

Austravoix amène l'émeu à la table

Le drôle d'oiseau venu du continent australien a gagné la région de Charlevoix, il y a de cela cinq ans. Le Centre de l'Émeu de Charlevoix, la plus grande ferme spécialisée dans l'émeu au Québec, l'a fait connaître et poursuit sa lancée dans la mise en marché de la viande.

Par Geneviève Brassard

Les quatre partenaires associés dans cette entreprise agrotouristique qu'est le Centre de l'émeu de Charlevoix procédaient cette semaine au lancement d'une gamme d'outils dont ils se serviront pour gagner de nouveaux marchés. « Austravoix », contraction d'Australie, terre d'origine de l'émeu, et de Charlevoix, terre d'accueil, servira désormais de marque de commerce pour désigner les produits de viande de l'entreprise.

Le talent et l'expérience du chef Dominique Truchon de l'Auberge des Peupliers ont donc été mis à profit. Il a créé quinze recettes à partir de la viande du fameux oiseau qui ont été reproduites et illustrées en couleur dans un livre : « L'Émeu de Charlevoix, l'exotisme de par chez nous! » Le petit guide, dont toutes les pages sont rigides, propose des entrées chaudes, des entrées froides et des plats de résistance, de même que des sauces d'accompagnement, de marinades et demi-glace. « Les recettes sont simples, accessibles et rapides. Elles ont été créées pour encourager les gens à goûter à l'émeu et à profiter de ses vertus à la maison », a indiqué le M. Truchon.

Daniel Vézina, chef et propriétaire du restaurant Laurie Raphaël à Québec a, lui aussi, adopté l'émeu de Charlevoix et le prépare pour ses clients. Il a d'ailleurs accepté de signer la préface

du livre que présente le Centre de l'Émeu de Charlevoix.

Pour ceux qui souhaiteraient tester le produit, des fiches-recettes ont été conçues. Elles sont placées dans des présentoirs dans les points de vente des produits du Centre de l'émeu. Aussi, la vente au détail de produits « Austravoix » permet de se procurer des terrines, pâtés et saucisses faits à partir de viande d'émeu.

Cette mise en marché des produits de viande d'émeu est un projet de 12 000 \$ dont le ministère de l'Alimentation et des Pêcheries a fourni 5 000 \$. Le livre de recettes sera disponible pour 19,95 \$, mais avant le 30 septembre, il est possible de se le procurer à 16 \$ l'unité en envoyant par télécopieur sa demande à Raymonde Tremblay au (418) 667-8942.



Les nouveaux produits Austravoix se retrouveront bientôt dans les boutiques spécialisées.



Raymonde Tremblay montre le nouveau logo d'Austravoix.



Les chefs Daniel Vézina et Dominique Truchon ont participé à la création du livre de recettes.

La viande de cet oiseau, dont les bienfaits nutritifs sont de plus en plus connus, a gagné la faveur de plusieurs chefs, restaurateurs et aubergistes qui ont expérimenté toutes sortes de façons de l'apprêter pour finalement la servir à leurs clients. Aux dires des propriétaires du Centre de l'Émeu de Charlevoix, les touristes s'attendent de plus en plus à trouver de l'émeu dans les établissements de restauration charlevoisiens et ce sont d'ailleurs ces entreprises qui travaillent le produit de viande non transformée et qui utilisent la majorité de la production.



Friperie. « Nous voulons favoriser l'activité physique en mettant sur pied un club de marche, des cours de work-out et des soirées de danse en ligne », a signalé Mme Dufour.