



En magasin



Conseils et outils



Manger équilibré



Manger en famille



Grandes entrevues



Cuisine printanière

Grandes entrevues / Grands chefs / Métiers de l'alimentation

Quatre produits alimentaires innovants à découvrir



PAR ARIANE

PUBLIÉ LE 15 AVRIL 2016 À 14:49



J'aime



Tweeter



G+



Parmi les 80 produits soumis au concours Innovation du Salon International de l'alimentation (SIAL), qui s'est tenu ces derniers jours à Montréal, dix produits se sont démarqués.

Il s'agit de produits nouveaux et créatifs, qui apportent une « valeur ajoutée » pour les consommateurs. « Ce qu'il y a de plus important est que l'innovation doit apporter un bénéfice nouveau au consommateur, que ce soit en matière de plaisir, de santé, de forme, de praticité ou encore d'éthique ou de citoyenneté », a dit Xavier Terlet, président du jury [SIAL Innovation](#) et président du cabinet de tendances alimentaires [XTC World Innovation](#).

Parmi les dix finalistes, quatre produits (dont le grand gagnant 2016) sont des coups de cœur d'IGA et se retrouvent sur les tablettes. À découvrir !

Chocolats assortis à la glace et au sorbet d'[Essence Glacier](#) (photo en tête du billet)

Grand gagnant du SIAL Innovation 2016

Pays : Canada

Ce que le jury en a dit : « Beaucoup de plaisirs gustatifs et une touche d'originalité appréciée avec ces chocolats à la glace et au sorbet proposés par Essence Glacier. Ce ne sont pas seulement des chocolats ni des glaces, mais un mariage délicat entre ces deux douceurs. Sept saveurs sont proposées, dont certaines repoussent les limites de l'expérience organoleptique, comme celle aux fruits de la passion. »

À noter : Ils sont faits de chocolat biologique, 100% naturel, sans arôme ni agent de conservation artificiel... et ils contiennent moins de 70 calories par bouchée.

Prix : 11,99\$ pour 144 grammes (9 morceaux)

Tartare aux deux saumons de [Grizzly](#)



Pays : Canada

Ce que le jury en pense : « Dans un autre domaine, la société Fumoir Grizzly allie santé et plaisir avec son Tartare aux deux saumons. Pratique puisque surgelé, le produit est riche en protéines et pauvre en calories. Sa marinade aux agrumes, vendue séparément, apporte une agréable touche de fraîcheur acidulée. »

À noter : Fondé en 1991 et racheté en 2002 par une avocate, Laura Boivin, Fumoir Grizzly est l'un des plus grands fumoirs au pays. L'entreprise utilise une méthode ancestrale pour fumer à froid le

poisson avec du bois d'érable.

Prix : 9,99\$ pour 150 grammes

Bouchées de poutine Saint-Hubert



Pays : Canada

Ce que le jury en pense : « L'aspect pratique est ici à l'avant-plan avec les Bouchées de poutine de St Hubert. Ces bouchées surgelées de fromage à la sauce brune, enrobées de panure à la pomme de terre sont vendues dans des boîtes de 335 g à partager à tout moment. Une belle idée pour l'apéritif ! »

À noter : Il s'agit de la recette signature du chef Danny Saint-Pierre, quelque peu remaniée pour la congélation. Le chef cherchait un partenaire pour commercialiser sa fameuse « poutine inversée » et

c'est Saint Hubert qui s'est lancé en 2015.

Prix : 9,99\$ pour 335 grammes (30 bouchées)

Gâteau de saumon fumé et fromage à la crème de Bleumer



Pays : Canada

Ce que le jury en pense : « Sur la table, à l'heure de l'apéro, on pourra également proposer le gâteau au saumon fumé Bleumer de la société Food Momentum. Cette préparation de tranches de saumon fumé et fromage à la crème façon cheese-cake présente l'avantage d'être proposée sur un plateau de 24 tranches prédécoupées. »

À noter : Les deux frères originaires de Normandie Nicolas et Marin Leteneur ont fondé le fumoir La fée des grèves à Beauport, sur la

côte de Beauport, en 1994. C'est eux qui sont derrière le succès des produits Bleumer.

Prix : 12,99\$ pour 370 grammes (24 tranches)