Métro

L'érable dans tous ses états: de fabuleux produits à découvrir!

Équipe Explorez
21 février 2022

Vous avez salivé toute l'année à l'idée de déguster votre produit préféré et n'en pouvez plus d'attendre? Eh bien, le moment est enfin venu de savourer cette fierté toute québécoise que sont les produits de l'érable!

En effet, le printemps cogne à nos portes et vous invite à profiter de tous les produits de l'érable qui vont bientôt débarquer en épicerie. Et pourquoi ne pas revêtir votre plus belle chemise à carreaux et vous rendre directement à l'érablière, question d'encourager ses artisans?

Voici des suggestions d'érablières et de distilleries d'ici qui trépignent à l'idée de vous faire découvrir leurs merveilles à l'érable!

Érablière Nouvelle Génération

Des produits gourmets et gourmands

L'Érablière Nouvelle Génération propose des produits différents et novateurs, fabriqués à partir de son sirop d'érable pur à 100 % certifié biologique par Écocert Canada. Hugo Perron produit l'or blond que l'artiste culinaire Isabelle Blouin transforme en produits gourmets et gourmands. Ses onctueuses merveilles de saveurs se distinguent par leurs qualité et originalité ainsi que par la créativité de leurs présentations et emballages, la signature distinctive de l'Érablière Nouvelle Génération.

Innovant, le couple peut se targuer d'être le premier – et peut-être encore le seul – à produire et commercialiser un réduit d'érable, le Gars de bois. Il leur a fallu plusieurs saisons de recherche et d'ingéniosité pour développer les procédés permettant de conserver ce rare produit que des générations de Québécois n'ont pu boire qu'à la cabane pendant le temps de bouillage.

Le Gars de bois se déguste dans le confort de votre foyer, nature et chaud ou fortifié d'un alcool québécois de type gin, whisky ou vodka de l'une de vos distilleries favorites! Il est vendu sur la boutique en ligne, à la chope ou en boite duo, idéal pour partager avec vos intimes devant un feu de foyer ou avec vos amis devant un feu de camp!

RÉDUIT D'ÉRABLE
GARS DE BOIS
TRADITIONAL MAPLE REDUCTION
Du vrai réduit, comme à la cabane!

RÉDUIT D'ÉRABLE
GARS DE BOIS

Érablière
NOUVELLE
GÉNÉRATION
1905

RÉDUIT D'ÉRABLE
GARS DE BOIS
L'ORIGINAL 100 % PUR & AUTHENTIQUE
TRADITIONAL MAPLE HOT SAP
Du vrai réduit, comme à la cabane !
500 ml

Pour en savoir plus, rendez-vous au erablierenouvellegeneration.com !

Labonté de la pomme

Un concept unique à l'ambiance rustique

Expérimentez la Cabane à pommes à l'érable de Labonté de la pomme, un concept unique et gastronomique à l'ambiance rustique et familiale. Découvrez-y un menu revisité gastronomique et traditionnel rehaussé, mettant en valeur les produits phares de la ferme et du terroir régional avec le fameux fromage Oka.

La Cabane à pommes redonne ses notes de noblesses à la cuisine québécoise et ses traditions culinaires. Essayez l'incontournable Soupe à l'oignon spéciale du domaine, avec une fine touche de pommes et d'érable, ou encore l'Étagé campagnard, où le sucré et le salé se démarquent. Une expérience gustative originale à faire et à refaire, de la terre à la table au fil des saisons.

La Cabane à pommes est offerte en 3 formules – en salle à manger directement à la ferme, sur le pouce ou encore sous forme de boites gourmandes pour emporter. On vous offre la possibilité de déguster les spécialités où bon vous semble. Plusieurs activités vous sont aussi offertes sur place, telle que l'autocueillette d'eau d'érable, du jamais-vu au Québec. Profitez du grand air de la campagne pour aller tester de nouveaux concepts revisités en couple, entre amis ou en famille.

Pour en savoir plus, rendez-vous au labontedelapomme.ca !

Distillerie de Montréal

L’érable, c’est pas juste bon sur les crêpes!

La Distillerie de Montréal vous propose le cocktail L’aVodka Du Diable, fait à base de vodka Rosemont secouée avec une dose d’érable et un espresso serré. Il deviendra vite un classique de vos 5@7, c’est garanti!

Ingrédients :

- 1 1/2 oz de Rosemont Vodka
- 1 oz de café espresso Frais
- ¼ oz de sirop d’érable
- 1 pincée de poudre de cacao

Préparation :

- Refroidir une coupe de style Martini au congélateur ou avec des glaçons.
- Rassembler tous les ingrédients dans un shaker, puis remplir de glace.
- Remuer vigoureusement pendant 10 secondes.
- Double filtrer dans le verre sans glace, puis garnir de poudre de cacao.
- Déguster!

ROSEMONT
VODKA

Pour en savoir plus, rendez-vous au distilleriedemontreal.com !

Cabane à sucre Constantin

De l'érablière à votre table

En cette saison des sucres, savourez un repas de cabane à sucre dans le confort de votre foyer grâce aux trois boites repas à emporter signées Constantin. Choisissez la boite parfaite pour vous!

Inspirée des menus servis en salle à manger, **La cabane traditionnelle** vous propose les classiques de l'établissement: soupe aux pois, cretons, fèves aux lards, délicieux jambon fumé et saucisses dans le sirop y sont à l'honneur et combleront les goûts de tous les membres de la famille!

Composée de petits délices du terroir, **La cabane revisitée** séduira assurément les épicuriens : saucisses à l'érable et bacon, longe de porc, bajoues fumées, quiches aux légumes, beignes, tarte au sirop d'érable et plus.

De son côté, **La cabane gourmande** offre tout un festin! En plus d'y retrouver des classiques de la Cabane à sucre Constantin, leur incontournable ragoût de boulettes et leur tourtière y joueront les vedettes. Parmi les desserts, vous pourrez déguster des coups de cœur décadents tels que leurs crêpes, crème glacée et tarte au sucre.

Pour vous procurer les boites, visitez leur boutique du terroir ou découvrez leur boutique en ligne, sous la marque des Produits d'Antan. Bonne dégustation!

Pour en savoir plus, rendez-vous au constantin.ca !

Distillerie Les Subversifs

Célébrer fièrement la tradition québécoise

Située dans l'ancienne église Marie-Auxiliatrice à Sorel, la distillerie Les Subversifs s'occupe à faire revivre, le temps d'une lampée, certains des personnages ayant le plus influencé notre histoire. Après les succès du tout premier gin québécois Piger Henricus, les propriétaires Fernando Balthazar et Pascal Gervais ont mis sur pied leur fameux réduit à l'érable Léo, issu d'un assemblage entre le réduit d'érable du Québec et leur fameux gin.

Fruit d'une tradition typique du temps des sucres où le bouilleur ajoutait du gin au réduit, Léo est un produit unique qui célèbre fièrement la tradition québécoise. Le parfum d'érable est bien présent et amène un côté sucré franc, tandis que la baie de genièvre vient amener une couche de subtilité à ce spiritueux qui devrait trôner sur chaque bar québécois – ainsi que dans votre armoire.

Un produit confectionné ici, pour vous, dans le respect des règles de l'art.

Les Subversifs
Réduit à l'érable
LÉO

Les Subversifs
Réduit à l'érable
LÉO

Les Subversifs
Le Réduit de LÉO

Les Subversifs
Le Réduit de LÉO

Pour en savoir plus, rendez-vous au subversifs.ca !

Domaine du Cap

Un beurre d'érable qui ne laisse personne indifférent

Au Domaine du Cap – Érablière, vignoble et distillerie, on offre une large gamme de produits faits de leur sirop d'érable certifié biologique. De leurs traditionnels produits d'érable jusqu'aux boissons alcoolisées, en passant par les sauces, vinaigrettes, épices et pop-corn à l'érable, se démarque grandement leur beurre d'érable biologique, étant souvent qualifié « du meilleur beurre d'érable jamais goûté » après la première bouchée!

Leur procédé de barattage particulier le rend plus onctueux, délicat et soyeux. C'est Sylvie qui contrôle la qualité, car c'est elle qui veille au respect de sa recette depuis plus de 20 ans! Les clients sont toujours les bienvenus à la boutique de la ferme pour déguster, discuter et visiter! Pourquoi ne pas venir en VR pour une nuit en réservant via le site web de Terego?

Les produits sont disponibles en ligne, expédiés généralement en 24 à 48 heures à domicile ou au travail. Le Domaine du Cap va même livrer directement à domicile sans frais sur la Rive-Sud de Montréal tous les troisièmes mardis de chaque mois. Au Domaine du Cap, on donne la place à l'érable 12 mois par année!

Sirop d'érable BIOLOGIQUE
Sirop d'érable BIOLOGIQUE
Sirop d'érable BIOLOGIQUE
Sirop d'érable BIOLOGIQUE
540 mL
540 mL

Beurre
D'ÉRABLE BIOLOGIQUE
ORGANIC MAPLE
Butter
Réfrigérer après ouverture
Refrigerate after opening

L'AVRILLON
SIGNATURE

Pour en savoir plus, rendez-vous au ledomaineducap.com !

Distillerie NOROI

Travailler avec des ingrédients d'ici

Découvrez une liqueur et un gin conçus de sirop d'érable du Québec. Inspirée des traditions québécoises, la Distillerie NOROI aime travailler avec des ingrédients d'ici. C'est pourquoi l'érable est au coeur de ses spiritueux!

Le gin offre toutes les saveurs de l'érable, sans le côté sucré, alors que la liqueur ajoute une belle touche d'érable parfaitement équilibrée à leurs cafés, crème glacée ou cocktails.

Une nouveauté pour les amoureux de l'érable : la Distillerie NOROI a conçu un Amaretto Sour à l'érable en format prêt-à-boire qui sera disponible dès mars, juste à temps pour le temps des sucres!

NOROI
NOROI
GIN

CABANE À TIRE
NOROI
GIN
43% ALC./VOL.
750 ml

Retrouvez la liqueur d'érable Noroi à la SAQ !

La saison froide sera bientôt chose du passé; c'est le signal pour aller vous sucrer le bec! Faites-vous plaisir en vous offrant de délicieux produits de l'érable, que vous pourrez déguster sur place ou encore dans le confort de votre foyer.

Bonne saison des sucres à toutes et tous!

Explorez est un contenu publicitaire produit par ou pour des annonceurs.