



Mes 3 coups de cœur du SIAL MONTRÉAL 2016

06
MAI

onsenfood | 6 mai 2016 8 h 56 min

Là où l'entrepreneuriat rencontre le monde de la gastronomie, il y a le Salon international de l'alimentation (SIAL). Ce serait donc peu de dire que j'y étais tout à fait à ma place ! Je me suis perdu à travers les centaines d'exposants, mais j'ai quand même eu 3 gros coups de cœur dans toute cette variété.



Les sauces piri-piri de Casa das Tias

J'en mets même sur mes œufs ! C'est ma nouvelle sauce passe-partout. Le distributeur Casa das Tias se spécialise dans les produits authentiquement portugais, et leur piri-piri est à la hauteur de cette description. Disponible en «moyenne» et «piquante» (je vous suggère la deuxième), ce nouveau produit va devenir un incontournable dans votre quotidien.

Les produits de l'érable iSens

L'entreprise de Philippe Mollé a des dizaines et des dizaines de produits à proposer, mais c'est sa collection de l'érable qui a retenu toute mon attention. Leur sirop d'érable est incroyablement bon, et ils en ont en plus une version «pour enfants» qui est aromatisée à la fraise ! Je pense que même les adultes les plus matures ne pourront pas résister à son goût léger.

Les charcuteries de phoque de SeaDNA

Oui, du phoque ! Ce n'était pas la première fois que je goûtais à cette viande/ce poisson (le fédéral et le provincial ne s'entendent pas sur la dénomination) rare, mais c'était définitivement la meilleure que j'ai essayée ! Le phoque est récolté dans les plus hautes normes de qualité et est disponible en quatre coupes : filets, épaules, retailles et côtes levées.

Que vous soyez un amateur d'innovation gourmande ou d'entrepreneuriat, ou simplement curieux de voir ce qui se fait de mieux en alimentation au Canada, le SIAL Montréal est définitivement à mettre à votre agenda l'année prochaine!