

GOÛTEZ LE QUÉBEC ! CONTENU COMMANDITÉ

L'érable : un véritable joyau de saveurs issu de notre terroir

Au Québec, l'érable incarne le renouveau du printemps et témoigne de la richesse unique de notre patrimoine. De son eau précieuse naît une impressionnante diversité de produits, élaborés dans le respect des traditions et des plus hauts standards de qualité.

LE JOURNAL DE MONTRÉAL
en collaboration avec



COMPÉTITION NATIONALE DE VINS,
ALCOOLS ET PRODUITS DU TERROIR
DEPUIS 2000

Ce savoir-faire, transmis avec passion par nos acériculteurs, donne vie à des sirops d'exception, déclinés

en quatre couleurs— doré, ambré, foncé et très foncé — chacune révélant des arômes distincts et raffinés. Ces sirops seront à l'honneur lors d'une journée exclusive de la compétition 2026 de la Coupe des Nations, en mai prochain, (coupedesnations.ca), où ils seront dégustés et évalués tel que les acers, acerums, hydromels, spiritueux, cidres et vins.

Les meilleurs pourront se voir décerner des médailles d'Argent, d'Or ou de Grand Or, ainsi que des prix prestigieux. Alors que les érabières s'animent à l'arrivée du temps des sucres, prenez un moment pour savourer ces sirops d'exception: observez leur couleur, respirez leurs arômes, découvrez la richesse de leurs nuances en bouche... et laissez-vous

séduire par ce trésor du Québec. Pour en apprendre davantage, visitez le Centre Acer (centreacer.qc.ca) et Érable du Québec (erableduquebec.ca)

Cette page a été produite par le département publicitaire du Journal en collaboration avec la Coupe des Nations.



Prémices d'avril sec

Acer blanc sec (12 % alc./vol.)

Élaboré par le Domaine Vallier Robert, pionnier et référence des acers au Québec, Prémices d'avril sec est issu exclusivement de la fermentation de sève d'érable. Il révèle toute la finesse et la fraîcheur du terroir forestier québécois. Frais, vif et résolument printanier, il présente un nez délicatement floral, accompagné de notes de poire, d'agrumes et d'herbes sèches, avec une subtile finale d'érable qui signe son identité. À servir bien frais, en alternative au vin blanc. Il s'accorde parfaitement avec le crabe des neiges, les fruits de mer, les sushis ou une planche apéritive. Une découverte rafraîchissante et distinctive.

www.domainevallierrobert.ca

Québecol (Le P'tit Réduit)

Mistelle de genévrier et érable fumé

Proposée par Québecol, cette mistelle incarne l'âme du Québec et l'authenticité de la tradition acéricole. Sa signature aromatique unique, marquée par le genévrier et l'érable fumé, évoque instantanément les souvenirs de cabane à sucre ou invite à les découvrir pour la première fois. Riche, chaleureuse et distinctive, elle s'impose comme un futur classique québécois en devenir.

www.quebecol.ca



Chou-Chou QC

Hydromel aux pommes, sirop d'érable et miel

Élaboré par Miel Nature Inc. selon une méthode traditionnelle bretonne revisitée avec une touche québécoise, cet hydromel marie harmonieusement pommes, miel et sirop d'érable. Polyvalent, il se déguste aussi bien à l'apéritif qu'au digestif, servi frais ou sur glace. Il accompagne à merveille les fromages (cheddar, brie, camembert), les sushis, le foie gras ou encore les desserts comme la crème glacée. Il peut également sublimer certaines recettes ou même rehausser un café.

Récompensé à plusieurs reprises, dont une médaille d'or à la Coupe des nations de Québec 2025, il est offert en format de 350 ml, en boutique, à la SAQ et en ligne.

Code SAQ : 15141421

mielnature.com/produit/chou-chou

Centre
ACER

RECHERCHE ACÉRICOLE

Projets de
recherche

Gestion de projets



ANALYSES AGROALIMENTAIRES

Laboratoire
d'analyses

Développement de
méthodes
personnalisées



TRANSFERT

Formations et
partage de
connaissances

Boutique en ligne



centreacer.qc.ca