



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

**Longueuil, automne 2010** – Le lapin du Québec est une viande délicate, tendre et savoureuse qui peut convenir à tous les apprêts, tirer parti de tous les types de cuisson et se servir de mille et une façons. Et, soit dit en passant, elle se marie aussi bien avec le vin blanc qu’avec le vin rouge. Voilà donc un excellent choix pour les fines fourchettes, les amateurs de mijotés et de braisés, les rois du barbecue et même les apprentis cuistots.

Parfaite solution de rechange à plusieurs viandes et volailles, le lapin du Québec gagne de plus en plus d’adeptes. Mais il reste beaucoup à faire pour que les Québécois développent les mêmes habitudes de consommation que leurs cousins européens. Encore méconnue chez nous, la viande de lapin ne fait pas encore partie des traditions culinaires, mais elle possède certainement tous les atouts pour mériter sa place au menu.

**8 spécialistes culinaires, 12 recettes**

Voilà pourquoi les producteurs de lapin du Québec s’associent à six chefs québécois de renom et à deux chroniqueurs culinaires, tous amateurs de viande de lapin. C’est avec enthousiasme que chacun d’eux a accepté de développer des recettes (certaines plus traditionnelles et d’autres actualisées au goût du jour) afin de donner envie de cuisiner cette viande souvent oubliée. Bien que le lapin figure déjà au menu de la plupart des établissements de ces grandes toques, leur inspiration gourmande saura sûrement raviver une passion autant chez leur distinguée clientèle que chez l’amateur de bonne chair. Les accords vin-mets sont proposés par le sommelier-auteur Guénaël Revel, également chroniqueur vin à l’émission *L’épicerie*, à Radio-Canada.

Les six chefs et les deux chroniqueurs culinaires qui ont généreusement accepté de créer ces douze savoureuses recettes à base de lapin sont:

- ◆ Danny St-Pierre, du restaurant Auguste, à Sherbrooke
- ◆ Daren Bergeron, du restaurant Decca77, à Montréal
- ◆ Derek Dammann, du restaurant DNA, dans le Vieux-Montréal
- ◆ Éric Gonzalez, du restaurant Le Saint-Gabriel, de l’Auberge du même nom dans le Vieux-Montréal
- ◆ Alexandre Loiseau, du Bistro Cocagne, à Montréal
- ◆ Jérôme Ferrer, du restaurant Europea, à Montréal
- ◆ Philippe Mollé, chroniqueur gastronomique
- ◆ Stefano Faita, chroniqueur culinaire

## Un classique à réinventer

Pourquoi ne pas rendre au lapin ses lettres de noblesse et le réinscrire à son menu à la maison? Oui, on peut mettre à son répertoire ces nouvelles recettes, mais rien de plus simple que d'intégrer le lapin dans une recette que l'on connaît et que l'on fait souvent, car cette viande, qui ressemble à la volaille, peut s'associer à de nombreuses préparations culinaires classiques. Ainsi, lapin bourguignon, couscous de lapin, lapin chasseur, vol-au-vent au lapin, blanquette de lapin varieront le menu et voleront la vedette.

Non seulement le lapin se prête-t-il à plusieurs types de cuisson, mais également à plusieurs occasions, que ce soit pour recevoir des amis avec un lapin à la moutarde, pour cuisiner rapidement au quotidien des brochettes de lapin mariné ou pour préparer une soirée plus gastronomique en concoctant un civet de lapin...

## Une invitation à bien manger

La viande de lapin répond parfaitement à l'une des plus grandes tendances actuelles, qui est de manger sainement! Son goût raffiné s'allie à plusieurs qualités nutritionnelles: faible en cholestérol, la chair de lapin est reconnue pour son haut taux de protéines, de calcium et de phosphore, ainsi que sa faible teneur en matières grasses et en sodium. De plus, le lapin est légèrement moins calorique que le bœuf, l'agneau, le porc et même le poulet.

## Le lapin, facile à trouver

Offert un peu partout dans toutes les grandes chaînes d'alimentation et dans de nombreuses boucheries et charcuteries de quartier, le lapin du Québec se vend frais ou congelé, entier ou coupé en quatre ou six morceaux, selon sa grosseur. Mais pour se simplifier la vie, il suffit de demander à son boucher de couper le lapin entier en morceaux et même de désosser les râbles et les cuisses.

## Le lapin du Québec, on en redemande!

Pour en connaître davantage sur le lapin du Québec, visitez le site Internet du Syndicat des producteurs de lapins du Québec :



**Renseignements :** Syndicat des producteurs de lapins du Québec | Tél. 450 679-0530