Gâteau éponge lactaire érable:

- 400g oeufs
- 150g sucre d'érable
- 40g farine
- 5g poudre à pâte
- 6g poudre de lactaire érable
- Q.S colorant vert

- 1- Tout mélanger ensemble les ingrédients au vitamix. Chinoiser.
- 2- Verser en siphon. Gazer 3 fois. Repos 30 minutes au frais.
- 3- Percer un verre en carton à la base à l'aide d'une lame de couteau. Siphonner le mélange à gâteau au ¼ du verre (maximum ½ sinon déborde).
- 4- Cuire au micro-ondes 1 minute.
- 5- Laisser refroidir à l'envers. *Déchirer en morceaux pour le montage.*

Tuile bleuets du Québec lyophilisés

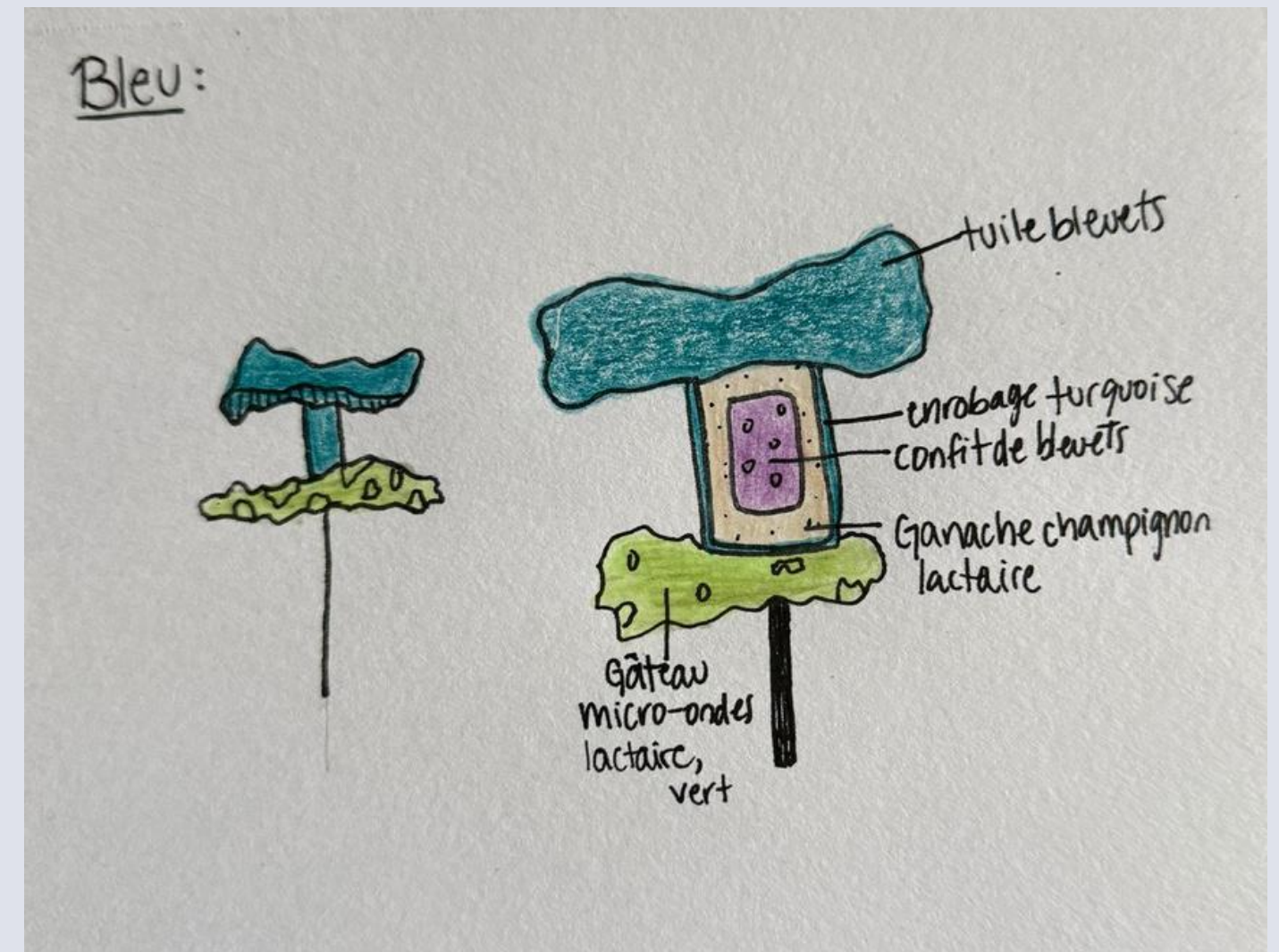
- 1- 175g beurre pommade
135g sucre glace
40g bleuets lyophilisés en poudre
- 2- 140g blancs
- 3- 163g farine

- 1- Mélanger ensemble le #1.
- 2- Atouter le #2 au fouet.
- 3- Ajouter le #3. Homogène.
- 4- Étaler sur silpat à l'aide d'un pochoir rond. Retirer le pochoir.
- 5- Cuire à 160°C maximum 8 minutes.
- 6- Former à la main à l'aide de gants et de linges pour donner la forme du champignon.
- 7- Congeler immédiatement, une fois la tuile complètement refroidie.

Enrobage turquoise

- 200g beurre de cacao
200g chocolat blanc
1g acide citrique
Q.S colorant liposoluble bleu

- 1- Tout fondre ensemble au bain marie. Mixer au bamix sans incorporer d'air.
- 2- Verser en contenant haut pour pouvoir y tremper les lollipops.



L'entremet

Entremet maïs, pommes et crème fermentée :

Biscuit maïs :

- 300g purée de maïs
- 120g farine de maïs
- 90g farine T55
- 180g oeufs
- 135g sucre d'érable
- 90g miel
- 150g beurre
- 90g lait 3,8%
- 9g poudre à pate
- 3g sel

Mélanger la purée de maïs et le lait.

Ajouter les oeufs, sucre d'érable et miel et blanchir légèrement.

Continuer avec le beurre fondu.

Finir avec les poudres et le sel.

Cuire à 170 degrés Celsius.

Pate sucrée maïs :

- 360 g de farine de maïs
- 105 g de sucre glace
- 210 g de beurre doux
- 45 g de poudre d'amande
- 3 œuf entier
- 3 pincée de fleur de sel

Dans la cuve du batteur, sabler la farine de maïs, le sucre glace, le sel, la poudre d'amande et le beurre froid.

Finir par l'oeuf.

Étaler et réserver au froid

Insert pommes caramélisées :

1.Pommes caramélisées :

- 700g pommes Honeycrisp ou Cortland
- 80g sucre d'érable
- 40g beurre doux
- 1g sel
- 10g vinaigre de pommes

Faire un caramel à sec.

Ajouter les pommes en brunoise.

Cuire jusqu'à coloration.

Déglacer avec le vinaigre.

Finir avec le sel. Réserver 200 g de brunoise et mixer le reste.

1.Insert pommes caramélisées :

- 400g pommes caramélisées mixées
- 100g jus de pomme
- 60g miel
- 40g sucre d'érable
- 6g pectine NH
- 6g jus de citron jaune
- 200g de brunoise de pommes

Faire chauffer la purée de pommes et le jus de pomme.

A 40 degrés, ajouter le sucre d'érable et la pectine NH.

Donner une bonne ébullition, finir par le miel et le jus de citron puis ajouter la brunoise.

1. *Croustillant maïs* :

- 640g parure de pate sucrée maïs
- 135g beurre fondu
- 39g beurre de cacao fondu
- 2g fleur de sel

A la feuille du batteur, mélanger tous les ingrédients.
Étaler directement sur le biscuit.

Ganache montée crème fermentée :

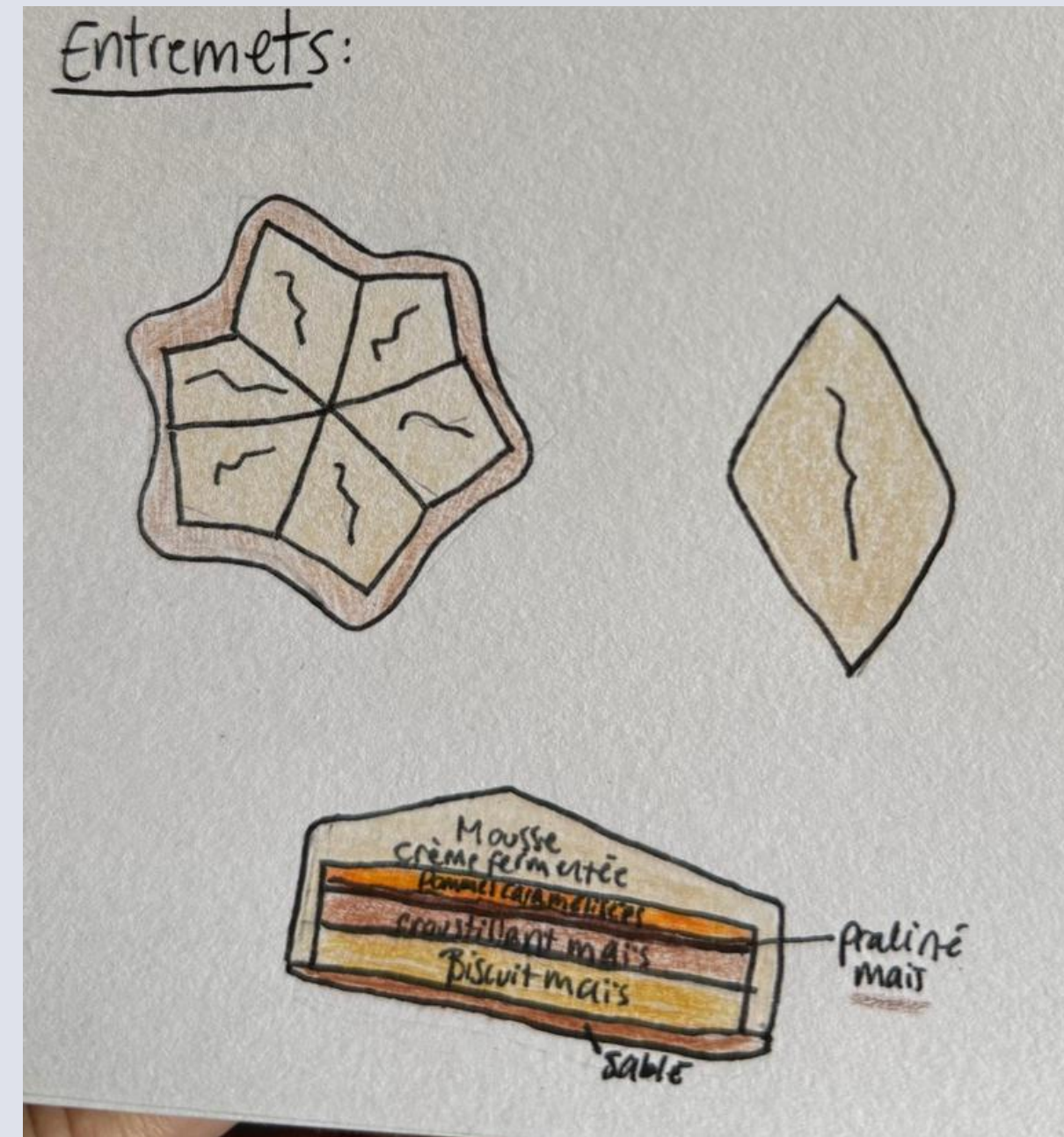
- 100g crème chaude (1)
- 42g masse gélatine
- 220g chocolat blanc
- 500g crème froide (2)
- 150g crème sure

Faire chauffer la crème (1) puis verser sur la masse gélatine et le chocolat blanc.
Finir par la crème (2) et la crème sure, mixer et stocker au froid.

Praliné maïs :

- 180g cassonade
- 170g amandes entières blanchies
- 30g maïs
- 10g beurre de cacao
- 20g huile neutre
- 1g de sel

Torréfier les amandes et le maïs à 150 degrés Celsius.
Réaliser un caramel avec la cassonade et $\frac{1}{3}$ d'eau.
Verser sur les noix torréfiées et refroidies.
Mixer et ajouter le beurre de cacao fondu, l'huile neutre et le sel.



Durabilité

Notre projet met en avant des ingrédients québécois issus d'un terroir riche et durable, en privilégiant des produits locaux, saisonniers et peu transformés. Le maïs, la pomme et la crème fermentée rendent hommage à l'agriculture nord-américaine, tandis que le miel, le bleuet, l'argousier, le sumac et les algues gaspésiennes reflètent la diversité naturelle du Québec.

Dans une démarche responsable, nous avons favorisé les circuits courts, limité le gaspillage alimentaire en valorisant un maximum de chaque ingrédient et utilisé des matériaux durables pour notre présentation. À travers cette création, nous souhaitons démontrer qu'une pâtisserie moderne peut être à la fois raffinée, respectueuse du territoire et engagée envers une approche plus durable.



Merci aux producteurs et marchands

Algues: «Océan de saveurs», Gaspésie. Certifiées biologiques et certifiées Fourchette bleue. Compagnie éco-responsable qui travaille dans une démarche de développement durable.

Produits laitiers: Tous sourcés dans des épiceries et marchés locaux, tous provenant du Québec. Lait fermenté provenant de la compagnie «Nutrinor», une coopérative agricole majeure du Saguenay–Lac-Saint-Jean.

Oeufs: Sourcés dans des épiceries et marchés locaux, tous provenant du Québec.

Champignon Lactaire à odeur d'érable: Achetés auprès de la compagnie «Axyon», cueillis au Québec de façon responsable.

Fruits: Achetés en marchés locaux, tous produits et cueillis au Québec.

Produits d'érable: Achetés localement et produits par Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ).

Miel: Sourné auprès de la ferme agricole écologique de «La CCHM», ferme urbaine sur toîts Montréalais, potagers et vergers urbains.

Orge, seigle et farine:

Argousier: Baies cueillies localement et achetées auprès de la compagnie «Gourmet Sauvage», compagnie de cueillette forestière responsable au Québec.

Camomille: Tisane biologique acheté auprès de la compagnie Québécoise de thé «Camellia Sinensis »

Sumac Vinaigrier:Acheté auprès de la compagnie Montréalaise «Racines Boréales» Cueillis au Saguenay-Lac-Saint-Jean.



Conclusion

À travers ce projet, nous avons souhaité mettre en lumière la richesse du terroir québécois ainsi que l'importance de l'agriculture nord-américaine dans l'histoire culinaire. Inspiré par le 250e anniversaire de l'Indépendance des États-Unis, notre travail rend hommage aux produits simples, locaux et essentiels qui nourrissaient les communautés de l'époque, tout en les réinterprétant avec une approche pâtissière moderne et responsable.

Notre démarche s'inscrit également dans une volonté de soutenir les producteurs et artisans locaux qui contribuent chaque jour à préserver le patrimoine agricole et les pratiques durables du Québec. Nous souhaitons notamment souligner le travail des vergers locaux, des fermes laitières artisanales et des producteurs céréaliers qui valorisent une agriculture responsable et de proximité.

Enfin, cette expérience nous a permis de célébrer l'histoire, le terroir et la créativité à travers une vision contemporaine de la pâtisserie nord-américaine, tout en mettant en avant des valeurs essentielles telles que la durabilité, la transmission et le respect du produit.

Remerciements

Nous tenons à adresser nos plus sincères remerciements aux organisateurs du concours, à l'Académie Culinaire de France, aux membres du jury ainsi qu'à tous les partenaires ayant contribué à cet événement d'exception. Grâce à votre investissement, votre passion et votre volonté de faire rayonner la gastronomie, cette expérience restera pour nous profondément enrichissante et inspirante.

Nous remercions également nos entreprises respectives ainsi que nos chefs, pour leur soutien, leurs encouragements et la confiance qu'ils nous ont accordée tout au long de cette aventure.

Nous souhaitons également remercier les agriculteurs, producteurs laitiers et artisans du Québec qui préservent avec passion le patrimoine agricole de notre région. Leur travail quotidien inspire notre démarche et donne tout son sens à notre projet.

Merci à tous ceux qui participent à faire vivre, évoluer et transmettre l'art de la pâtisserie avec passion et authenticité.

Alexia Proteau et Sara Boni

