

DOMAINE PINNACLE & CHARTIER: CRÉATEUR D'HARMONIES
10 RECETTES UNIQUES POUR 10 CIDRES, GIN ET AUTRES BOISSONS
Livret disponible et gratuit dès le mois d'octobre

Frelighsburg, le lundi 21 octobre 2013 - Le Domaine Pinnacle, artisan d'alcools remarquables, et **Chartier: Créateur d'harmonies**, fusionnent leurs talents afin d'offrir un livret de recettes authentiques aux consommateurs de produits Pinnacle. Afin de marier des saveurs inoubliables, ils s'unissent ainsi le temps de quelques créations aux accents riches et audacieux qui sont disponibles gratuitement depuis début octobre en SAQ.

Suite à la première annonce du partenariat en août, les accords aromatiques créés par Chartier : Créateur d'harmonies et Stéphane Modat : chef des restaurants du Fairmount Château Frontenac sont désormais disponibles sous forme d'un livret de recette intitulé 'Le guide de recettes aromatiques SAVEURS D'ICI'. Ces créations spécialement conçues pour chacun des produits du Domaine Pinnacle présentent des variantes parfois surprenantes à certains classiques connus allant du plat principal au dessert en plus de quelques cocktails.

Depuis le début du mois d'octobre 2013, la totalité des recettes se retrouve en SAQ sous la forme d'un livret apposé sur une grande partie de la gamme de produits Domaine Pinnacle et Coureur des Bois. Il est aussi possible de se le procurer à la boutique du domaine ainsi que dans certains magazines de recettes à paraître à l'automne (Signé M, Coup de Pouce, Zeste, Le Must). Les recettes seront disponibles sous peu sur le nouveau site www.domainepinnacle.com qui sera mis en ligne au cours des prochains jours. Des vidéos de la démarche aromatique de François Chartier seront également mis en ligne au cours des prochaines semaines pour chacune des recettes.

Les recettes aromatiques présentées sont les suivantes :

Pouding chômeur à l'indienne, curry-érable (Cidre de glace Domaine Pinnacle)

Ketchup de betteraves rouges au clou de girofle (Cidre de glace pétillant Domaine Pinnacle)

Tarte aux pêches – crème pâtissière au lait de coco et scotch, brindilles de noix de coco grillées (Cidre de glace Signature Réserve Spéciale Domaine Pinnacle)

Tarte choco noir et au safran (Réserve 1859)

Brochettes de melon d'eau, crevettes, tomates cerises et huile de paprika (Cidre Verger Sud)

Cake “full lactones” à la noix de coco grillée et au yogourt (Crème de pommes)

Café glacé (Crème d’érable Coureur des Bois)

Abricot Chill (Whisky à l’érable Coureur des Bois)

Flanc de porc au scotch, à la noix de coco et aux champignons (Cidre à l’érable Coureur des Bois)

Boréal Cosmopolite (Ungava Premium Dry Gin)

“Cette collaboration est une première au Québec et nous recevons d’excellents échos suite à la parution du livret!” a déclaré Charles Crawford, propriétaire du Domaine Pinnacle. “ On constate l’engouement des québécois envers la nouveauté et la recherche de nouvelles saveurs.” poursuit-il.

À propos de Domaine Pinnacle

Domaine Pinnacle est composé d’un verger et d’une érablière situés sur le flanc sud du mont Pinnacle, dans la pittoresque région des Cantons de l’Est, au Québec. Fondé en 2000, le domaine familial est rapidement devenu le plus grand producteur de cidre de glace au monde. En 2010, Domaine Pinnacle a également amorcé la production des produits Coureur des Bois, fabriqués à partir de sirop d’érable de catégorie A, pur à 100 %, et d’Ungava Premium Dry Gin, fait d’herbes et baies typiquement québécoises. Les produits de Domaine Pinnacle sont maintenant offerts dans 50 pays et ont remporté plus de 60 médailles d’or internationales. Pour plus de renseignements, visitez www.domainepinnacle.com

-30-

Relations médias : Alain Labonté Communications
514 815 2128
alain@alainlabonte.ca