



# COMMUNIQUÉ



**Investment  
Agriculture  
Foundation**  
*of British Columbia*

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

## Lancement d'un livre de recettes de la C.-B. à l'occasion d'un concours culinaire

**Vancouver (C.-B.), le 4 mars 2007** – C'est dans le cadre d'un concours culinaire organisé par la British Columbia Chefs' Association et opposant Gordon Hogg, le ministre d'état pour ActNow B.C. à Val Roddick, secrétaire parlementaire à la Planification agricole, qu'on a procédé au lancement du livre de recettes *Hot Chefs, Fresh Plates*.

Le livre renferme 100 recettes primées et met en valeur des produits, des vins et des producteurs de la Colombie-Britannique. Le livre *Hot Chefs, Fresh Plates* a été financé par le Programme fédéral pour l'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire (PASCAA), par l'entremise de l'Investment Agriculture Foundation (IAF).

« Le nouveau gouvernement du Canada est heureux d'appuyer cette initiative créative, a déclaré Chuck Strahl, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et le ministre de la Commission canadienne du blé, dans un message qui a été lu lors du lancement. La sensibilisation accrue de la population à l'industrie alimentaire de la province et les retombées générées par l'achat d'ingrédients canadiens frais et de grande qualité profiteront au Canada et à la Colombie-Britannique. »

Chaque recette du livre s'est déjà vu décerner une médaille d'or à l'une ou l'autre des éditions annuelles de la *Hot Competition* des dix dernières années et est illustrée sur une photo en couleurs de style magazine. Les recettes sont accompagnées de vins de la C.-B. et de profils de producteurs. De plus, une annexe dirige le lecteur vers des ressources agricoles de sa région, notamment des marchés fermiers.

« Par l'entremise de ActNow BC, nous incitons tous les résidents de la Colombie-Britannique à manger plus sainement et à consommer des produits cultivés dans la province, a dit M. Hogg. Le livre de recettes permettra à certains des meilleurs chefs de la province de promouvoir davantage l'excellente qualité des produits alimentaires de la Colombie-Britannique. »

« C'est une excellente idée de publier un livre de recettes qui met en valeur des produits de la Colombie-Britannique, a fait remarquer Mme Roddick. La province offre tellement d'aliments délicieux, et un livre de ce genre célèbre et présente ce que les producteurs de la Colombie-Britannique ont à offrir. »

« Nous voulions que [ce livre de recettes] renseigne les gens sur l'abondance de produits frais offerts ici et les incite à cuisiner », a ajouté Marcus Von Albrecht, président de la B.C. Chefs' Association. Les gens ne sont pas tous conscient de la qualité et de la diversité des aliments

*Funding provided by:*

**Canada**



que nous produisons en Colombie-Britannique, et c'est là quelque chose que nous voulons changer. »

Le concours culinaire s'inscrivait dans les deux journées gastronomiques qui se tenaient conjointement avec la BC FoodService Expo. Avec l'aide de jeunes chefs décorés de prix, l'équipe « ActNow Healthy Eating » du ministre Hogg et l'« Équipe Agriculture » de Val Roddick ont, dans une course contre la montre, transformé des ingrédients locaux de la C.-B. en plats appétissants qui devaient être jugés par les plus grands chefs de la province et des juges invités.

« Au fil des ans la *Hot Competition* est devenue un événement prestigieux », a indiqué Gary Sandberg, directeur de l'IAF, qui agissait comme juge invité lors de la compétition. Il s'agit d'une excellente occasion pour lancer un livre de recettes qui présente, de façon créative, les produits de la C.-B. »

On peut se procurer, au coût de 19,95 \$ (taxes et coûts d'expédition en sus), le livre de recettes *Hot Chefs, Fresh Plates* auprès de la B.C. Chefs' Association, par téléphone au 604-538-4547, ou par courriel à ([info@bcchefs.com](mailto:info@bcchefs.com)). Les recettes des ventes du livre serviront à financer des bourses d'études qui seront remises à de futurs chefs inscrits à des programmes culinaires en Colombie-Britannique.

Pour de plus amples renseignements sur l'IAF, visitez le site [www.iafbc.ca](http://www.iafbc.ca), et sur AAC, rendez-vous à l'adresse [www.agr.gc.ca/acaaf](http://www.agr.gc.ca/acaaf).

Pour de plus amples renseignements, les médias peuvent communiquer avec :

Sandra Tretick  
Communications  
Investment Agriculture Foundation of B.C.  
Tél. : 250- 356-1672  
Cell. : 250-213-8325

Marcus von Albrecht  
Président  
B.C. Chefs' Association  
Cell. : 778-233-7624

Relations avec les médias  
Agriculture et Agroalimentaire Canada  
Ottawa (Ontario)  
Tél. : 613-759-7972  
Sans frais : 1-866-345-7972



# DOCUMENT D'INFORMATION



**Investment  
Agriculture  
Foundation**  
*of British Columbia*

Le 4 mars 2007

- Le livre de recettes *Hot Chefs, Fresh Plates* marque le 10<sup>e</sup> anniversaire de la *Hot Competition*.
- *Hot Chefs, Fresh Plates*, dont les 100 recettes mettent en valeur des produits de la Colombie-Britannique, a reçu un financement de 15 000 \$ par l'entremise du Programme fédéral pour l'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire (PASCAA) qui, en Colombie-Britannique, est administré par la Investment Agriculture Foundation.
- La *Hot Competition*, qui se tient chaque année au mois de mars à la B.C. Place, a été créée en 1997 par la section des jeunes chefs de la B.C. Chefs' Association.
- La *Hot Competition* et un terrain d'essai pour certains des plus grands talents culinaires de la province. Parmi les participants figurent de jeunes chefs, des élèves, et des apprentis qui sont en voie d'obtenir leur diplôme.
- Les jeunes chefs puisent dans leurs compétences, leur créativité et leur mémoire pendant qu'ils s'engagent dans une course contre la montre devant une foule enthousiaste et devant l'œil attentif de leurs pairs. Un comité de juges d'expérience examine minutieusement le travail de chacun des participants avant de décerner les médailles d'or, d'argent de bronze.
- *Hot Chefs, Fresh Plates* présente les recettes de chefs primés. Toutes ont été testées par la B.C. Chefs' Association pour s'assurer qu'elles soient simples à suivre et qu'elles donnent d'excellents résultats.
- Dans le livre, on encourage le lecteur à utiliser, dans la mesure du possible, des produits frais, locaux et saisonniers et on lui fournit des ressources en ligne pour l'aider à localiser les endroits où acheter des ingrédients régionaux.
- Parmi les commanditaires de *Hot Chefs, Fresh Plates* mentionnons :

5 to 10 a Day	Hills Foods Ltd.
International Herbs Ltd.	Intercity Packers Ltd.
Albion Fisheries Ltd.	Sysco Vancouver
The Dudson Group	Allied Food Services
International Pacific Sales Ltd.	
- Fondée en 1958, la B.C. Chefs' Association a pour mission d'encourager l'apprentissage continu chez ses membres, de faire connaître les chefs et les cuisiniers professionnels en

*Funding provided by:*

**Canada**



Colombie-Britannique et de décerner des bourses annuelles à des étudiants en cuisine méritants.

- L'Investment Agriculture Foundation est un organisme sans but lucratif qui gère et distribue des fonds fédéraux et provinciaux pour appuyer des projets novateurs qui profitent aux industries agricoles et agroalimentaires de la Colombie-Britannique.