




Simon Turco
CONFITURIER



L'univers du confiturier

Depuis l'année 2000, Simon Turcotte se consacre à élaborer des produits d'exception avec des ingrédients de grande qualité. Il utilise essentiellement des fruits du Québec, de préférence de culture biologique ou sauvage. Ses gelées, confitures et moutardes sont fabriquées de façon artisanale et sont délicatement cuisinées en petite quantité, pas plus de quatre kilos à la fois. C'est avec plaisir qu'il vous offre ses créations, de doux poèmes qui enchanteront vos papilles d'arômes fruités, boisés ou épicés.

A handwritten signature in black ink, reading "Simon Turcotte". The signature is fluid and cursive, with a large, stylized 'S' and 'T'.

Petit-déjeuner gourmet

Les confitures et gelées de la gamme *Petit déjeuner gourmet* sont une invitation à célébrer le bonheur matinal. Gorgées de fruits mitonnés avec soin, elles sont de doux poèmes sucrés et des partenaires idéales pour vos rôties, croissants et yogourts.

- Poire, vanille et pamplemousse :

Un véritable enchantement que ce trio de saveurs où les délicats morceaux de poires s'enveloppent du goût pénétrant de la vanille et des arômes des zestes de pamplemousse.

- Bleuet sauvage à l'érable :

Cette tartinaie gourmande allie avec bonheur le fruité incomparable du bleuet et les saveurs riches et beurrées du sirop d'érable.

- Gelée de rose et framboise sauvage :

Cette gelée contient toutes les savoureuses nuances des fleurs et des fruits sauvages, l'essence même de la plus douce volupté.





Framboise & Hibiscus

Délicieuse avec un bagel et du fromage à la crème, du chocolat noir ou du yogourt.
125 ml & 212 ml



Poire, vanille, pamplemousse

Divine avec un croissant au beurre ou du yogourt nature.
125 ml & 212 ml



Cerise de terre

À découvrir sur des crêpes, un gâteau au fromage ou un brie crémeux.
125ml & 212 ml



Bleuet sauvage à l'érable

Savoureuse avec un pain baguette et du fromage à la crème.
125 ml & 212 ml



Trio Petit Déjeuner Gourmet





Fraise et menthe chocolatée
 Une tartinade délicieuse avec une brioche
 ou du yogourt nature.
 212 ml



Fraise et sureau
 Elle rehausse avec douceur un croissant,
 un scone ou du yogourt nature.
 212 ml



Prune et thé noir
 Gourmande avec une brioche chaude ou
 un biscuit salé, accompagné d'un thé noir.
 212 ml



Rhubarbe et fleurs sauvages
 Délicieuse avec un pain baguette,
 gâteau éponge ou un yogourt.
 212 ml



Rose sauvage & framboise
 Elle est incomparable avec un croissant
 au beurre ou avec un fromage
 de brebis frais.
 125 ml & 212 ml



Confiture de Noël
 Avec les fruits secs, les zestes d'agrumes,
 la vanille et le brandy, cette confiture riche
 et épicée est la douceur idéale pour le
 matin de Noël.
 212 ml

Le moment du fromage

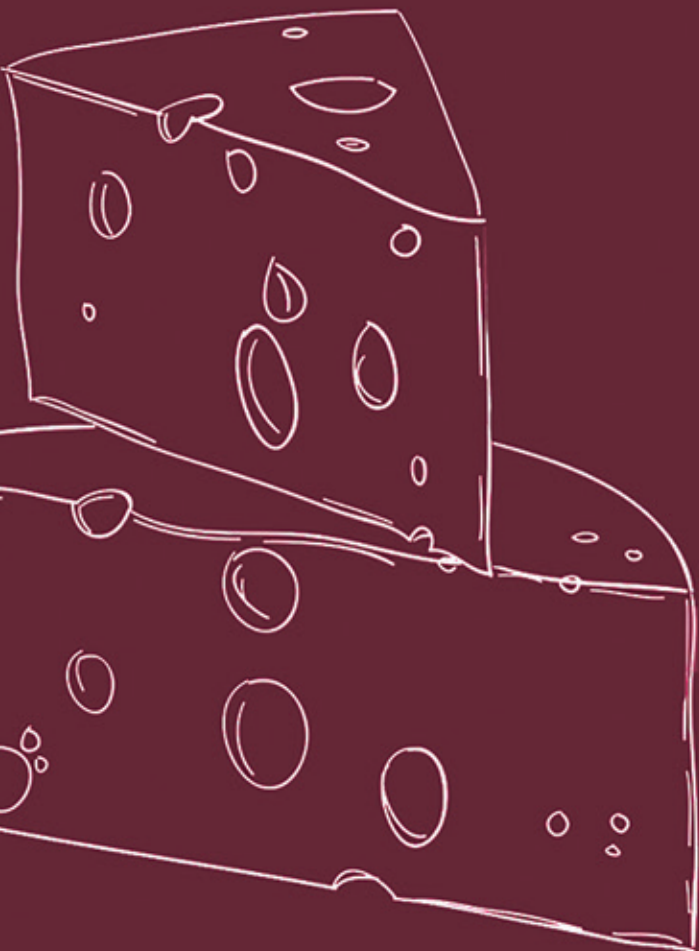
Les confitures de la gamme *Le moment du fromage* sont une invitation au plaisir. Goûtez l'heureux mariage de chèvre frais, brie crémeux ou vieux gruyère avec ces tartinades harmonieusement épicées.

- **Baies noires poivrées** : Composée de bleuets sauvages et de baies d'amélanchier, cette tartinade offre un fruité-boisé généreux et de subtiles notes poivrées et réglissées.

- **Fraise, 5 épices chinoises** : Dans une harmonisation inattendue, cette tartinade épicée nous fait découvrir une fraise exotique et aromatique qui explose dans la bouche.

- **Poire, eau de vie, fleur de thym** : Une confiture qui équilibre en douceur les goûts relevés de fromages. Une indispensable dans le plateau à recevoir.

- **Melon charentais, orange, cardamome** : Gorgée de morceaux de melon charentais, cette tartinade aux accents du Sud est comme une douce marmelade, riche, onctueuse et chaudement épicée.





Fraise, 5 épices chinoises
 Une compagne merveilleuse pour les fromages frais, crémeux ou à croûte fleurie.
 125 ml



Melon charentais, orange, cardamome
 À découvrir avec un cheddar vieilli, un chèvre, ou à cuisiner avec un brie chaud.
 125 ml



Poire, eau-de-vie, fleur de thym
 Délicieuse pour accompagner un fromage bleu, un fromage à croûte lavée ou à croûte fleurie.
 125 ml



Baies noires poivrées
 Parfaite avec un fromage de type gruyère, un chèvre ou un brebis.
 125 ml



Trio Le Moment Du Fromage

Les secrets de cuisine

Avec *Les secrets de cuisine*, le confiturier vous propose des gelées et compotes aux saveurs inédites pour éveiller votre créativité lors de vos envolées culinaires. Ces produits exclusifs apporteront la touche de raffinement pour composer un menu qui étonnera vos convives.

- **Canneberge, orange, poivre de Sichuan** : Une compote à la combinaison recherchée et un complément indispensable sur un plateau de terrines et de pâtés.

- **Citron et romarin** : Une gelée versatile à utiliser avec créativité. Essayez-là avec un sauté, en vinaigrette ou en tartare de poisson.

- **Pomme et basilic frais** : D'un beau rouge clair, cette gelée unique éclate en bouche! La fraîcheur et le fruité de la pomme et les arômes épicés du basilic s'allient pour ravir les papilles des convives.





Canneberge, orange, poivre de Sichuan

Surprenante avec le confit de canard, les saucisses et le gibier. Elle rehausse également les sauces pour le porc et les volailles.
125 ml



Pommette et basilic frais

Aromatique à souhait, elle se déguste avec les côtelettes de porc, la dinde, les pâtés de campagne, les crevettes et le fromage.
125 ml & 212 ml



Citron et romarin

Accompagne à merveille les grillades de poulet, les filets de truite et pavés de saumon, les fruits de mer, l'agneau et la rillette de lapin.
125 ml



Trio Les Secrets De Cuisine

Petits fruits nordiques

La cuisine boréale est de plus en plus mise à l'honneur par nos grands chefs. Quoi de mieux que ces baies nordiques peu connues pour surprendre nos papilles?

En créant ce trio, nous souhaitons faire découvrir aux gastronomes ces fruits concentrés en saveur, et réintroduire la tradition de nos ancêtres qui les transformaient en confiture pour mettre en pot le goût de l'été.

Pour ceux qui recherchent l'originalité et aiment épater la galerie avec des saveurs inusitées.





Framboise & cerise

Ce mélange de fruits rouges savoureux est parfait pour déguster avec des crêpes, croissants ou un vieux gruyère.

125 ml & 212 ml



Camerise

La camerise, originaire de l'Eurasie, se marie parfaitement avec une tomme de brebis, du yogourt nature ou de l'agneau.

125 ml



Airelle, argousier

Une tartinaade corsée, excellente avec le gibier, les terrines et les pâtés. Le goût de l'airelle rouge, une proche cousine de la canneberge, est rehaussé par le fruit d'argousier.

125 ml



Trio Petits Fruits Nordiques

Moutardes Fines



Le trio *Moutardes fines* permet de découvrir des plantes sauvages comestibles du Québec dont le myrique baumier et le raifort. Toujours à la recherche de saveurs inédites, le confiturier assemble des arômes qui donnent saveur et caractère aux créations culinaires.

La moutarde, avec ses saveurs amères, salées, acides et piquantes, est un exhausteur de goût incomparable.

Elle est un condiment riche en histoire. Depuis des centaines d'année, les chefs cuisiniers l'utilisent dans leurs recettes pour relever la saveur des mets et des sauces. Après le sel et le poivre, elle est le condiment le plus consommé dans le monde !



Fleur d'ail

Douce, elle rehausse les saucisses, la mousse de foie de volaille, les vinaigrettes et les sandwichs.

125 ml



Raifort

Relevée, elle ajoute du piquant aux sauces, terrines et gibiers.

125 ml



Éclaircie, myrique baumier

Le myrique baumier combine des notes boisées aux accents de muscade.

Légèrement sucrée, cette moutarde est le condiment parfait pour les grillades de bœuf ou de cerf, avec un magret de canard et autres viandes sauvages.

125 ml



Trio De Moutardes Fines



Délicieuses idées cadeaux

Les saveurs et arômes des petits fruits du Québec capturés en petits pots pour prolonger l'été toute l'année ! Le cadeau idéal pour les gens qui aiment recevoir, se gâter, découvrir des combinaisons inusitées et épater les invités. Pour les petits et grands gourmands!

TRIOS DE CONFITURES

Chaque trio contient trois saveurs différentes de 125 ml chacune:

- Petit déjeuner gourmet
- Le moment du fromage
- Les secrets de cuisine
- Petits fruits nordiques
- Moutardes fines
- Découverte (3 saveurs au choix)

COFFRETS CADEAUX

Nos coffrets cadeaux contiennent un mélange de confitures, gelées, moutardes, sac cadeau en toile et cuillère en bois :

- Noël
- Sucré Salé
- Découverte
- Classique
- Dégustation

DANS LES MÉDIAS



L'actualité

LE DEVOIR



RICARDO



RADIO-CANADA



l'alimentation

The Voice of Quebec Food Industry

CHATELAINE



E L L E
QUEBEC



BEL ÂGE

leSoleil



MOI
& cie

DANS LES PETITS POTS LES MEILLEURES CONFITURES

Confiturier : récipient dans lequel on sert les confitures. Ou petit meuble bas dans lequel on rangeait les pots de confiture. Ou encore, personne qui fait des confitures. Mieux, qui crée des confitures, quand on s'appelle Simon Turcotte et qu'on cherche « à ne jamais dénaturer le fruit, mais à le servir et à le mettre en valeur de façon originale ».

Âme d'artiste, attiré par le chant classique et le saxophone, voyageur, aimant la cuisine, le jeune homme s'inscrit en 1998 à l'école hôtelière de sa ville natale, Joliette. « Mais je ne me voyais pas dans un restaurant, je cherchais autre chose », raconte-t-il. Un peu pour s'amuser, il participe, en 2000, à un festival d'artisans dans un village de Lanaudière. Parce qu'il garde un souvenir d'enfance vivace d'une tante qui faisait des confitures dans l'arrière-pays de Trois-Pistoles, il propose « 10 sortes de confitures, toutes des créations audacieuses ». C'est une réussite. Il a trouvé sa voie, il sera confiturier. Et son point d'ancrage, Sainte-Marcelline-de-Kildare.

Le secret d'une bonne confiture, c'est « une cuisson rapide pour conserver tous les arômes ». Mais le secret de notre confiturier, c'est une prudente lenteur. Pendant plusieurs années, il se fera connaître surtout dans les festivals gourmands et au Salon des métiers d'arts de Montréal (auquel il participe toujours). Il vendra longtemps ses produits sous la marque En robe des champs. Puis réfléchira et travaillera longuement à leur présentation, qu'il veut classique, épurée, distinctive, à l'image de ses « confitures et tartinades haut de gamme ».

2009. Après bien des tâtonnements, il lance sa nouvelle marque et sa nouvelle étiquette, Simon Turcotte confiturier. Et des saveurs surprenantes. Poire, vanille et pamplemousse. Prune et thé noir. Gelée de pommette et basilic frais. Melon charentais, orange et cardamome. À ses bleuets sauvages il ajoute une touche de sirop d'érable, « pour leur donner de la profondeur ». Les fraises, il les rehausse avec du cinq-épices de Chine. La rhubarbe, avec des fleurs sauvages. Il marie en compote canneberges, oranges et poivre du Sichuan.

Ces jours-ci, juste avant Noël, il propose trois nouvelles recettes de petits fruits nordiques : framboises et cerises sauvages, camerises (les baies



Simon Turcotte crée des saveurs surprenantes, sans jamais dénaturer le fruit. Une tartinade de poire, vanille et pamplemousse, ça vous dit ?

d'une sorte de chèvre-feuille), ainsi qu'airelles et baies d'argousier. Sans compter qu'il a ajouté une corde à son arc, la moutarde, « l'un des plus anciens condiments du monde ». Depuis l'an passé, le confiturier devenu aussi moutardier fabrique trois moutardes fines, elles aussi surprenantes : à l'érable et au gingembre sauvage, à la fleur d'ail, à la racine de carcajou.

Petit à petit, la persévérance de Simon Turcotte a porté ses fruits. Avec ses cinq employés, il remplissait (à la louche) et livrait (lui-même) 25 000 pots en 2009. Il en remplit aujourd'hui avec sa poignée d'employés plus de 75 000, qu'il distribue dans des épiceries fines, des fromageries, des boulangeries (points de vente à simonturcotte.com). Tout cela, et il y tient énormément, en restant fidèle à sa façon de faire de toujours : travailler « dans un esprit artisanal » et, pour des raisons écologiques, « avec des fruits récoltés ou cueillis le plus près possible de la confiterie ». Y.V.



CHEF DE NOËL DE L'ACTUALITÉ

Notre huitième chef de Noël est une chef. Et elle a pignon sur rue à Gatineau. Marysol Foucault est la chef propriétaire d'Edgar, un tout petit restaurant de quartier (il n'a que 13 places) qui offre aussi des plats à emporter. Elle proposera son menu de Noël dans notre prochain numéro, en kiosque le 5 décembre. Et bien sûr, ses recettes seront publiées sur le site de L'actualité. Y.V. →



SIMON TURCOTTE CONFITURIER
450 883-3926
info@confiturier.ca

 
SIMONTURCOTTE.COM

AGENCE DIFFUSION TRUC
514 843-6779
agence@diffusiontruc.com