

Juin 2014

Édition 1, Numéro 6

# Les Chroniques de Lauzon

*Au service de votre créativité !*

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

## Articles spéciaux :

- Le veau du Québec
- Tableau : la valeur nutritive du veau
- Recette : Pavé de veau aux morilles
- Budget 2014-2015 : les efforts de l'ARQ ont payé !
- Le crédit d'impôt sur les pourboires épargné par les coupures
- **À NE PAS MANQUER :**  
L'Exposition COLABOR 13, 14 et 15 septembre 2014

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

[lauzon.colabor.com/](http://lauzon.colabor.com/)

## Le veau du Québec

Site internet : [www.canardsdulacbrome.com](http://www.canardsdulacbrome.com)

Fait unique au Québec, deux types de veaux sont offerts : le veau de grain et le veau de lait. Le veau de grain reçoit d'abord du lait puis des aliments solides sont graduellement intégrés à son alimentation. Le veau de lait reçoit, comme son appellation l'indique, exclusivement du lait tout au long de son développement. Grâce à ces deux formes d'alimentation, le consommateur a le choix entre du veau de grain dont la chair est d'un rose plus foncé et du veau de lait ayant une chair d'un rose plus pâle.

Autre caractéristique liée à l'alimentation, le veau de grain possède un goût plus prononcé alors que le veau de lait possède un goût plus délicat.

Dans une société de plus en plus consciente de l'importance d'une saine alimentation, le veau constitue de toute évidence une des viandes idéales à consommer.

**Quelques précieux conseils de cuisson :** On doit veiller à ce que la viande reste rosée à l'intérieur, peu importe le type de cuisson. Les escalopes et les petites pièces de veau, comme les lanières, doivent être cuites à feu vif pendant un court laps de temps pour demeurer tendre. Les cubes et les rôtis gagnent à être cuits à feu doux, plus longuement. Un autre conseil pour réussir à tout coup le rôti de veau est de le laisser reposer quelques minutes bien enveloppé de papier d'aluminium. La chaleur et le suc de la viande se répartiront alors pour offrir une texture plus souple.

LA VALEUR NUTRITIVE DU VEAU

Coupes	mg				Protéines				Magnésium				Zinc			
	gras saturé (g)	gras saturé (g)	énergie (kcal)	Protéines (g)	Fer (mg)	Magnésium (mg)	Zinc (mg)	B <sub>12</sub> (mg)	mg	gras saturé (g)	énergie (kcal)	Protéines (g)	Fer (mg)	Magnésium (mg)	Zinc (mg)	B <sub>12</sub> (mg)
Côtelettes côtes	6.3	2.7	188	30.8	2.3	22.4	4.8	2.6	6.7	2.8	184	28.9	2.1	24	4.5	2.2
Rôti d'épaule	3.9	1.7	169	31.4	2.5	24.2	7.3	3.6	3.4	1.4	155	29	1.8	23.2	6.1	3
Escalope	3	0.9	183	36.6	1.9	27.5	4.6	3.3	3.4	0.8	188	36.8	1.6	28.5	3.1	3.8
Tranche palette	5.1	2.2	193	34.3	3.7	23.8	9.8	3.1	6.1	2.3	196	33.1	2.6	23.9	7.8	2.5

Source: FPBQ, août 2000

### Pavé de veau de lait aux morilles Constantin Mentzeniotis, Plaza Valleyfield.

4 contrefilets de veau de lait 200g  
 400 g de morilles fraîches  
 50 g de beurre  
 250 ml de fond de veau  
 125 ml de crème à cuisson 35%  
 1 échalote française

Nettoyer soigneusement les morilles de manière à éliminer le sable. Faire fondre 25 g de beurre dans une sauteuse. Ajouter les morilles et les faire revenir sans coloration puis ajouter 1 échalote ciselée. Faire suer pendant 1 minute puis ajouter le fond de veau. Faire réduire et enfin ajouter la crème. Continuer la cuisson environ 8 minutes.

Préchauffer votre four à 350°F

Assaisonner vos contrefilets de veau de lait avec du sel et du poivre. Prendre 25 g de beurre restant et faire fondre dans une poêle. Quand il mousse, saisir vos morceaux de veau de lait et cuire 2 minutes de chaque côté. Pousser au four 7 minutes pour une cuisson rosée. Accompagnées d'un gratin dauphinois et légumes du marché, un régal !

### SAVIEZ-VOUS :

*Qu'il existe beaucoup plus de coupes de veau que celles dans les comptoirs ? Les escalopes, les côtelettes ou les jarrets sont les plus populaires mais il y a aussi des bavettes, cubes à brochettes, faux-filet, tourmedos, flancs, jarrets entiers, pavé, rôtis d'œil de ronde, grenadins, paupiettes, roulades...*

*Viandes Lauzon, une division de Colabor.*

## Budget 2014-2015 : les efforts de l'ARQ ont payé!

C'est avec le sentiment du devoir accompli que l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) a accueilli hier le premier budget déposé par le ministre des Finances, M. Carlos Leitaó car après de longs mois de représentation, la taxe spécifique sur l'alcool est enfin harmonisée. Dès le 1<sup>er</sup> août prochain, le même taux de taxe sera applicable sur un litre de bière, de vin ou de spiritueux peu importe le lieu où il sera consommé.

Pour les restaurateurs, cette harmonisation est synonyme d'une importante baisse. Ainsi pour un litre de bière, le taux de taxe passe de 0,82 \$ à 0,63 \$ et de 2,47 \$ à 1,40 \$ pour un litre de vin ou de spiritueux. Au total, pour l'industrie de la restauration, ce sont **27 millions \$ d'économie!**

Une bonne nouvelle n'arrivant jamais seule, **notez bien que vous pourrez vous faire rembourser le trop perçu de taxe dès le 1<sup>er</sup> août prochain**. De manière semblable à ce qui s'était passé en novembre 2012, la rétroactivité sera aussi la norme pour cette baisse. Ainsi, le 1<sup>er</sup> août prochain, le nouveau taux s'appliquera également à votre stock et comme en 2012, vous devrez effectuer une prise d'inventaire et remplir un formulaire pour recevoir un chèque de la part de Revenu Québec. Vous pouvez vous attendre à recevoir le double de ce que vous aviez donné lorsque la hausse avait été appliquée si votre valeur de stock est restée la même.

Source : Infolettre du ARQ - Espresso

## Le crédit d'impôt sur les pourboires épargné par les coupures

Enfin, il est important de souligner que l'ARQ a réussi également à mettre à l'abri des coupes le crédit d'impôt sur les pourboires, essentiel à la bonne santé financière des établissements. De nombreux crédits d'impôts subiront un coup de rabot de 20 % dans une trentaine de domaines, excepté donc dans la restauration. C'est le travail de représentation de votre Association qui a permis ce statu quo.

**À ne pas manquer**

## EXPOSITION COLABOR – 13, 14 et 15 septembre 2014



Vos collaborateurs et conseillers internes:

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



### OOHO, LA PETITE BOUTEILLE D'EAU MANGEABLE.

Développée par un groupe de designers du Royaume-Uni, cette invention est constituée d'une membrane sphérique produite à base d'algues et de calcium qui permet de transporter de l'eau puis d'être mangée ou jetée, sans impact néfaste sur l'environnement.