



## L'ÉLIXIR DORÉ DES «VERTS MONTS»

**D**'après la légende, le sirop d'érable fut découvert par un chef iroquois du Vermont qui avait planté son tomahawk dans un tronc. Aujourd'hui, la région confectionne la moitié de la production nationale de *maple syrup*. Cory Krieg, qui possède la cabane à sucre Maple Flower Farm, à Bethel, conseille de privilégier les fabricants utilisant des techniques d'ébullition traditionnelles, et les bouteilles en verre, car le plastique modifie la

couleur et la saveur. Cet élixir, il le fait déguster comme il le ferait avec un bon vin. «Plus le sirop est sombre, plus le goût est prononcé et caramélisé», dit-il. Après, tout est affaire de goût : Cory préfère un liquide doré pour la glace, ambré pour les pancakes et d'un fauve très profond pour agrémenter les viandes...  
[maplefarmers.com](http://maplefarmers.com)

### THE GOLDEN ELIXIR OF "VERMONT"

According to legend, the syrup of maple was discovered by a Vermont Iroquois Chief who planted his tomahawk in a trunk. Today the region produces half of the national maple production syrup. Cory Krieg, who owns Maple Flower Farm in Bethel, gives preference to manufacturers using traditional boiling techniques, and he uses glass bottles because the plastic changes the color and flavor. He makes this elixir taste like he would with a good wine. "Darker syrup has flavor that is more pronounced and caramelized," he says. After all, it's all a matter of taste: Cory prefers a lighter golden for ice cream, amber for pancakes and a very deep color to garnish meats...

[maplefarmers.com](http://maplefarmers.com)