

Publication dans SAVEURS

LE JOURNAL
DE MONTRÉAL

LE JOURNAL
DE QUÉBEC

SAVEURS



Pat BBQ Un succès fumant

Depuis que Patrick Couturier a goûté aux plaisirs du fumage, il y a près de 10 ans, en Iowa, sa flamme pour cette technique de cuisson à la fois savoureuse et rassembleuse est demeurée bien vive. Cette passion entraîna la création de Pat BBQ. Aujourd'hui, l'entreprise de Cacouna multiplie les prix et se voit ouvrir les portes des marchés américain et européen.

AMÉLIE DESCHÊNES
Collaboration spéciale

Détenteur de la seconde place lors d'un concours international de barbecue professionnel à New York au début du mois d'avril, celui qui on appelle maintenant Pat BBQ n'a pas perdu de temps pour se distancier à nouveau! Quelques semaines plus tard, lors de l'American Royal World Series of Barbecue à Kansas City, ses épaves à frotter ont été déclarées « meilleures sur la planète », tandis que la sauce de Pat BBQ épave a remporté la première place mondiale dans la catégorie « Hot tomato » et la 2^e place toutes catégories de sauces confondues.

L'entreprise a le vent dans les voiles, avec ses côtes levées, son porc effiloché, sa viande fumée, ses saucisses, ses saucisses barbecue (saucisse, oignon, épave, Parmesan) et ses épaves à frotter (pompes et tomates). Des produits fraîchement fumés, mais sous vide puis congelés, qu'il suffit de réchauffer pour les déguster aussitôt.

LA PREMIÈRE ÉPÈVE

L'évolution de Pat BBQ montrera des allées à tous les futurs entrepreneurs qui aspirent au développement et au partage leur passion avec le monde entier.

Pour Patrick Couturier, l'épave c'est produit en 2008, alors qu'il habitait en Iowa. « Je ne connaissais rien au fumage et comme tout le monde, j'avais un barbecue au gaz. Là-bas, c'est très populaire le barbecue et les grillades. Un ami m'a partagé ses recettes et m'a initié au fumage », dit-il.

Ce que l'ingénieur en mécanique

apprécie, c'est « le happening, le *Proceddu* » autour du barbecue, « c'est très rassembleur », dit-il. Sans oublier le plaisir des papilles! « Le goût de fumée va pénétrer dans la viande pendant la première heure de fumage, tandis que la cuisson lente va amener une tendreté qu'on n'ait pas cherché d'une autre façon », se réjouit M. Couturier.

POPULARITÉ EN FLAMME

En 2014, ses côtes levées ont été présentées pour la première fois à la population lors du Bierre Fest de Bécancour. Cuites dans des fumoirs qu'il avait destinés à peine trois semaines plus tôt, ses côtes ont connu un grand succès et ce fut la folle furieuse l'année suivante.

Vendues ensuite à l'épave du coin, il est vite devenu difficile de répondre à la demande, notamment parce que M. Couturier devait se rendre au Vermont pour s'approvisionner en sauces et en épaves. Il était donc temps de voler de ses propres ailes, en développant ses propres recettes et en produisant lui-même les sauces, au Centre de développement bioalimentaire du Québec à La Poculière.

Depuis les promesses de Pat BBQ dans différents concours, la production se fait à vitesse grand V, afin de fournir tous les points de vente au Québec (reportez-vous au www.patbbq.com) et bientôt ailleurs au Canada et aux États-Unis.

Les prochaines étapes consistent à transformer la salle de grillades récemment acquise à La Poculière en usine de production, en plus de développer les points de vente et la vente en ligne (épaves et sauces déjà disponibles au www.patbbq.com), tout en faisant « croquer » le monde.

Surveillez Pat BBQ est été dans son camion de cuisine de rue, lors de différents événements, dont Le Grand Brûlé, qui se tiendra à Québec, le 1^{er} juin.

« CHAQUE FOIS QUE JE VOYAGEAIS, JE REMPLISSAIS MES BAGAGES D'ÉPICES ET DE GALLONS (DE SAUCE). MES AMIS DISAIENT QUE MES CÔTES ÉTAIENT LES MEILLEURES »
— Patrick Couturier



CINQ CONSEILS POUR APPRIVOISER LE FUMAGE

Donnez à vos repas en plein air une saveur bien fumée et délicate, en suivant ces quelques conseils de Patrick Couturier pour vous initier au fumage.

1 Privilégier un fumoir à granulés qui, contrairement à celui au charbon de bois, ne nécessite pas une gestion constante de la fumée et de la température.

Pour M. et Mme Tout-le-monde, c'est merveilleux, on aime tout le monde, on aime la température et on l'oublie », indique M. Couturier, en ajoutant qu'avec un fumoir aux granulés, la viande a toujours avéré le même goût.

2 Pour réduire le temps de cuisson de moitié, il est conseillé de choisir un « deux smoker », qui prend la forme d'une haute cure. Voilà qui peut être pratique pour fumer de grosses pièces de viande, comme de la poitrine de porc et de l'épaule de porc.

3 Frotter la viande avec un mélange d'épices (rub) lui donne de la saveur. Certains laissent la viande mariner dans son délicieux emballage pendant plusieurs heures avant de la faire cuire, mais M. Couturier, 20 minutes suffisent.

4 Pourquoi ne pas privilégier des pièces de viande plus faciles à fumer, comme de l'épaule de porc ou de la seconde côte levée. M. Couturier suggère la méthode 3-2-1 pour réussir ses côtes: trois heures de fumage, suivies de deux autres heures de fumage enveloppées dans du papier d'aluminium, puis d'une dernière heure à la fumée, mais cette fois-ci, les côtes bien saucées. Le porc pourra être effiloché dès que sa température intérieure aura atteint 202 °F ou lorsque le thermomètre penca facilement la chair. Les côtes, pour leur part, seront prêtes à déguster dès que l'os se détachera de la chair.

5 « Le barbecue, c'est imparfait. Il faut juste continuellement essayer de refléter ses recettes. Il y a un groupe sur Facebook, Maître Fumeur, qui est tout à fait bon. Il y a aussi Twitter et Instagram. Sinon, YouTube est une excellente référence pour les débutants et professionnels », mentionne M. Couturier.

Note: Si vous n'avez pas le temps de fumer votre viande, Pat BBQ propose des délicieuses fumées qu'il suffit de réchauffer avant de déguster, ainsi que des sauces et épaves qui agrémentent vos repas. Consultez les recettes savantes signées Pat BBQ, pour vous inspirer.

18 SAVEURS

LE JOURNAL DE QUÉBEC - SAMEDI 26 MAI 2018

SAMEDI 26 MAI 2018 - LE JOURNAL DE QUÉBEC

18 SAVEURS

SALADE À LA VIANDE FUMÉE

INGRÉDIENTS
Micro-pousse La Jardinière
1/4 de paquet de smoked meat / portion
Tomates cerises
Rubans de carotte
1/4 d'avocat en rubans
1 concombre (à raser) minces tranches
Vinaigrette PAT BBQ au goût

INSTRUCTIONS
Assembler la salade et déguster.



QUARTS D'AVOCAT À LA SAUGE

INGRÉDIENTS
1 tasse de vinaigre de riz
1 tasse d'eau
1/2 tasse de sucre
1 c. à soupe de sel
1/2 c. à thé de poivre rose et poivre long
1/4 c. à thé de flocons de piment

INSTRUCTIONS
Porter tous les ingrédients (sauf les avocats et la sauge) à ébullition pour faire fondre le sucre, puis laisser refroidir. Couper les avocats en gros bâtonnets. Disposer la sauge au fond d'un pot Mason, y glisser ensuite les avocats, verser le liquide et réfrigérer au moins 24 heures.

GYRO

Portions: 4 pitas
INGRÉDIENTS
400 g de porc effiloché PAT BBQ
4 pitas
Salade
Mélanger 2 tasses de chou rouge râpé à la mandoline, 1/2 tasse de bulgoure, 1/2 tasse de tomates coupées en dés, 1/4 tasse d'ail haché et 1 cuillère à thé de ciboulette.

1 avocat en petits quartiers, nature ou à la sauce (voir recette plus bas)
Vinaigrette (Mélanger 1 c. à soupe de chaque ingrédient: mayonnaise, crème sure, vinaigre de riz, sauce d'ail, puis assaisonner avec du sel et du poivre au goût)

TECHNIQUE
1. Chauffer le porc effiloché sous vide dans l'eau bouillante pendant 10 minutes, retirer du sac et enlever l'excédent de liquide.
2. Chauffer les pitas dans un poillon à feu moyen pendant 1 à 2 minutes.
3. Déposer 100 g de porc effiloché sur le pain pita, ajouter la salade croquante, les quartiers d'avocat, ainsi que la vinaigrette, selon les quantités désirées.
4. Rouler le tout, puis attacher le pita garni avec une ficelle ou enrouler ce dernier dans un papier.



TREMPETTE CHAUDE AU PORC EFFILOCHÉ

INGRÉDIENTS
250 g de fromage à la crème
6 c. à s. de crème sure
1/4 tasse de mayonnaise
1/4 tasse de sauce PAT BBQ douce
1 c. à thé d'épaves PAT BBQ douce
1/4 tasse de maïs en grains
3 échalottes ciselées
3 tranches de bacon cuit hachées
200 g de porc effiloché
1 tasse de fromage râpé cheddar ou autre
1/4 tasse de poltron rouge en dés

TECHNIQUE
1. Mélanger tous les ingrédients, sauf le fromage râpé, puis les verser dans un plat en verre de 9 x 9 pouces ou de forme ronde.
2. Ajouter le fromage et déposer le tout au four à 350 °F, pendant 30 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.
3. Garnir d'oignons verts et d'oignons frits.
4. Servir avec des croûtons, des crudités, du pain ou des pitas



ENTRÉE DE PÉTONCLES ET SAUCISSES

Portions: 2
INGRÉDIENTS
1 saucisse PAT BBQ au smoked meat
1/2 poire
Une noisette de beurre
6 petites brochettes en bois (préalablement trempées dans l'eau pendant 20 minutes)

TECHNIQUE
1. Cuire la saucisse tel qu'indiqué sur l'emballage. Couper en 6 morceaux et réserver.
2. Dans une poêle anti-adhésive, ajouter une noisette de beurre et faire griller les pétioncles pendant 2 minutes de chaque côté. Couper la demi-poire en 6 tranches.
3. Assembler sur chaque brochette, un morceau de saucisse, une tranche de poire et un pétioncle.
4. Servir immédiatement.

POGO DE SMOKED MEAT

INGRÉDIENTS
125 g de Smoked Meat PAT BBQ
Pâte à pogo (voir recette plus bas)
Biscuit de sarasin au sauge moulu (pour la chapelure)

TECHNIQUE
1. Ouvrir le paquet de smoked meat froid et hacher la viande à la main finement. Faire des boulettes d'environ une cuillère à soupe (42 g) et les enrober dans une pellicule moussue. Cuire au congélateur pendant trois heures.

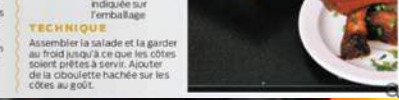
TECHNIQUE
1. Cuire la saucisse tel qu'indiqué sur l'emballage. Couper en 6 morceaux et réserver.
2. Dans une poêle anti-adhésive, ajouter une noisette de beurre et faire griller les pétioncles pendant 2 minutes de chaque côté. Couper la demi-poire en 6 tranches.
3. Assembler sur chaque brochette, un morceau de saucisse, une tranche de poire et un pétioncle.
4. Servir immédiatement.



SALADE D'ÉTÉ ET CÔTES LEVÉES

Portions: 1
INGRÉDIENTS
2 salades
1/2 poire en tranches
30 g de fromage de chèvre
de produits écaillés
1/2 tasse de salade roquette
Vinaigrette
2 c. à soupe de mayonnaise, 2 c. à soupe de sauce PAT BBQ douce

TECHNIQUE
1. Mélanger tous les ingrédients pour obtenir un mélange bise. Réserver au froid pendant un minimum de deux heures avant de l'utiliser.



18 SAVEURS

LE JOURNAL DE QUÉBEC - SAMEDI 26 MAI 2018

SAMEDI 26 MAI 2018 - LE JOURNAL DE QUÉBEC

18 SAVEURS

TARTARE DE BŒUF

Portions: 1
INGRÉDIENTS
125 g de bœuf cru par portion
2 c. à soupe de rosettes grillées
1 c. à soupe de ciboulette hachée
1 tranche de bacon cuit hachée
1 c. à thé de mayonnaise
1 c. à thé de sauce shirashi
1 c. à thé de sauce PAT BBQ Parmesan
1 c. à thé d'épaves PAT BBQ forte
1 c. à thé d'huile olive
1/2 c. à thé de câpres hachées
1 c. à soupe d'oignons frits à salade

TECHNIQUE
Mélanger tous les ingrédients, sauf la garniture d'oignons frits, qui il suffira de déposer sur le dessus du tartare avant de servir. Suggestion d'accompagnement: Champignons frottés à l'ail noir.





Publication dans LE MAGAZINE HOMME





Publication dans VITALITÉ ÉCONOMIQUE

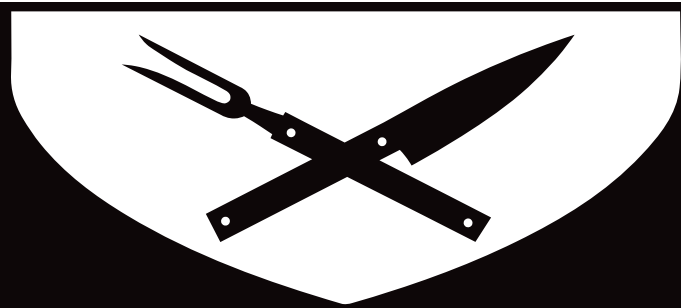


Publication dans BAR & GRILL SUMMUM



FUMÉE·SMOKE

PAT BBQ



OFFREZ-VOUS les meilleures sauces et épices au monde!



Un mélange d'épices Pat BBQ sacré «meilleur au monde»

Affirmer que l'entreprise de Cacoua, Pat BBQ, est sur une belle lancée est un euphémisme. Après avoir fait des flammèches lors d'une importante compétition organisée à New York au début avril, l'entrepreneur Patrick Couturier a vu son mélange d'épices à frotter piquantes recevoir le titre de «meilleur mélange BBQ sur la planète» en 2018.

MARC-ANTOINE PAQUIN marc-antoine@infodimanche.com

Le produit Pat BBQ a ainsi brillé dans le cadre de l'American Royal World Series of Barbecue Rub Contest, la plus grande et prestigieuse compétition du genre aux États-Unis. L'événement était présenté le 29 avril dernier à Kansas City, dans l'État du Missouri, aux États-Unis.

«C'est toute une reconnaissance pour la marque Pat BBQ», s'exclame le passionné, littéralement ravi par ce prix d'envergure. «Ça va certainement nous ouvrir des portes à l'international, déjà un distributeur européen a pris contact avec moi, ça risque d'accélérer les choses pour Pat BBQ dans les prochains mois», ajoute-t-il, précisant que le marché américain s'ouvre également à lui.

La marinade sèche piquante Pat BBQ a été dégustée par 40 juges certifiés en barbecue à la suite d'une cuisson et d'un fumage sur une viande de porc. Ils évaluaient l'apparence, la texture et le goût, sans connaître l'identité du produit. Notons que des points étaient également accordés pour les saveurs seules du mélange.

Le produit a été développé par le maître du grill il y a quelques années déjà. Patrick Couturier, qui a fondé Pat BBQ en 2015, savait qu'il était apprécié, mais se doutait-il de détenir la meilleure recette...au monde? Pas vraiment. «Honnêtement, je ne savais pas à quoi m'attendre. J'avais une super bonne confiance en ma sauce, puisque les gens l'adorent, mais pour les épices, malgré les bons commentaires, c'était moins évident de se faire une tête.»

Chose certaine, il n'y avait pas mieux que la compétition de Kansas City, la référence en barbecue à l'international, afin de faire sa marque. Pat BBQ s'est d'ailleurs démarqué devant les 196 épices en lice en provenance de 31 États américains et même de 7 pays, dont l'Angleterre, les Pays-Bas, la Nouvelle-Zélande, la Norvège et l'Écosse. «Selon nos registres, c'est la première fois qu'une équipe québécoise ou même canadienne remporte cette distinction», mentionne Tami Parr, directrice du marketing pour American Royal Association. «Ces épices BBQ sont littéralement l'étoile de notre compétition. Elles se retrouvent maintenant sur notre mur des célébrités de l'American Royal BBQ Rub.»

La renommée de la compétition, et la publicité de la nouvelle partout au Québec, a d'ailleurs eu un impact instantané sur les ventes de l'entreprise. Plusieurs points de vente de Rivière-du-Loup ont rapidement vu leur marchandise s'épuiser. Gageons que plusieurs côtes levées ont été cuisinées sur le barbecue au cours de la fin de semaine. Tous voulaient goûter aux «meilleures épices au monde».

COMPÉTITION

Il faut dire que le succès sur le plan compétitif arrive du jour au lendemain pour l'entrepreneur. Après tout, il n'y a même pas un an qu'il s'est lancé dans la compétition. «On savait qu'on avait de bons produits, mais il manquait cette reconnaissance qu'apportent les compétitions dans le domaine. Alors, on a commencé tranquillement.» Pat BBQ a d'abord participé à un rendez-vous provincial à Drummondville et il y a remporté une 2e position. Récemment, il n'a pas raté son entrée dans l'univers des compétitions internationales de BBQ professionnel en atteignant aussi la 2e marche du podium lors d'un événement sanctionné par la KCBS (Kansas City BBQ Society).

«Tout s'est passé super rapidement. Il y a quelques mois, j'assistais à une formation à Ottawa donné par un professionnel bien classé par le Canadian BBQ Society. Peu de temps après, je termine 2e à New York bien avant le formateur en question (...) Les gens se disent «il vient d'où lui?», raconte-t-il en riant.



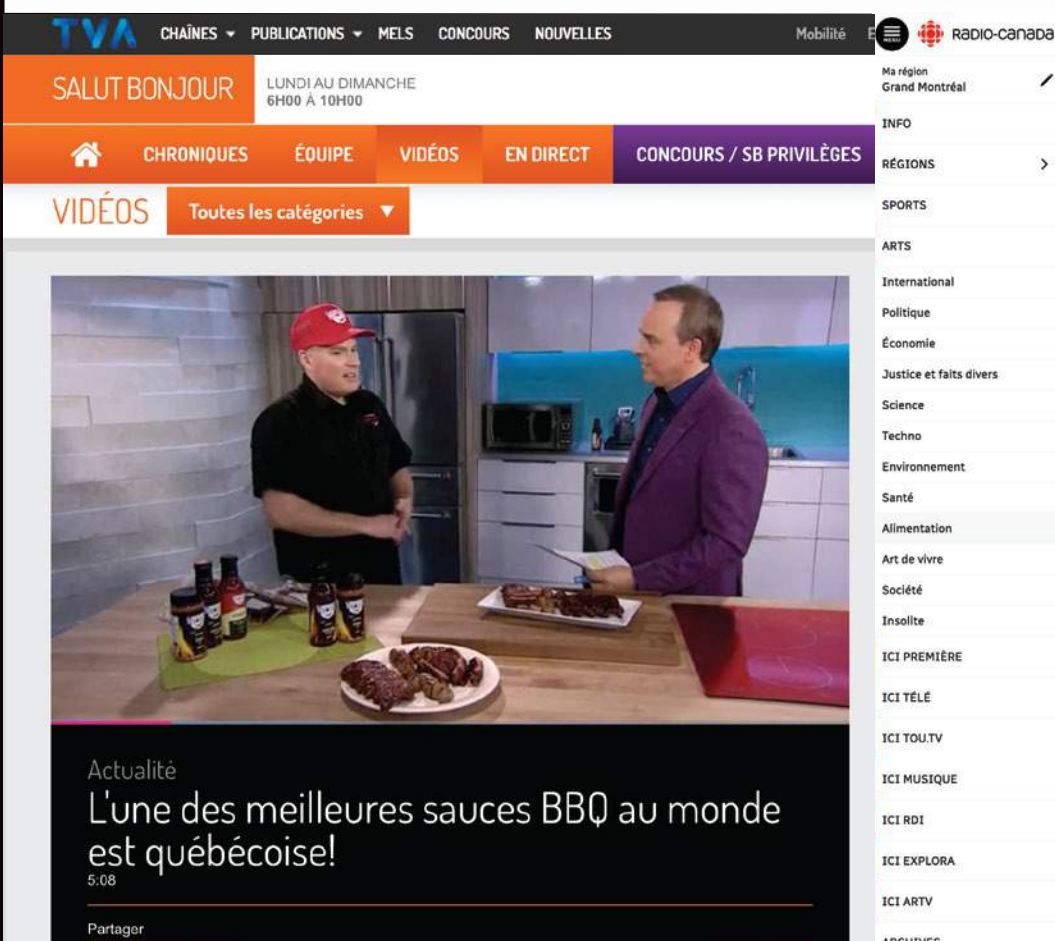
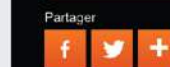
PHOTO: MARC-ANTOINE PAQUIN

Patrick Couturier se verra remettre le légendaire trophée du globe lors de la cérémonie de remise des prix lors de la cérémonie de l'American Royal World Series of Barbecue qui se déroulera du 13 au 16 septembre à Kansas City. Il n'est pas exclu qu'il participe également à la compétition.

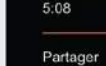
La saison estivale s'annonce d'ailleurs chargée pour le spécialiste des sauces, des épices, des viandes fumées et des côtes levées. À l'heure, quelques compétitions et plusieurs événements un peu partout dans la province.



Extras Les meilleures épices au monde se trouvent au Bas-St-Laurent!



Actualité L'une des meilleures sauces BBQ au monde est québécoise!



Les rois du BBQ préparés à devenir juges



Une formation pour devenir juge de compétition de BBQ avait lieu samedi à Québec. L'objectif est de dénicher des juges pour la première compétition internationale de BBQ qui se tiendra dans la capitale, le 2 juin. Notre journaliste Claudia Genel a rencontré Pat BBQ, qui s'est récemment démarqué lors de compétitions internationales.



PAT BBQ parmi l'élite nord-américaine



Patrick Couturier, de Pat BBQ, et son partenaire David Tanguay, à la compétition, exhibant le ruban qui atteste de leur deuxième place obtenue.

LE JOURNAL
DE QUÉBEC

Pat BBQ impressionne un jury aux États-Unis

Ses viandes obtiennent cinq notes parfaites de la « LNH du BBQ »

CACOUNA | Pat BBQ a créé la surprise en prenant le deuxième rang lors de sa première participation à un concours international de BBQ professionnel. Trente-six concurrents s'y affrontaient.

STÉPHANIE GENDRON
Collaboration spéciale

Patrick Couturier, de Cacouna, au Bas-Saint-Laurent, et son partenaire David Tanguay, de Québec, ont récolté cinq notes parfaites lors du NYC BBQ Cookoff, à New York, samedi dernier.

Les deux pros du BBQ ont participé sous les couleurs de l'entreprise Pat BBQ du Bas-Saint-Laurent.

Ils ont décidément créé la surprise, car c'était leur première participation à un événement professionnel sur un circuit que l'on considère comme la « Ligue nationale du BBQ ».

« Ce serait du jamais-vu, une nouvelle équipe qui arrive et qui réussit à faire ça », a dit Patrick Couturier.

VIANDES

Les juges ne prenaient qu'une seule bouchée des quatre viandes en compétition. Les critères étaient l'apparence, le goût et la tendreté de la viande. Ils ont servi du poulet, des côtes levées, une épaule de porc et une poitrine de bœuf.

« Avec une seule bouchée, c'est sûr que ça prend beaucoup de punch, une explosion de saveurs », a noté le cuisinier.

L'addition des pointages obtenus pour chaque viande leur a permis de prendre le deuxième rang au classement général. Un duo du Massachusetts a pris le premier rang.

LE PLUS JEUNE

À 23 ans, David Tanguay était le plus jeune participant à un événement sanctionné par la Kansas City BBQ Society.

Cette victoire place pour le meilleur cuisinier au premier rang canadien sur le circuit professionnel. Pat BBQ a remporté le deuxième rang lors de trois compétitions qui s'adressent à des professionnels.

« Ça met la barre très haut et nous dépasser dans nos recettes est tout en tirant notre épingle du jeu de la compétition du BBQ », a aussi dit Patrick Couturier.

Il participera d'ailleurs à la prochaine édition du festival Le Grand Boucan, au Colisée de Québec, le 2 juin, contre 24 équipes.

Pat BBQ a été fondé en 2015 par Patrick Couturier, un ingénieur mécanicien. Ses produits ont remporté dans une soixantaine de points de vente à Québec.

HRI mag ACTUALITÉS SECTEURS QUOI DE NEUF ? MAGAZINE



QUÉBEC (PROVINCE) - ÉTATS-UNIS - CONCOURS NYC BBQ Cookoff : La médaille d'argent québécoise

12 avril 2018 - Par Katherine Boisvert

Patrick Couturier (Pat BBQ) et David Tanguay (Bas-Saint-Laurent) ont remporté la médaille d'argent lors du NYC BBQ Cookoff, à New York.

L'équipe de Pat BBQ a créé la surprise, car il s'agit d'un événement professionnel. Les deux hommes se sont hissés au deuxième rang lors d'une compétition sanctionnée par la Kansas City BBQ Society.

Les participants devaient préparer quatre viandes : une poitrine de bœuf. Ils étaient évalués selon trois critères : l'apparence, le goût et la tendreté de la viande. Pat BBQ n'avait droit qu'à une seule bouchée de chaque viande. Le jury a toujours qu'on fasse un peu plus salé, un peu plus sucré, un peu plus gras, un peu plus tendre, un peu plus juteux, un peu plus parfumé. Le juge doit être frappé par les saveurs, mais aussi par la présentation.

Les deux comparses ont préparé leurs viandes et les ont cuisinées dès 3 h du matin. L'épaulé de porc a notamment été cuisiné selon un plan qu'on a suivi à la lettre, je crois que ça nous a aidés.

TVA CMT CHAU Nouvelles

Prévisions météo État des routes

Pat BBQ fait des flammèches à New York

Pat BBQ fait des flammèches à New York

Publié le 10 avril 2018 à 10:19, modifié le 10 avril 2018 à 10:19
Par: Communiqué de presse



L'entreprise de Cacouna Pat BBQ a atteint la deuxième marche du podium samedi dernier en marge d'une compétition sanctionnée par la KCBS (Kansas City BBQ Society), tenue dans le borough de Staten Island, New York.

À sa première compétition internationale de BBQ professionnel, Pat BBQ s'est hissé au second rang sur 36 équipes, seulement 8 points sur 800 du meneur, lors d'un concours qui consistait à cuisiner quatre viandes (poulet, côtes levées, épaule de porc et une poitrine de bœuf).



NYC BBQ Cookoff
Staten Island, New York
April 6 - 7, 2018

Reserve Champion: PAT BBQ
Second place overall

Biere IQ 2018
Porc effiloché Choix du public



IMPOSSIBLE D'Y RÉSISTER!

Produits PAT BBQ

Sauce 350ml

Originale - Douce - Épicée - Farnham

Épices 175g et 350g

Épicées - Douces

Porc effiloché sous vide congelé 400g

Smoked meat bœuf congelé 4x125g

Côtes levées de porc sous vide congelées 585g



PATBBQ.COM | 418 605-1973

