



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quelle est la meilleure façon de savourer un hot-dog ? Les Québécois ont tranché !

Dans le cadre de la Journée québécoise du steamé initiée par l'humoriste Mathieu Dufour et soutenue par la célèbre marque de saucisses Lafleur, les Québécois se sont prononcés sur une question qui divise la province depuis longtemps : steamé ou grillé ?

Montréal, le 7 mai 2024 - Faisant suite à l'idée qu'il avait soumise l'année dernière au premier ministre du Québec, François Legault, de faire de la journée du 6 mai la Journée québécoise du *steamé*, l'humoriste Mathieu Dufour a pris les devants cette année en invitant tous les Québécois et les Québécoises à savourer des hot-dogs à l'occasion du 6 mai 2024. Si l'initiative a su ravir les Québécois d'un bout à l'autre de la province - et même pointer son nez à Time Square - elle a aussi mis en exergue les différences de consommation du chien-chaud au Québec!

Comment les Québécoises et Québécois préfèrent-ils leurs hot-dogs?

Pour répondre à cette question, Lafleur, une marque très appréciée des Québécois et reconnue pour ses fameuses saucisses à hot-dog, a lancé un coup de sonde afin d'en apprendre davantage à ce sujet. Plus de mille personnes ont saisi l'occasion pour partager leurs goûts et préférences et, surtout, pour enfin déterminer si ce sont les hot-dogs *steamés* ou les hot-dogs grillés qui sont les plus appréciés. À la lumière des résultats, et contre toute attente, c'est le hot-dog grillé qui remporte la manche!

En effet, **43% des Québécois préfèrent les hot-dogs grillés** aux hot-dogs *steamés*, adoptés par seulement 26% des répondants (31% se disant indifférents). C'est dans la grande région métropolitaine de Montréal que le *steamé* obtient sa plus grande cote de popularité, avec 33% d'adeptes.

Il semble cependant y avoir de l'espoir pour que le *steamé* retrouve sa place auprès des mangeurs de hot-dog. Alors que moins du quart des Québécois de 35 ans et plus préfèrent leur hot-dogs *steamés*, cette proportion s'élève à 33% chez les Québécois de 18-34. Autre fait étonnant : chez les employés d'Olymel, un sondage interne révèle que c'est la cuisson vapeur qui l'emporte, avec un taux d'appréciation de 37%!

Au niveau des condiments, on note que les 18-34 affichent un amour marqué pour le ketchup, avec 85% d'entre eux qui en arrosent leur chien-chaud. Parmi les autres condiments les plus populaires chez les Québécois, notons la relish (54%), la moutarde régulière (53%), les oignons (47%) et le chou (35%).

Le sondage a également permis de mettre en lumière l'originalité culinaire des Québécois, avec 2% des répondants ayant indiqué mettre de la sauce barbecue dans leur hot-dog, 1%, de la sauce ranch et même... du sirop d'érable (0.4%)!

Marc Laroche, chef corporatif chez Olymel, se dit surpris des résultats : « On constate que la cuisson est une question qui divise beaucoup plus la population que ce que l'on anticipait »,



explique-t-il. « On salue la créativité des Québécois, qui démontrent que le hot-dog peut être apprêté et savouré de 1001 façons! ».

Pour sa part, Math Duff invite les Québécois à célébrer les deux faces du hot-dog : « La Journée québécoise du *steamé*, c'est inclusif. Vous préférez les grillés? Gâtez-vous! Mais le 6 mai, ce qu'on célèbre, c'est le hot-dog vapeur, qui mérite d'être commandé et consommé sans gêne ! » précise l'humoriste qui, pour sa part, parle du hot-dog *steamé* comme étant son choix de prédilection.

Lafleur et Math Duff, déterminés à redorer l'image du *steamé*

Lafleur ne s'en cache pas : la marque a toujours caressé le rêve de voir le hot-dog acquérir une place emblématique au Québec, à la hauteur de l'amour qu'on lui porte. C'est donc sans hésitation qu'elle s'est lancée dans l'aventure proposée par Math Duff en mai 2023. « Devant l'engouement incroyable généré par cette première édition de la Journée québécoise du *steamé*, avec un grand nombre de vedettes, d'artistes, de marques, d'influenceurs et, surtout, des milliers de Québécois se prêtant au jeu, on se dit que le rêve de Math était, finalement, partagé par un grand nombre de Québécois! » souligne Véronique Simard, vice-présidente Marketing et Innovation, Olymel. « À la lumière du sondage, on constate cependant qu'on a du chemin à faire pour que le *steamé* retrouve ses lettres de noblesse. Et comme Lafleur est LA marque de référence pour les saucisses à hot-dog, on considère qu'il est de notre devoir d'aider le *steamé*, véritable emblème culinaire, à terminer de conquérir le cœur des Québécois », conclut-elle. D'ailleurs, le site web de Lafleur propose une recette pour [réussir le parfait hot-dog Lafleur *steamé* au B.B.Q.](#) De quoi ravir tout le monde, peu importe les allégeances!

À propos de Lafleur

Lafleur est une marque de commerce spécialisée dans le marché des viandes transformées au Québec. Depuis plus de 110 ans, elle s'inscrit dans l'histoire collective et la mémoire gustative des Québécois et est devenue complice de tous leurs bons moments partagés : petits déjeuners, brunchs du week-end, repas familiaux, pique-niques estivaux, barbecues, casse-croûte lors des parties de hockey, de soccer ou de football, camping et activités festives, et ce, partout au Québec. Depuis 2005, Lafleur est détenue par Olymel.

À propos d'Olymel

Olymel est au Canada le chef de file dans le secteur de la production, de la transformation et de la distribution des viandes de porc et de volaille. L'entreprise s'est donnée pour mission de nourrir le monde avec passion et avec des produits dont la qualité est irréprochable. L'entreprise possède des établissements de production et de transformation au Québec, en Ontario, en Alberta, en Saskatchewan et au Nouveau-Brunswick et emploie plus de 12 000 personnes. Son chiffre d'affaires annuel est de l'ordre de 4,5 milliards de dollars. L'entreprise commercialise ses produits principalement sous les marques Olymel, Lafleur, Flamingo, La Fernandière, Pinty's, Tour Eiffel et F. Ménard.

-30-

Source : Olymel s.e.c

Informations : Audrey Giboulet
Directrice, Communications corporatives
(514) 754-9509
audreygiboulet@olymel.com