

Juillet 2014

Édition 1, Numéro 7

Les Chroniques de Lauzon

Au service de votre créativité !

*En vedette dans notre circulaire
durant tout le mois de juillet*

Articles spéciaux :

- Le Bifteck de contre-filet
- Recette : Bifteck de contre-filet aux fines herbes et patates douces au BBQ
- Programme des travailleurs étrangers temporaires : plus sévère et plus cher !
- Harmonisation de la taxe spécifique sur l'alcool : prise d'inventaire le 1^{er} août !

Vous pouvez visiter notre site web en tout temps pour voir notre liste de produits au:

lauzon.colabor.com/

Le Bifteck de contre-filet AAA

Site internet : www.canadabeef.com

Bien que la perception de ce que constitue un produit de bœuf de qualité diffère, on considère que trois facteurs influencent la qualité du bœuf.

Palatabilité

La palatabilité, ou qualité gustative, dépend de la saveur, de la jutosité et de la tendreté des produits de bœuf. Le vieillissement du bœuf dans un environnement à température contrôlée augmente la tendreté en raison de l'action des enzymes naturels qui assouplissent les fibres musculaires.

Apparence

L'apparence du bœuf influence aussi l'attrait du produit pour les consommateurs.

Les consommateurs préfèrent la couleur rouge vif. Cette couleur est une exigence pour toutes les meilleures catégories de bœuf canadien.

Persillage

Le persillage est le gras intramusculaire visible sous forme de particules blanches. La quantité et la distribution du persillage ont une influence considérable sur les qualités gustatives. Aux É.-U., le persillage est la principale caractéristique de qualité qui détermine la catégorie attribuée au bœuf.

Maturité

Seules les jeunes carcasses sont acceptées dans les catégories Canada Primé, Canada AAA, Canada AA ou Canada A. Règle générale, la viande des animaux plus âgés devient moins tendre.

Couleur du gras

En général, les consommateurs préfèrent le bœuf recouvert de gras blanc plutôt que de gras jaune. Le gras jaune indique souvent que la viande provient d'un animal plus âgé. Conformément au système de classement en vigueur au Canada, les carcasses au gras jaune ne peuvent être classées Canada Primé, AAA, AA ou A.

Musculature

La musculature est une indication du rendement efficace de la carcasse et est une mesure générale de qualité. Les carcasses classées Canada Prime, AAA, AA ou A doivent rencontrer une norme minimale de musculature de bonne à excellente, avec quelques déficiences.

Biftecks de contre-filet aux fines herbes et patates douces au BBQ

• 4 biftecks de contre-filet de bœuf 3,5 cm (1 1/2 po) d'épaisseur	• Au goût, sel, poivre
• Au goût, moutarde de Dijon	
marinade aux fines herbes	• 125 ml (1/2 tasse) huile d'olive extra vierge
• 45 ml (3 c. à soupe) vinaigre de vin rouge	• 60 ml (1/4 tasse) persil frais, haché
• 10 ml (2 c. à thé) basilic frais, haché	• 10 ml (2 c. à thé) origan frais, haché
• 1 gousse d'ail hachée	• Au goût sel, poivre
2 patates douces avec pelure en bâtonnets de 1 cm (1/2 po) d'épaisseur	• 60 ml (1/4 tasse) huile d'olive extra vierge
• 15 ml (1 c. à soupe) thym frais, haché	• Au goût, sel, poivre

Biftecks : dans un bol, mélanger les ingrédients de la marinade. Faire mariner les biftecks au réfrigérateur pendant 2 heures en retournant la viande aux 30 minutes. Préchauffer le barbecue à feu moyen-vif. Égoutter pour enlever l'excédent de marinade, assaisonner. Faire griller 7-8 minutes de chaque côté en tournant d'un quart de tour les biftecks pour obtenir un beau quadrillage. Laisser reposer quelques minutes.

Patates : dans un bol, mélangez à l'aide d'une cuillère de bois, les bâtonnets de patates avec l'huile, le thym, sel et poivre pour bien enrober les patates. Faire griller 7-8 minutes et servir avec un peu de moutarde de Dijon.

Source: Chef Ian Perreault

*Préparez votre été!
Évitez les prix à la hausse!
Protégez vos coûts par assiette!
Réservez vos quantités !*

Profitez de l'inventaire de surgelés! – Toutes les découpes sont disponibles

*Viandes Lauzon, une
division de Colabor.*

Programme des travailleurs étrangers temporaires : plus sévère et plus cher !

Le gouvernement fédéral a levé son moratoire sur le programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET) dans le secteur de la restauration le 20 juin dernier, mais a revu et corrigé de fond en comble ce dernier. L'objectif d'Ottawa est clair : favoriser l'embauche de Canadiens et dissuader les employeurs d'avoir recours au PTET.

Ainsi, les employeurs désirant engager des travailleurs étrangers temporaires devront déboursier dès à présent 1 000 \$ de frais de dossier contre 275 \$ précédemment. Les niveaux de salaire sont désormais le critère principal du PTET, le salaire médian provincial (20 \$ au Québec) départageant les emplois à « bas salaires » et ceux à « hauts salaires ». Les travailleurs étrangers temporaires à « bas salaire » ne pourront plus constituer que 10 % des effectifs des employeurs qui comptent 10 employés ou plus. Les entreprises dépassant actuellement cette limite auront jusqu'au 1^{er} juillet 2016 pour s'y conformer.

La durée de validité des permis de travail est réduite de moitié, passant de deux à une année autorisant un séjour de deux ans contre quatre auparavant. Dans le même temps, le nombre d'inspections sera augmenté et les amendes pourront aller jusqu'à 100 000 \$ en cas d'infraction. Dans les régions qui affichent un taux de chômage de 6 % ou plus, les employeurs ne pourront plus faire appel au PTET pour combler des postes qui nécessitent peu ou pas d'éducation ou de formation dans les secteurs de l'hébergement, des services de restauration et du commerce de détail.

Source : Infolettre du ARQ - Espresso

Harmonisation de la taxe spécifique sur l'alcool : prise d'inventaire le 1^{er} août !

Le 1^{er} août prochain, la taxe spécifique sur l'alcool sera harmonisée. Cette mesure a été annoncée le 4 juin dernier, lors du dépôt du budget provincial 2014-2015 par le ministre des Finances, M. Carlos Leitão. Qu'un verre de vin, de bière ou de spiritueux soit consommé dans un restaurant, dans un bar ou à domicile, une seule et unique taxe sera appliquée. Pour les restaurateurs, cette harmonisation est synonyme d'une importante baisse du taux de taxe. Ainsi pour un litre de bière, il passera de 0,82 \$ à 0,63 \$ et de 2,47 \$ à 1,40 \$ pour un litre de vin ou de spiritueux.

Notez bien que vous pouvez vous faire rembourser le trop-perçu de taxe sur votre stock. Il faudra pour cela, effectuer une prise d'inventaire le 1^{er} août prochain. Détails et guide pratique sur le site de l'ARQ.

Source : Infolettre du ARQ - Espresso



Vos collaborateurs et
conseillers internes:

Élaine poste 2207
Francine poste 2246
Maxime poste 2233
Kyle poste 2218
Vickie poste 2219

D'OÙ VIENT L'EXPRESSION TCHIN TCHIN ?

Vous connaissez sans doute l'histoire de cet industriel qui après avoir signé un important contrat en Chine, honore ses hôtes d'un contrat d'adieu ou l'on sabre le champagne et lance à la cantonade un bruyant : "Tchin-Tchin !" Le responsable de la délégation chinoise, après quelques secondes d'hésitations lève son verre à son tour en criant : "France ! France !"