

Un «Créatif de l'érable» remporte les honneurs

Jean-Philippe Rocheleau, premier cuisinier à l'Auberge Le Baluchon

par **Sandra Jacob**

[Voir tous les articles de Sandra Jacob](#)

Article mis en ligne le 21 novembre 2008 à 9:09

[Soyez le premier à commenter cet article](#)

À 22 ans, Jean-Philippe Rocheleau, premier cuisinier à l'Auberge Le Baluchon de Saint-Paulin, remporte le troisième prix du tout premier concours organisé par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, dans le cadre du projet, *La Route de l'érable*, qui a eu lieu au printemps dernier. L'Auberge Le Baluchon, étant l'un des participants qu'on appelle «Créatif de l'érable», a soumis la candidature du jeune chef cuisinier pâtissier. Ainsi, avec son entremets «L'Érablier», une mousse à l'érable déposée sur une moelle génoise à l'érable, le jeune Jean-Philippe a décroché la troisième position de ce concours en plus d'une bourse de 250 \$.

«J'ai bien aimé mon expérience et j'aimerais encore participer à d'autres concours dont celui de L'Apprenti-cuisinier du Québec au printemps prochain. Ce sont de belles expériences pour un jeune cuisinier comme moi, car c'est un bon moyen de me faire connaître. J'aimerais avoir mon nom un peu partout», mentionne-t-il.

Lors de ce concours, Jean-Philippe s'est confronté à plusieurs pâtissiers réputés de toutes les régions du Québec. Le jury, composé de quatre personnes, soit deux membres de la Fédération, un journaliste et M. Roland Del Monte, pâtissier français de renommée internationale et président d'honneur de ce premier concours, a évalué les entremets en fonction de trois principaux critères soit l'originalité, la présentation et le goût. Les participants devaient élaborer pour six à huit



Jean-Philippe Rocheleau, premier cuisinier à l'Auberge Le Baluchon de Saint-Paulin, a remporté la troisième position du concours s'adressant aux «créatifs de l'érable». Photo, L'Écho de Maskinongé

personnes, une recette originale pour un entremets sucré utilisant au plus 12 ingrédients, incluant un produit de l'érable pur.

«La variété des entremets proposés par les Créatifs de l'érable dans le cadre de ce premier concours organisé par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec a mis en valeur le dynamisme des chefs et artisans de la Route, tout en démontrant l'innovation que l'érable permet de réaliser en cuisine. Vitrine internationale de la gastronomie de l'érable, La Route de l'érable et son concours permettent aux chefs d'ici et d'ailleurs de s'inspirer de ce qui se fait de mieux avec l'érable», ajoute Serge Beaulieu, président de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

Pour Jean-Philippe Rocheleau, qui pratique ce métier depuis un peu plus de deux ans, cette expérience lui a permis de mettre sa créativité à l'œuvre et de démontrer qu'il est déjà un artisan de talent. «Il est certain que quand un client te dit que c'est bon, ça fait plaisir. Pour faire ce métier, il faut être créatif et faire de belles assiettes tous les soirs.»

Ce «nouveau créatif de l'érable» aura le privilège d'ajouter sa création au menu de l'Auberge Le Baluchon tout au long de l'année. Pour prendre La Route de l'érable en toutes saisons, aux quatre coins du Québec et découvrir le savoir-faire culinaire des plus grands chefs et artisans auxquels a été attribué le titre de «Créatif de l'érable», vous pouvez visiter le www.laroutedelerable.ca.