Gaspésie Gourmande

17e ÉDITION

e **ENGLISH**
READERS: *Main articles have been translated.*

- MÉTISSAGES GOURMANDS
- COPRODUITS MARINS
- MAIN-D'ŒUVRE : RECRUTEMENT ET RÉTENTION
- LACTOFERMENTATIONS
- ET PLUS ENCORE!

CES LIENS QUI NOUS UNISSENT

RÉPERTOIRE GOURMAND

PRODUITS, RESTOS, BOUTIQUES, RECETTES...

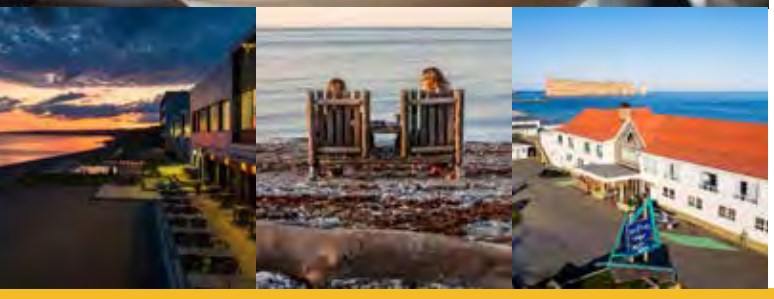
L'allié indispensable de l'achat local !

LECTEURS ET LECTRICES,

Gaspésie Gourmande aimerait connaître vos impressions au sujet de son *Guide-Magazine* !

PARTICIPEZ À NOTRE ENQUÊTE DE LECTORAT D'ICI LE 31 AOÛT 2022 ET COUREZ LA CHANCE DE GAGNER L'UN DES DEUX PRIX SUIVANTS.

© Laury Dubé



© Ricochet design, Charles Bilodeau

UN FORFAIT GOURMAND POUR 2 PERSONNES AU PRINTEMPS 2023 OFFERT EN COLLABORATION AVEC LE GROUPE RIÔTEL ET COMPRENANT :

- 2 nuitées en chambre classique ou confort au Riôtel Matane, Bonaventure ou Percé
- Souper de homard à volonté
- Souper table d'hôte 3 services
- Déjeuner américain

UN BOÎTIER GOURMAND CONTENANT UNE SÉLECTION DE PRODUITS GASPÉSIENS

Valeur
de
100 $

POUR TOUS LES DÉTAILS ET POUR PARTICIPER :

gaspesiegourmande.com/lectorat

RIOTEL
Hôtels et restaurants sur mer

Gaspésie Gourmande

SOMMAIRE

GUIDE-MAGAZINE 2022

ENGLISH
READERS: Main articles have been translated.

PRÉSENTATION 04

PROJETS, RENCONTRES ET CROISSANCE

Gaspésie Gourmande présente la 17e édition de son *Guide-Magazine* et recense ses multiples actions de la dernière année, incluant sa nouvelle campagne d'achat local.

DE LA PRODUCTION À LA TABLE 11

CES LIENS QUI NOUS UNISSENT

Échanges autour de l'achat local entre citoyen·nes, producteur·rices, transformateur·rices et acheteur·euses de la restauration, lors d'un souper à Coin-du-Banc.

LES COPRODUITS MARINS 19

UNE QUÊTE DE VALEUR AJOUTÉE

Des chercheur·euses et entreprises donnent une deuxième vie aux matières résiduelles des pêches, notamment en utilisant des coproduits marins pour l'alimentation humaine.

DIVERSITÉ CULTURELLE EN CUISINE 26

MÉTISSAGES GOURMANDS

Trois personnes immigrantes du secteur de la restauration qui ont choisi la Gaspésie comme milieu de vie partagent leur patrimoine alimentaire.

RECRUTEMENT ET RÉTENTION 36

DES ENTREPRISES BIOALIMENTAIRES RELÈVENT LE DÉFI

Les solutions créatives de dirigeants d'entreprises bioalimentaires gaspésiennes en matière de recrutement et de rétention.

PRIX DE GASPÉSIE GOURMANDE 42

LES LAURÉATS 2022

Portraits de Michèle Poirier, de Patasol, gagnante du Prix de l'excellence Gaspésie Gourmande, et de Christophe Lebreux-Mamelonet, de la Maison du Pêcheur, lauréat du prix Paul-Hachey.

RÉPERTOIRE GOURMAND 48

L'ALLIÉ INDISPENSABLE DE L'ACHAT LOCAL !

Guide pratique avec coordonnées et descriptions de tous les membres de Gaspésie Gourmande, incluant les producteurs et transformateurs, restaurants, auberges, détaillants et distributeurs qui vendent ou servent notre gamme de produits. Carte dépliable. Index. Recettes.

CHOUCROUTE, KIMCHI, CORNICHONS... 101

LA MAGIE DES LACTOFERMENTATIONS

Pleins feux sur la lactofermentation, un procédé millénaire de conservation rempli de saveurs et de bienfaits, et entretien avec Au tour du pot et Les Produits Tapp.

FÉLICITATIONS
à Carl Pelletier, de Couleur Chocolat, qui, au moment d'écrire ces lignes, est en nomination aux Lauriers de la gastronomie québécoise 2022, catégorie artisan·e de l'année !

GASPÉSIE GOURMANDE REMERCIE CHALEUREUSEMENT TOUTES LES PERSONNES QUI ONT ENRICHI LE *GUIDE-MAGAZINE* DE LEUR HISTOIRE, DE LEUR POINT DE VUE OU DE LEUR TALENT, AINSI QUE SES PARTENAIRES :

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LA GASPÉSIE-LES ÎLES

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DE L'INNOVATION DU QUÉBEC

MRC D'AVIGNON, DE BONAVENTURE, DE LA CÔTE-DE-GASPÉ ET DU ROCHER-PERCÉ

MRC ET CLD DE LA HAUTE-GASPÉSIE

PHOTO DE LA PAGE COUVERTURE :
ROGER ST-LAURENT

SUIVEZ-NOUS !

ÉDITEUR / PUBLISHER **GASPÉSIE GOURMANDE** PRÉSIDENT / CHAIR **GILBERT BERTHELOT** DIRECTRICE GÉNÉRALE / GENERAL MANAGER **JOHANNE MICHAUD** RÉDACTRICE EN CHEF / EDITOR **MARIE-ÈVE FOREST (COMMUNICATIONANTILOPE.COM)** DIRECTRICE ARTISTIQUE ET GRAPHISTE / ART DIRECTOR AND GRAPHIC DESIGNER **MARILOU LEVASSEUR (MARILOULEVASSEUR.COM)** RÉVISEURE EN FRANÇAIS / FRENCH LINGUISTIC EDITOR **SARAH BERNARD** CORRECTRICE EN FRANÇAIS / FRENCH COPY EDITOR **MARIE-ÈVE FOREST** CORRECTRICE-RÉVISEURE EN ANGLAIS / ENGLISH LINGUISTIC AND COPY EDITOR **WILMA ZOMER (COMMUNICART, GASPÉ)** COLLABORATEURS À LA RÉDACTION / EDITORIAL CONTRIBUTORS **MARIE-ÈVE FOREST**, **GILLES GAGNÉ**, **MÉLANIE GAGNÉ**, **HÉLÈNE RAYMOND** ET **AUDREY SIMARD** TRADUCTRICE / TRANSLATOR **WILMA ZOMER (COMMUNICART, GASPÉ)** PHOTOGRAPHES / PHOTOGRAPHERS **LA NOMADE PHOTOGRAPHIE**, **EMMANUELLE BOIS (LUMI PHOTO)**, **MARILOU LEVASSEUR** ET **ROGER ST-LAURENT** PHOTOGRAPHES DES MEMBRES / PHOTOGRAPHERS OF MEMBERS **EMMANUELLE BOIS (LUMI PHOTO)**, **FRÉDÉRICK DEROY**, **DAVID GINGRAS**, **JACQUES GRATTON**, **LA NOMADE PHOTOGRAPHIE**, **MARILOU LEVASSEUR**, **JACQUES MORIN**, **JENNIFER ST-LAURENT** ET **ROGER ST-LAURENT** RESPONSABLE DE LA PROMOTION ET DES COMMUNICATIONS / HEAD OF PROMOTION AND COMMUNICATIONS **LÉA BOISSONAULT** RESPONSABLE DE LA COMMERCIALISATION / HEAD OF MARKETING **SARA POIRIER** CHARGÉE DE PROJET – LES PETITS AMBASSADEURS / PROJECT MANAGER – LES PETITS AMBASSADEURS **MARIANNE ST-ONGE** CONSEIL D'ADMINISTRATION / BOARD OF DIRECTORS **GILBERT BERTHELOT**, PRÉSIDENT / CHAIR **SYLVAIN TAPP**, VICE-PRÉSIDENT / VICE-CHAIR **MICHÈLE POIRIER**, SECRÉTAIRE-TRÉSORIÈRE / SECRETARY-TREASURER **VINCENT-OLIVIER BASTIEN, KARINE BERGER, DORIS BOISSONNAULT, MARIE-CLAUDE DUGUAY, ÈVE DUPRÉ-GILBERT, GUY GALLANT, DANNY GASSE, PAULE MÉNARD-PELLETIER, SIMON POIRIER,** ADMINISTRATEUR·RICES / ADMINISTRATORS

IMPRESSION / PRINTING **GROUPE CHICOINE**
DISTRIBUTEUR / DISTRIBUTOR
MESSAGERIES DYNAMIQUES
12800, RUE BRAULT, MIRABEL (QUÉBEC) J7J 0W4
TÉL. : 450 663-9000

GASPÉSIE GOURMANDE
172, BOUL. PERRON EST, NEW RICHMOND (QUÉBEC) G0C 2B0
TÉL. : 418 392-6404 OU 1 888 503-7455, POSTE 213
GASPESIEGOURMANDE.COM | GOUTEZ@GASPESIEGOURMANDE.COM

DÉPÔT LÉGAL / LEGAL DEPOSIT BIBLIOTHÈQUE ET ARCHIVES NATIONALES DU QUÉBEC, 2022 BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DU CANADA / LIBRARY AND ARCHIVES CANADA ISSN 1911-0006

LE *GUIDE-MAGAZINE* 2022

L'INDISPENSABLE OUTIL DE L'ACHAT LOCAL !

Voici la 17e édition du *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande*, un allié essentiel pour faciliter l'achat et l'intégration des produits régionaux dans nos menus.

Au cœur de la publication, le Répertoire gourmand diffuse les coordonnées et descriptions des entreprises de production et de transformation de Gaspésie Gourmande, ainsi que celles des commerces de détail, restaurants, établissements d'hébergement, entreprises de distribution et autres complices qui vendent ou servent leurs produits. Une carte dépliable, un index des membres et des pictogrammes faciliteront votre expérience de lecture.

Le *Guide-Magazine* vous offre aussi plusieurs articles à saveur bioalimentaire ou gastronomique ainsi que des recettes simples mettant en valeur la gamme de produits Gaspésie Gourmande.

BONNE LECTURE !

THE 2022 GUIDE-MAGAZINE

THE ESSENTIAL TOOL FOR BUYING LOCAL!

Here is the 17th edition of the Gaspésie Gourmande Guide-Magazine*, an essential ally to make it easier to buy regional products and include them on our menus.*

At the heart of the publication, the Gourmet Directory provides contact information and descriptions of Gaspésie Gourmande's production and processing businesses, as well as those of retail businesses, restaurants, lodging establishments, distribution companies and other partners who sell or serve their products. A fold-out map, an index of members and pictograms will facilitate your reading experience.

The Guide-Magazine also contains several articles with a bio-food or gastronomic flavour as well as simple recipes highlighting the Gaspésie Gourmande product line.

ENJOY YOUR READING!

L'ÉQUIPE DE GASPÉSIE GOURMANDE

THE GASPÉSIE GOURMANDE TEAM

LÉA BOISSONNAULT
RESPONSABLE DE LA PROMOTION ET DES COMMUNICATIONS

JOHANNE MICHAUD
DIRECTRICE GÉNÉRALE

SARA POIRIER
RESPONSABLE DE LA COMMERCIALISATION

MARIANNE ST-ONGE
CHARGÉE DE PROJET POUR LES PETITS AMBASSADEURS

L'ÉQUIPE EXTERNE DU *GUIDE-MAGAZINE* 2022

THE 2022 GUIDE-MAGAZINE *OUTSIDE TEAM*

MARIE-ÈVE FOREST
RÉDACTRICE EN CHEF

MARILOU LEVASSEUR
DIRECTRICE ARTISTIQUE ET GRAPHISTE

UN IMMENSE MERCI !

Nous remercions chaleureusement Manon Cyr, qui a prêté main-forte à l'équipe à titre de chargée de projet au cours de la dernière année.

Merci également à nos précieuses collaboratrices Gabrielle Roy et Janique Essiambre, qui ont respectivement été responsable de la promotion et des communications, et adjointe administrative jusqu'à l'automne 2021.

PROJETS, *rencontres* ET CROISSANCE

Gaspésie Gourmande a beaucoup évolué dans la dernière année et nous en sommes très fier·ères ! Un nombre grandissant d'entreprises de production ou de transformation ainsi que de complices adhèrent à la marque et joignent notre grande famille. De 150 entreprises bioalimentaires l'an dernier, on en compte près de 180 à ce jour. Du jamais vu pour notre organisation ! Bien entendu, cela n'est pas le fruit du hasard.

Cet engouement, nous en sommes convaincu·es, est en lien direct avec nos projets phares comme le présent *Guide-Magazine*, mais aussi les nombreux autres projets mis en place. Pensons notamment à notre nouvelle campagne d'achat local : «Je mange gaspésien, évidemment !» Avec ce thème évocateur, Gaspésie Gourmande souhaite continuer à faire connaître les produits d'ici et en faciliter l'accès là où les Gaspésien·nes s'approvisionnent.

Dans le cadre de cette campagne, de nouveaux outils d'affichage ont été installés chez nos commerces de détail complices. Près de 15 supermarchés se sont aussi dotés d'un espace Gaspésie Gourmande, mettant en évidence comme jamais auparavant les produits de nos membres. Ces espaces facilitent également l'approvisionnement en produits régionaux grâce à une collaboration avec Croquez la Gaspésie et Servab, une initiative structurante des plus appréciées par nos membres !

Ajoutons à cela les tournées de rencontres personnalisées effectuées auprès d'acheteur·euses professionnel·les pour stimuler la vente des produits de nos membres. Grâce à l'embauche d'une ressource à la commercialisation en janvier 2021, des actions et stratégies visant à appuyer davantage nos membres dans leurs efforts de commercialisation ont pu voir le jour et les résultats sont probants.

MAILLAGES D'AFFAIRES

En avril dernier, la première édition des Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande a eu lieu. Ce salon commercial visait à mettre en relation les entreprises bioalimentaires de la région et différent·es acheteur·euses professionnel·les de l'hôtellerie, de la restauration et du détail afin de créer des occasions d'affaires et stimuler les ventes. Avec plus de 120 participant·es satisfait·es, nous avons atteint ces objectifs ! ▸

PROJECTS, MEETINGS AND GROWTH

Gaspésie Gourmande has evolved a lot in the last year, and we are very proud of it! A growing number of production and processing businesses, and associates have joined the brand and become part of our large family. Up from 150 biofood businesses last year, we now have nearly 180. This is unprecedented for our organisation! Of course, this did not happen by chance.

We are convinced that this enthusiasm is directly linked to our flagship projects, such as this Guide-Magazine, but also to the many other projects we have put in place. Think of our new local purchasing campaign: Je mange gaspésien, évidemment ! With this evocative theme, Gaspésie Gourmande wishes to continue to raise awareness about local products and facilitate access to them wherever Gaspesians get their provender.

As part of this campaign, new display tools have been posted at our partner retail stores. Nearly 15 supermarkets have also equipped themselves with a Gaspésie Gourmande space, showcasing our members' products like never before. Moreover, these spaces make it easier to replenish shelves with regional products thanks to a collaboration with Croquez la Gaspésie *and Servab, a structuring initiative greatly appreciated by our members!*

In addition to this, we also arrange personal meetings with professional buyers to stimulate the sale of our members' products. Thanks to the hiring of a marketing resource in January 2021, actions and strategies aimed at further supporting our members in their marketing efforts have been developed and the results are convincing.

BUSINESS NETWORKING

Last April, the first edition of the Rencontres marchandes Gaspésie Gourmande *took place. This trade show aimed to bring together biofood businesses in the region and various professional buyers from the hotel, restaurant and retail sectors in order to create business opportunities and stimulate sales. With over 120 satisfied participants, we achieved these goals!* ▸

Soulignons aussi l'embauche d'une ressource qui travaille au déploiement gaspésien du projet Les Petits Ambassadeurs depuis l'automne 2021. Ce projet d'envergure nationale vise à faciliter le maillage entre l'industrie bioalimentaire et les services de garde éducatifs à la petite enfance, aux quatre coins du Québec. Nous explorons depuis peu ce segment de marché, pour lequel de belles avenues se dessinent pour les entreprises de la région.

CONCERTATION AGROALIMENTAIRE RÉGIONALE

Gaspésie Gourmande poursuit également son rôle d'animation et de coordination de la concertation agroalimentaire régionale. Fort apprécié par nos principaux partenaires, notre travail en ce sens est des plus importants puisqu'il permet à tous d'établir une vision claire des objectifs de développement pour le secteur agroalimentaire. D'ailleurs, nous amorcerons sous peu l'élaboration d'un outil structurant pour l'industrie : la planification stratégique quinquennale du secteur agroalimentaire, dont nous serons, encore une fois, le maître d'œuvre.

Soulignons enfin notre grande implication dans la mise en place du Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec. Issu d'une volonté commune de se structurer, il se veut un lieu d'échange, de partage et de codéveloppement pour ses membres ainsi que leur voix commune auprès des différents partenaires nationaux. Nous sommes fier·ères que les intérêts des régions y soient bien représentés, grâce à notre participation active à son développement.

Nul doute qu'avec tant d'implications et de projets, Gaspésie Gourmande a plus que jamais le vent dans les voiles ! ■

It is also important to point out that a newly hired resource has been working on the pan-Gaspesian deployment of Les Petits Ambassadeurs since the fall of 2021. This national project aims to facilitate networking between the biofood industry and early childhood education and childcare services throughout Québec. We have been exploring this market segment for some time now, and there are good opportunities for businesses in the region.

REGIONAL AGRI-FOOD NETWORKING

Gaspésie Gourmande is also continuing its role as facilitator and coordinator of regional agri-food cooperation. Much appreciated by our main partners, our work in this area is very important because it allows us to establish a clear vision of development objectives for the agri-food sector. Moreover, we will soon begin development of a structuring tool for the industry: the five-year strategic plan for the agri-food sector, for which we will once again be the project manager.

Finally, we would like to draw attention to our major involvement in the establishment of the Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec. The result of a common desire to structure the sector, it is intended to be a place for discussion, sharing and co-development for its members as well as providing them with a common voice vis-à-vis the various national partners. We are proud that the interests of the regions are well represented, thanks to our active participation in its development.

There is no doubt that with so much involvement and so many projects, Gaspésie Gourmande has the wind in its sails more than ever! ■

GILBERT BERTHELOT
PRÉSIDENT
Chair

JOHANNE MICHAUD
DIRECTRICE GÉNÉRALE
General Manager

Gaspésie Gourmande
CONCERTER
PROMOUVOIR
COMMERCIALISER

MISSION
DE GASPÉSIE GOURMANDE

MOBILISER LES ACTEURS DU MILIEU.

TRAVAILLER À LA RÉALISATION DE PROJETS LIÉS AUX ENJEUX DU SECTEUR BIOALIMENTAIRE.

METTRE EN VALEUR UNE OFFRE GASPÉSIENNE DE QUALITÉ.

CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT ET À LA PÉRENNITÉ DES ENTREPRISES.

Gaspésie Gourmande rassemble près de 180 entreprises bioalimentaires. Elles regroupent des entreprises de production et de transformation de produits agricoles, marins et forestiers, et autres créations gourmandes, ainsi que des commerces de détail, restaurants, établissements d'hébergement, entreprises de distribution et autres complices qui vendent ou servent leurs produits.

LE PETIT MARCHÉ

BOUTIQUE D'ARTISANS

+ 25 ARTISANS

BIJOUX
ÉBÉNISTERIE
HERBORISTERIE
ILLUSTRATION
PHOTOGRAPHIE
POTERIE
VERRE SOUFFLÉ
VITRAIL
ET PLUS...

FAIT MAIN 100% EN GASPÉSIE

119, 1re Avenue Ouest
Sainte-Anne-des-Monts
facebook.com/PetitMarcheGaspesie

L'arrivée du printemps en Gaspésie est synonyme de produits frais de la mer, de semences aux champs et de l'arrivée de plus en plus imminente de fruits et légumes débordants de saveur et de fraîcheur. Nos producteurs et transformateurs gaspésiens travaillent sans relâche toute l'année afin de nous offrir des produits de qualité, et ce, partout sur le territoire.

Pour le plus grand bonheur de vos papilles, cette année, je vous invite à goûter la Gaspésie et à la mettre dans votre assiette. Vous ne pourrez qu'être charmés.

Bonne dégustation!

Méganne Perry Mélançon
Députée de Gaspé

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

SAVOURER LA GASPÉSIE CHAQUE JOUR

Les dernières saisons touristiques ont vu plus que jamais la Gaspésie s'imposer comme la destination idéale dans le cœur des Québécois. On ne compte plus les attributs qui justifient cet engouement renouvelé. Des panoramas grandioses, une nature généreuse, des activités trépidantes, une vie culturelle intense, un accueil attentionné, un art de vivre inspirant et des produits locaux distinctifs, issus d'un savoir-faire séculaire, constituent autant de raisons d'y séjourner.

Avec sa 17e parution, le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* nous oriente vers les meilleures adresses qui jalonnent le circuit des saveurs gaspésien. Ce répertoire nous invite à découvrir les trésors locaux dans un environnement entre mer et montagne où la pêche et l'agriculture se conjuguent pour offrir un éventail de produits qui contribuent au succès et à la réputation des producteurs et des transformateurs de la région. Les villes et villages rivalisent de créativité pour mettre en valeur les ressources du territoire et la richesse de l'histoire.

La gamme de produits bioalimentaires gaspésiens est si étendue qu'il est facile de prioriser l'achat local au quotidien. Les pêcheurs, producteurs et transformateurs de nourriture et de boisson de la péninsule multiplient les initiatives pour rendre leurs produits accessibles à tous. Il faut suivre les consommateurs-ambassadeurs et rechercher les espaces « Gaspésie Gourmande » dans les commerces d'alimentation pour constater à quel point il est facile de remplir notre panier de produits d'ici.

Je félicite l'équipe du *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* pour son travail exemplaire qui contribue à promouvoir le bon goût de la Gaspésie et l'autonomie alimentaire du Québec. Ayez toujours ce précieux outil sous la main.

Bonne lecture!

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation,

André Lamontagne

Votre gouvernement

Québec

Une gastronomie gaspésienne au rythme des saisons

Les Gaspésiens et Gaspésiennes savent que chaque période de l'année apporte ses trésors gourmands. L'hiver, la banquise permet de pêcher les éperlans dont la chair succulente devient sucrée au contact de la glace. Au printemps, la fonte de la neige permet aux plus courageux de récolter les coques sur les battures ou encore de récupérer l'eau d'érable dans les forêts. L'été, les boisés regorgent de petits fruits et de champignons sauvages au plus grand bonheur des cueilleurs. L'automne, en plus des récoltes, les amateurs de chasse les plus aguerris auront le privilège de récolter une viande de gibier de grande qualité, au bénéfice de leurs parents et amis. Les Gaspésiens forment un peuple généreux et c'est avec beaucoup de fierté qu'ils partagent leurs produits et leur savoir-faire depuis de nombreuses années. Ces produits se retrouvent aujourd'hui sur les tablettes de marchés et d'épiceries partout au Québec ainsi qu'à l'international, en passant par la boutique de l'Assemblée nationale. Joignez-vous à moi afin de célébrer une gastronomie gaspésienne qui s'exprime au rythme des saisons. Soyons reconnaissants et encourageons leur travail une tablée à la fois.

Sylvain Roy

Député de Bonaventure
à l'Assemblée nationale
du Québec

ASSEMBLÉE NATIONALE
DU QUÉBEC

Remplacer

12$

d'aliments d'ailleurs par des aliments d'ici, c'est le Québec qui y gagne.

Fruits du Québec qui stimulent notre économie

Votre gouvernement

Québec

Ces liens QUI NOUS UNISSENT

Il y a eu cette idée, simple, mais tout de même nouvelle dans l'histoire de Gaspésie Gourmande : celle de créer une rencontre autour de l'achat local entre citoyen·nes, producteur·rices, transformateur·rices et acheteur·euses de la restauration. Évaluer les perceptions, les réalités des uns et des autres. Comme on se parlerait entre membres d'une même famille, autour d'un repas, par une belle soirée de septembre.

Pour cette rencontre, il fallait aussi un cadre propice aux échanges, qui nous plongerait au cœur de la Gaspésie. C'est donc l'Auberge du Camp de base Coin-du-Banc, ses murs empreints d'histoire et ses galets à perte de vue qui ont accueilli nos échanges et notre effervescence.

© Charles-Frédérick Ouellet

PAR AUDREY SIMARD
audrey@papilles.ca
Associée chez Papilles développement, elle se spécialise dans la commercialisation des produits du terroir québécois. Elle est animée par les rencontres, tant avec le territoire qu'avec les producteur·rices, et désire participer concrètement au déploiement de la gastronomie du Québec.

FROM FARM TO FORK

THESE BONDS THAT UNITE US

There was this idea, simple, but nonetheless novel in the history of Gaspésie Gourmande: namely to create a local buying-related dialogue involving citizens, producers, processors and restaurant industry buyers to assess each other's perceptions and realities, much like a discussion amongst members of the same family gathered around a meal on a fine September evening.

For this encounter, we also needed a setting conducive to discussion, one that would take us to the heart of the Gaspé Peninsula. So, it was the Auberge du Camp de base Coin-du-Banc, with its walls steeped in history and a pebble beach stretching as far as the eye can see, that set the stage for our discussions and enthusiasm.

© Photographies de Roger St-Laurent

LES MULTIPLES FORMES DE L'ACHAT LOCAL

Si, pour une organisation telle que Gaspésie Gourmande, achat local rime implicitement avec « produits régionaux », le concept est plus élastique pour les consommateur·rices, qui y voient aussi la préservation des traditions. Au Camp de base Coin-du-Banc, par exemple, il s'agit de préserver un menu qui a fait l'histoire et d'honorer la mémoire de Mamie John à travers les recettes qu'elle a créées pendant ses nombreuses années à l'auberge comme cuisinière.

Isabel à Marc-André à Jean-Luc, notre ambassadrice de Bonaventure, abonde dans le même sens : « Les personnes âgées, c'est les plus locales ! Jeunes, elles ne mangeaient que des produits faits maison. » Isabel, qui travaille pour une résidence privée de personnes âgées, souligne ici le lien entre « local » et « fait maison ». Si les gens se reconnaissent dans un produit ou une recette, que celle-ci est un lieu commun, n'est-elle pas autant gaspésienne qu'un produit élaboré avec des ingrédients locaux, mais n'ayant pas de résonance dans la communauté ? Pour Céline, cette part de culture léguée par sa mère, Mathilde Cotton, à qui l'on doit le livre de recettes Les Mathilderies, fait écho dans son amour de recevoir les siens.

Le mot local prend aussi une forme humaine. Dans une région comme la Gaspésie, les produits ont un visage, une famille. C'est indissociable, et à double tranchant. Nos convives mentionnent au passage qu'il y a certaines personnes de qui ils n'achèteraient pas, même si le produit vient d'ici. Ronald renchérit : « Ce n'est pas seulement la personne, mais la bonne personne. Il faut que le courant passe. » Il mentionne également que le concept de « local » s'est étendu depuis son arrivée en Haute-Gaspésie : « Maintenant, manger local, c'est des produits de toute la région. » L'identité est aussi plus élastique, elle devient gaspésienne.

C'est également pourquoi Michèle Poirier, de Patasol, a mis sa photo et celle de son directeur sur les emballages de pommes de terre. Leur mode de commercialisation les obligeant à disparaître derrière les marques maison, ils tiennent à incarner ce lien humain qui fait tant sens pour les consommateur·rices de la Gaspésie, mais aussi de plus loin. « Le mot lien est très important, fait ressortir Bertrand. Une fois qu'on a acheté un produit directement des mains du producteur, on ne peut pas l'oublier. »

THE MANY FORMS OF LOCAL BUYING

*While buying local implicitly rhymes with "**regional products**" for an organisation such as Gaspésie Gourmande, the concept is more elastic for consumers, who also see it as a way to preserve traditions. At the Coin-du-Banc base camp, for example, it's about preserving a menu that made history and honouring the memory of Mamie John through the recipes she created during her many years as cook and pastry chef at the inn.*

Isabel à Marc-André à Jean-Luc, our ambassador from Bonaventure, agrees: "The elderly are the most local resources!" When they were young, they only ate **home-made** *products. Isabel, who works at a private seniors' residence, draws attention to the link between "local" and "home-made". If people recognise themselves in a product or a recipe, if it is commonplace, is it not just as Gaspesian as a product made with local ingredients, but which has no resonance in the community? For Céline, this aspect of the culture bequeathed by her mother, Mathilde Cotton, to whom we owe the recipe book* Les Mathilderies, *is reflected in her love of **welcoming her family and friends to her table**.*

The word local *also has a **human dimension**. In a region like the Gaspé, products have a face, a family. It is inseparable, and double-edged. Our guests mention in passing that there are certain people from whom they would not buy, even if the product comes from here. Ronald adds: "It's not just the person, but the right person. It's all about the connection." He also mentions that the concept of "local" has evolved since his arrival in the Upper Gaspé: "Now, eating local means products from the whole region." The **local identity** has also become more expansive, becoming* Gaspesian.

ISABEL ARSENAULT, STÉPHANIE ROY, AUDREY SIMARD ET CÉLINE SAMUEL

MICHÈLE POIRIER ET BERTRAND ANEL

CÉLINE SAMUEL ET PASCALE DESCHAMPS

RONALD LENOIR, ISABEL ARSENAULT, BERTRAND ANEL, MICHÈLE POIRIER ET STÉPHANIE ROY

Découvrez cinq recettes offertes par nos ambassadeur·rices dans le Répertoire gourmand, à la page 48 !

Discover five recipes offered by our ambassadors in the Gourmet Directory, on page 48!

Notre tablée

Nos convives ont été soigneusement sélectionné·es : des hommes, des femmes, Gaspésien·nes de souche ou « néo », de tous les âges et de partout dans la région. Une diversité de visages, de vécus, convergeant vers le même horizon. Celui de l'appartenance à un milieu qui s'incarne dans ce qu'on y fait pousser, dans ce qu'on met dans son assiette, dans ce qu'on sert à sa famille, à ses invités.

QUATRE LOCAVORES DE LA RÉGION QUI JOUENT LE RÔLE D'AMBASSADEUR·RICES GOURMAND·ES[1] DANS LA CAMPAGNE D'ACHAT LOCAL DE GASPÉSIE GOURMANDE, LANCÉE EN AVRIL 2021 :

Céline Samuel, coordonnatrice retraitée des services éducatifs, Gaspé — **Ronald Lenoir**, retraité des Forces armées canadiennes, Sainte-Anne-des-Monts — **Stéphanie Roy**, agente à Place aux jeunes Rocher-Percé, Cap-d'Espoir — **Isabel Arsenault**, concessionnaire de la cuisine des Appartements Louisbourg, Bonaventure

UN PRODUCTEUR ET UNE PRODUCTRICE MEMBRES DE GASPÉSIE GOURMANDE :

Bertrand Anel, éleveur de bœufs, Ferme Percé Nature, Percé — **Michèle Poirier**, agricultrice et cofondatrice de la Ferme Patasol, Bonaventure

UNE AUBERGISTE ET RESTAURATRICE MEMBRE COMPLICE DE GASPÉSIE GOURMANDE :

Pascale Deschamps, copropriétaire, Auberge du Camp de base Coin-du-Banc, Percé

L'ANIMATRICE DE LA RENCONTRE :

Audrey Simard, associée, Papilles développement, Québec

1. Aude Buévoz, ambassadrice gourmande dans la MRC Avignon, n'était pas disponible pour prendre part au souper.

OUR TABLE

Our guests were carefully selected: men, women, born here in the Gaspé or newcomers, of all ages and from everywhere in the region. A diversity of faces, of experiences, with a single focus in mind... building a sentiment of belonging to our community, rooted in what is grown here, in what you put on your plate, in what you serve to your family and guests.

FOUR OF THE REGION'S LOCAVORES WHO SERVE AS GOURMET AMBASSADORS[1] FOR GASPÉSIE GOURMANDE'S LOCAL BUYING CAMPAIGN, LAUNCHED IN APRIL 2021:

Céline Samuel, retired coordinator of educational services, Gaspé — Ronald Lenoir, retired from the Canadian Armed Forces, Sainte-Anne-des-Monts — Stéphanie Roy, officer at Place aux jeunes Rocher-Percé, Cap-d'Espoir — Isabel Arsenault, kitchen concessionaire at Louisbourg Apartments, Bonaventure

TWO PRODUCERS WHO ARE MEMBERS OF GASPÉSIE GOURMANDE:

Bertrand Anel, beef producer, Ferme Percé Nature, Percé — Michèle Poirier, farmer and co-founder of Ferme Patasol, Bonaventure

AN INNKEEPER AND RESTAURANT OWNER WHO IS AN ASSOCIATE MEMBER OF GASPÉSIE GOURMANDE:

Pascale Deschamps, co-owner, Auberge du Camp de base Coin-du-Banc, Percé

DINNER HOST:

Audrey Simard, associate member, Papilles développement, Québec

1. Aude Buévoz, gourmet ambassador in the MRC Avignon, was not available to take part in the dinner.

«GRANOLS», LES LOCAVORES?

Si, encore récemment, les locavores représentaient une niche particulière de la population, voilà maintenant qu'ils se ramifient. Mais ce qui surprend, c'est que, si manger local est une valeur pour tous, ce n'est une religion pour personne. «Je viens d'une famille de foodies, mais ma mère achète quand même du bœuf à l'épicerie. J'adore les mangues et j'en achète aussi», avoue Stéphanie. Elle ne veut pas se priver pour les produits qu'elle aime et qui ne viennent pas d'ici.

La présence même de Bertrand, éleveur de bœufs de pâturage depuis cinq ans dans la MRC du Rocher-Percé, est un signe de l'évolution des mentalités quant aux produits locaux : «Il y a un éveil collectif à la qualité des choses. Une fois qu'ils y ont goûté, les gens comprennent la différence entre mon produit et celui acheté à l'épicerie. Et une fois qu'ils font la démarche d'en acheter, ils ne le voient plus comme un produit de luxe.» «Ça rentre dans le quotidien, ce n'est plus spécial ou fancy», ajoute Stéphanie.

POUR LES GENS DE LA GASPÉSIE?

Manger local est important pour Michèle, mais, en tant que productrice qui vend ses produits à l'extérieur de la région, elle croit qu'il faut aussi donner une valeur à la Gaspésie ailleurs que localement. D'autant plus que la valeur gaspésienne, cette touche saine, préservée, festive et savoureuse, peut facilement trouver écho sur des tablettes urbaines. Et parce que faire vivre les entreprises gaspésiennes ne peut pas encore reposer sur les seules épaules de la clientèle locale.

Nous questionnons Michèle, productrice de pommes de terre depuis près de 50 ans, sur ce qui a le plus changé, sur sa mesure du temps : «Les gens réagissent encore au prix et à l'apparence des produits, surtout pour un produit générique en épicerie comme les pommes de terre. Malgré tout, on sent la préoccupation pour des produits plus écologiques, mais c'est encore difficile à vendre.» Cela a quand même amené l'entreprise à développer des sites d'expérimentation de pratiques écologiques dans les dernières années.

This explains why Michèle Poirier, of Patasol, has put her photo and that of her manager on their potato packaging. Since their marketing method forces them to disappear behind private labels, they are keen to embody this human link that makes so much sense to consumers in the Gaspé, but also to those farther afield. "The word link *is crucial," says Bertrand. "Once you've bought a product directly from the producer, you can't forget its source."*

ARE LOCAVORES DEVOUT IN THEIR PRACTICES?

Although locavores represented a particular niche of the population until recently, this segment is now branching out. But what is surprising is that, while eating local is a value for everyone, it is not necessarily a religion. "I come from a family of foodies*, but my mother still buys beef at the grocery store. I love mangoes and I buy them too," says Stephanie. She doesn't want to deprive herself of the products she likes and that don't come from here.*

The very presence of Bertrand, a pasture beef farmer for the past five years in the MRC du Rocher-Percé, is a sign of how attitudes towards local products are evolving: "There is a collective awakening to the quality of things. Once they've tasted it, people understand the difference between my product and the one bought at the grocery store. And once they take the step of buying it, they no longer see it as a luxury product." "It becomes part of everyday life, it's not special or fancy *anymore," adds Stéphanie.*

JUST FOR PEOPLE LIVING IN THE GASPÉ?

Eating local is important to Michèle, but as a producer who exports her products, she believes that the Gaspé must be valued elsewhere as well. Especially since what makes a product Gaspesian – that healthy, heritage, festive and savoury extra – can just as easily resonate on urban shelves. And because keeping Gaspesian businesses alive cannot yet rest solely on the shoulders of local consumers.

UNE QUESTION DE CHOIX

Il est unanime, pour nos convives, que manger local est une question de choix plutôt que de moyens. « Les gens ne comprennent pas pourquoi je vais acheter un collier d'agneau qui coûte un certain prix, alors que ces mêmes personnes vont acheter régulièrement pour 50 $ de Dixie Lee », image Isabel. Stéphanie renchérit : « C'est un choix. Moi, je choisis de mettre mon argent dans les voyages et la bonne bouffe. Il y en a qui se paient des gros chars. »

ACCESSIBLES ?

Avec le temps, à force de réglementation et d'opportunités de marché, certains produits sont devenus plus difficiles à se procurer localement, bien qu'ils existent en abondance en Gaspésie. « Quand j'étais petite, mon père allait directement au quai à Rivière-au-Renard et il achetait du crabe », se rappelle Céline. Si le crabe et le homard sont toujours offerts dans les poissonneries, ce lien direct avec les pêcheur·euses est quasi disparu. C'est vrai aussi en ce qui concerne certaines viandes pour lesquelles l'accès est difficile, voire impossible, en raison de l'éloignement des abattoirs et des frais de transport pour les ramener ensuite.

FOISONNANTE GASPÉSIE

Cette rencontre aura été, pour moi, l'occasion de mesurer le chemin parcouru depuis maintenant 15 ans. Ayant été directrice générale de Gaspésie Gourmande de 2005 à 2011, il me suffit d'écouter la tablée pour comprendre et saisir que la Gaspésie n'est plus tout à fait la même, tant dans le portrait de sa population que dans son offre et sa réputation en matière de produits locaux. C'est Stéphanie qui illustrera le mieux mon sentiment : « Si on recule quelques années en arrière, quand on parlait de produits locaux, c'étaient des petits produits de niche qu'on donnait en cadeau ou qui ajoutaient une petite touche aux plats. Aujourd'hui, on parle d'une grande diversité de produits, qui sont au centre de l'assiette et autour, et dans les verres. »

Qu'est-ce qu'on se souhaite, pour l'avenir ? Que manque-t-il ? « Du fromage ! De la volaille ! Du porc ! » Au passage, on mentionne que ça existe, quelque part dans les coulisses des terres gaspésiennes… On se dit alors que de nouvelles perspectives, sous peu, pourraient être à l'origine de nouvelles solutions créatives et innovantes pour l'accessibilité des produits. Et on repart en se demandant si, pour manger local, il faut être aussi un peu rebelle… ■

We ask Michèle, who has been growing potatoes for nearly 50 years, about what has changed the most, about the evolution she's seen over time: "People still react to the price and appearance of products, especially for a generic grocery product like potatoes. You can feel that people are looking for greener products, although it's still a hard sell." But in recent years, gradually evolving demand has nevertheless led the company to develop sites where it can try out green practices.

A MATTER OF CHOICE

The consensus amongst our guests is that eating local is a matter of choice rather than financial means. "People don't understand why I would buy a lamb neck that costs a certain amount of money, but they regularly buy $50 worth of Dixie Lee," says Isabel. Stephanie adds: "It's a personal choice. I choose to spend my money on travel and good food. Some people buy big cars."

EASY TO FIND?

Over time, due to regulations and market opportunities, certain products have become harder to obtain locally, although they exist in abundance in the Gaspé. "When I was a kid, my father would go directly to the wharf in Rivière-au-Renard and buy crab," recalls Céline. While crab and lobster are still available at fish stores, this direct link with the harvester has almost disappeared. This is also true of certain meats that are difficult, if not impossible, to get because of the distance from farm to slaughterhouse and the transportation costs incurred to bring the meat back to the region.

THE GASPÉ PENINSULA, LAND OF ABUNDANCE

For me, this encounter was an opportunity to measure the progress made over the past 15 years. Having been the executive director of Gaspésie Gourmande from 2005 to 2011, I need only listen to the voices around the table to understand and grasp that the Gaspé Peninsula is no longer quite the same, not just in terms of its population but also in what's available and its reputation for local products. Stéphanie best illustrates my feeling: "If we go back a few years, when we talked about local products, they were small niche items that were given as gifts or that added a little something special to dishes. Today, we are talking about a wide variety of products, which are the focal point of a dish, served as sides or as drinks."

So, what do we wish for ourselves in the future? What's still missing? "Cheese! Poultry! Pork!" In passing, we mention that these things exist, somewhere along the back roads of the Gaspé... This suggests that new perspectives may soon lead to novel creative and innovative solutions to improve product accessibility. And we leave the table wondering if, in order to eat locally, you also have to be a bit of a rebel... ■

DÉCOUVREZ LE MUSÉE ACADIEN DU QUÉBEC

La place
de notre étoile

MUSÉE ACADIEN DU QUÉBEC

Expositions
Animations
Terrasse
Boutiques

ouvert 7/7

museeacadien.com
418 534-4000

BONAVENTURE CULTURE

Hydro Québec présente

THÉÂTRE DE LA Petite Marée

La nuit du CARIBOU

Théâtre familial

Du 14 juillet au 6 août 2022

Mercredi au vendredi : 19 h 30
Samedi et dimanche : 10 h 30

BONAVENTURE Nouveau studio-théâtre du Centre Bonne Aventure

RÉSERVATION (places limitées) 418 534-2386

theatredelapetitemaree.com

CALQ Conseil des arts et des lettres du Québec

Ville de Bonaventure

Conseil des arts du Canada | Canada Council for the Arts

Illustration : Bruno Mainville | Graphisme : Fleurdelise Dumais

L'ÉTOILE DU NORD

Restaurant-Motel

Une bonne table de la Gaspésie et une expérience mémorable! Vous allez adorer votre séjour avec nous!

C'est devant la Pointe-à-la-Frégate que la *Pénélope* fit naufrage en 1815 et que se dresse, depuis 1878, L'Étoile du Nord. Devenu dès 1924 le petit hôtel du village, il fut adopté comme lieu de fréquentation et de discussion. L'Étoile du Nord vous offre maintenant, dans une ambiance chaleureuse, une salle à manger au cachet unique et à la vue imprenable sur la mer.

8,4 sur 10 — Booking.com Prix d'appréciation du voyageur

Bienvenue cyclistes!

SIAT

À DÉCOUVRIR :

- Cuisine gastronomique
- Site enchanteur au bord de la mer
- Motel de 8 chambres
- Plusieurs activités à proximité

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT!

1, route du Pêcheur, Pointe-à-la-Frégate (Québec) G0E 1G0

418 395-2966 | info@étoiledunord.net | etoiledunord.net |

Espace WAZO inc.

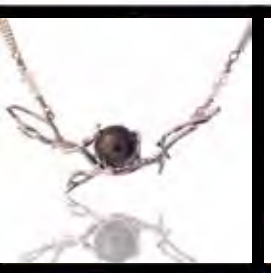
WAZO

espacewazo.com

JOAILLERIE | ARTS VISUELS | CRÉATIONS QUÉBÉCOISES

PIERRES FINES, PRÉCIEUSES ET RÉGIONALES

EXPOSITION DE PIERRES, MINÉRAUX ET FOSSILES QUÉBÉCOIS ET CANADIENS



ATELIER | GALERIE | BOUTIQUE AU CŒUR DE PERCÉ : 6, RUE DE L'ÉGLISE | 418 782-5700

WAZO

LES COPRODUITS MARINS :

UNE QUÊTE *de valeur ajoutée*

Réduire. Réutiliser. Recycler. Les trois R, répétés depuis un demi-siècle, résument les enjeux du traitement des matières résiduelles. Les pêches composent, elles aussi, avec cette réalité. Plusieurs des coproduits qu'elles génèrent recèlent des éléments de grande valeur pour les industries pharmaceutique, cosméceutique[1] et nutraceutique, de l'alimentation humaine et animale. En Gaspésie, chercheur·euses et entreprises explorent possibilités et marchés.

MARINE CO-PRODUCTS:
A QUEST FOR ADDED VALUE

Reduce. Reuse. Recycle. The three Rs, repeated for half a century, sum up the challenges of waste treatment. The fisheries sector also has to deal with this reality. Many of the co-products processing plants generate contain elements of great value for the pharmaceutical, cosmeceutical[1] and nutraceutical industries, as well as for human and animal food. In Gaspésie, researchers and companies are exploring possibilities and markets.

1. « La cosméceutique est une nouvelle science centrée sur l'identification, la caractérisation et l'exploitation de principes actifs de sources naturelles pour fabriquer des applications cosmétiques très efficaces » (ulaval.ca).

1. "Cosmeceutics is a new science focused on the identification, characterisation and exploitation of active ingredients from natural sources to produce highly effective cosmetic applications." (Unofficial translation – ulaval.ca).

© Merinov

© Merinov

À L'USINE DE LELIÈVRE, LELIÈVRE ET LEMOIGNAN, À SAINTE-THÉRÈSE-DE-GASPÉ, L'ÉQUIPE MULTIDISCIPLINAIRE DE MERINOV RÉCUPÈRE LES CARAPACES ET LES CHAIRS MOLLES INUTILISÉES DU CRABE DES NEIGES POUR DÉVELOPPER DE NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES.

PAR HÉLÈNE RAYMOND
petitsperiples@hotmail.com
Journaliste indépendante, elle se spécialise dans tout ce qui touche notre rapport à l'alimentation et au territoire (champs, fleuve Saint-Laurent, forêt). Sa réflexion se nourrit aussi de son travail sur l'identité culinaire québécoise.

Si « tout est bon dans le cochon », on ne peut en dire autant pour tout ce que l'on consomme. Il faut nettoyer, peler, écaler œufs, noix et végétaux; écarter viscères, peau, os de la volaille et des mammifères. On ne parle plus de déchets, mais de coproduits pour ces matières qui ont une deuxième vie. En Gaspésie, des gens issus de la science et de l'industrie apprennent à voir les choses autrement.

Protéines, minéraux, chitine : la composition des espèces marines a été passée au peigne fin par Merinov, le Centre d'innovation de l'aquaculture et des pêches du Québec situé à Grande-Rivière. En 2018-2019, Marie-Gil Fortin, chercheuse industrielle, a visité 44 entreprises de transformation, qui génèrent 80 % des coproduits marins du territoire québécois.

En 2021, le volume global des prises québécoises atteignait près de 24 000 tonnes métriques et la part gaspésienne, 56 % du total. La péninsule arrive en tête des activités de transformation et la pêche est la principale industrie bioalimentaire régionale. Le homard, qui a trôné en tête des arrivages et des revenus l'année dernière, était suivi du crabe des neiges et de la crevette nordique. Sur le plan des coproduits, les choses changent. Il est relégué au troisième rang et le crabe des neiges, au premier.

L'industrie québécoise génère chaque année près de 16 000 tonnes de résidus marins : « Ces substances pourraient remplir 1500 camions semi-remorques », complète Laurent Girault, chercheur industriel, responsable du Centre d'expertise en bioressources et biotechnologies de Merinov. Rassurez-vous, ça ne signifie nullement que 1500 bennes sont déversées dans les sites d'enfouissement des régions maritimes. En interdisant cette pratique, le gouvernement du Québec force le changement. En Gaspésie, l'enfouissement des matières organiques issues des pêches est pratiquement effacé.

When it comes to pigs, we "use everything but the oink", but the same cannot be said for everything we consume. You have to clean, peel, shell eggs, nuts and vegetables; discard viscera, skin, bones from poultry and mammals. These materials that have a second life are no longer considered waste, but rather co-products. In Gaspésie, people involved in science and the industry are learning to see things differently.

Proteins, minerals, chitin: the composition of marine species has been thoroughly scrutinised by Merinov, the Québec Aquaculture and Fisheries Innovation Centre located in Grande-Rivière. In 2018-2019, industrial researcher Marie-Gil Fortin visited 44 processing companies, which generate 80% of the marine co-products in Québec.

In 2021, the overall volume of Québec catches reached nearly 24,000 metric tons and the Gaspesian share accounted for 56% of that total. The peninsula leads the way in processing activities and fishing is the main regional bio-food industry. Lobster, which topped the list of landings and revenues last year, was followed by snow crab and northern shrimp. But the portrait is different when it comes to co-products where lobster is relegated to third place with snow crab ranking first.

The Québec industry generates nearly 16,000 tonnes of marine waste each year: "These substances could fill 1,500 semi-trailer trucks," adds Laurent Girault, industrial researcher and head of Merinov's Centre for Expertise in Bioresources and Biotechnologies. Rest assured, this does not mean that 1500 dump trucks are dropping their loads at landfill sites in the maritime regions. By banning this practice, the Québec government is forcing change. In the Gaspé, the burial of organic materials from the fishery has all but disappeared.

Consider the pairing with agriculture. Spreading marine waste and incorporating it into cultivated land is common. The minerals in this waste improve yields. Crustacean residues are said to make plants more resistant to disease because of chitin, the hard substance that makes up their exoskeleton. However, the area of land in Gaspésie used for this purpose is not sufficient to absorb everything, and this method generates costs for the industrialists who need to dispose of these volumes.

Composting marine waste is another popular avenue. Consumers might even be able to name brands of marine composts. Dried and pulverised shells and macerations are also available at garden centres. However, nothing is perfect: as these materials degrade rapidly, processing must be done close to the plant, which adds to the logistical challenge.

Pensons au pairage avec l'agriculture. L'épandage des rejets marins et leur incorporation aux terres cultivées sont courants. Leurs minéraux améliorent les rendements. Les résidus de crustacés entraîneraient une plus grande résistance des plantes aux maladies, en raison de la chitine, la substance dure qui compose leur exosquelette. Toutefois, les superficies gaspésiennes exploitées à ces fins ne suffisent pas à tout absorber et cette façon de faire génère des coûts pour les industriels qui doivent disposer de ces volumes.

Les composter est une autre avenue. Vous pouvez peut-être même nommer des marques de composts marins. Carapaces séchées et pulvérisées, macérations se vendent aussi en jardinerie. Toutefois, rien n'est parfait : comme ces matières se dégradent rapidement, le traitement doit s'effectuer à proximité de l'usine, ce qui ajoute au défi logistique.

DANS LES CROQUETTES DE PITOU ET MINOU?

Le secteur de l'alimentation animale sourit aux équipes de recherche. M. Girault explique : « On doit viser les bons joueurs et les bons acheteurs. Les problématiques de la pêche sont mondiales. Alors qu'il y a 10 ans, on jugeait que ça ne valait pas la peine, on a vu les prix des farines de poisson tripler. Comme nos volumes ne sont pas très importants, quand on les compare à ce qui est disponible ailleurs, nous devons mettre au point des ingrédients de haute qualité et les diriger vers des cibles précises. Pensons à l'offre des cliniques vétérinaires. »

Le milieu réfléchit à des formules d'avenir : « Les marchés sont prêts à acheter, mais il faut d'abord conditionner la matière pour la rendre utilisable. Nous pouvons agir comme premier intermédiaire et combler le chaînon manquant », affirme M^me^ Fortin, qui évoque la création d'une usine pilote où effectuer des essais ou encore des ateliers de transformation, jouxtés aux entreprises existantes.

© Merinov

L'UN DES DÉFIS DE L'ÉQUIPE DE MERINOV EST DE TROUVER LES MEILLEURS ÉQUIPEMENTS POUR ASSÉCHER COMPLÈTEMENT LES COPRODUITS COMPOSÉS À 90 % D'EAU AFIN D'EN FAIRE UNE POUDRE.

A PET FOOD ADDITIVE?

The research teams are excited about the animal feed sector. Laurent explains: "We have to target the right players and the right buyers. The problems facing fisheries are global. Ten years ago, we thought it wasn't worth it, but we've seen the price of fishmeal triple. As our volumes are not very large compared to what is available elsewhere, we have to develop high quality ingredients and direct them to specific targets. Examples of this include products sold at veterinary clinics."

The industry is already pondering future formulas: "The markets are ready to buy, but first the material has to be packaged to make it usable. We can act as the first intermediary and provide the missing link," says Marie-Gil, who suggests creating a pilot plant where tests can be conducted or processing workshops, adjacent to existing businesses.

As far as bait is concerned, there is increasing pressure to replace the wild species (mackerel and herring come to mind) used in traps. In Québec, the development of a local formula, composed of fish waste, is hampered by volume-related issues. However, the rebound of redfish offers hope. This groundfish species seems to be on the road to recovery, so much so that the commercial fishery is expected to reopen soon. Since the yield of redfish is only 30%, Laurent is adamant that exploitation of its by-products needs to be considered if the catch is to be socially acceptable and profitable.

AND TO FEED PEOPLE?

Karine Berger, an industrial researcher and head of the Centre for Expertise in Biofood Product Development at Merinov, is concerned about not wasting anything of food value. "After the initial processing of crab and lobster, there are still food-grade co-products. We have developed recipes for broths, worked on recovering all the meat to make a paste with concentrated flavour, which could be of interest to the restaurant industry. We are also thinking of dry marinades made from shellfish powders and spices," she says. Yannick Ouellet has joined the project. In Sainte-Anne-des-Monts, the chef evaluates the taste, texture and other organoleptic qualities of the foods developed at Merinov to translate the expectations of his peers.

Karine adds: "Fish and seafood contain glutamic acid[2]. In the kitchen laboratory, when developing new products, I think about savouriness[3], in particular umami. A dashi (the basic soup stock in Japanese cuisine) is one of the possibilities. We are not working with fish heads, but we have plans to recover the skin." Ongoing discussions with French companies could open up the market for "flavourings", ingredients that enhance the flavours in recipes.

2. Glutamic acid (glutamate) is one of the elements that make up umami, the fifth basic taste of food after sweet, sour, bitter and salty.
3. "Sensation triggered jointly by the taste and smell of a food" (Unofficial translation grandrobert.lerobert.com).

En ce qui concerne les appâts, le remplacement d'espèces sauvages (on pense au maquereau et au hareng) dans les casiers se fait plus pressant. Au Québec, la mise au point d'une formule locale, composée de résidus de poissons, se bute à l'enjeu des volumes. Le retour du sébaste permet toutefois d'espérer. Cette espèce de fond semble sur la voie du rétablissement, si bien qu'on s'attend à une réouverture prochaine de la pêche commerciale. M. Girault est formel : comme son rendement en chair n'atteint que 30 %, pour que sa capture soit socialement acceptable et rentable, il faut déjà envisager la valorisation de ses coproduits.

ET POUR NOURRIR LES HUMAINS?

Karine Berger, chercheuse industrielle et responsable du Centre d'expertise en développement de produits bioalimentaires chez Merinov, se préoccupe de ne rien gaspiller de ce qui aurait une valeur sur le plan alimentaire. «Après la première transformation du crabe et du homard subsistent des coproduits de qualité alimentaire. Nous avons mis au point des recettes de bouillon, travaillé à récupérer toute la chair pour en faire une pâte concentrée en saveur, ce qui pourrait intéresser le milieu de la restauration. On songe aussi à des marinades sèches, faites de poudres de carapaces et d'épices», confie-t-elle. Yannick Ouellet s'est joint au projet. À Sainte-Anne-des-Monts, le chef évalue goût, texture et autres qualités organoleptiques des aliments développés chez Merinov pour traduire les attentes de ses pairs.

M^me^ Berger complète : «Les poissons et fruits de mer contiennent de l'acide glutamique[2]. Dans la cuisine-laboratoire, quand on développe de nouveaux produits, je pense aux flaveurs[3], notamment à l'umami. Un dashi (le bouillon de base de la cuisine japonaise) fait partie des possibilités. On ne travaille pas sur les têtes de poisson, mais on a des projets pour récupérer la peau.» Des discussions en cours avec des entreprises françaises pourraient ouvrir le marché des «agents de saveur», ces ingrédients qui rehaussent les arômes dans les recettes.

2. L'acide glutamique (glutamate) est l'un des éléments qui composent l'umami ou la cinquième saveur de base des aliments après le sucré, l'acide, l'amer et le salé.
3. « Sensation provoquée conjointement par le goût et l'odeur d'un aliment » (grandrobert.lerobert.com).

EN 1973 : CUISINER POUR NE RIEN PERDRE

Il est amusant de retrouver des recettes de poisson dans d'anciens manuels de cuisine. En 1973, des femmes de Rivière-Madeleine se rassemblent autour du projet «99 recettes gaspésiennes»[4]. Elles veulent rendre hommage à l'ingéniosité des cuisinières. Au pays des «Mangeux de morue», rien ne se perd : «On en déguste la tête, la langue, la "nove", le foie, le cœur, les "oreilles"[5] et les filets.»

4. Il s'agissait d'un projet « Initiative locale », un programme de soutien aux initiatives communautaires, qui a donné lieu à la publication suivante, archivée au Musée de la Gaspésie : Jovette CÔTÉ, *99 recettes gaspésiennes*, Rivière-Madeleine, 1973, 68 pages.
5. La nove est la vessie natatoire; les « oreilles », après une recherche sommaire : les bajoues.

NORTHERN SHRIMP CO-PRODUCTS

Although the level of difficulty increases when everything that enters the plant becomes food, two companies are now working to recover what remains of the small crustacean once the meat has been extracted. Pêcheries Marinard and La Crevette du Nord Atlantique, in Gaspé, process the shells, antennae and viscera to obtain a powder. Serge Lacasse, quality control manager at Pêcheries Marinard, explains that the material is processed in such a way as to preserve some of the protein and control its moisture content. "Almost all of it is shipped to France, in 400-kilo bags, where it is added to food formulations," he says. But some stays in Québec and interest in the powder is growing.

Landfill costs for this material were as high as $200,000 a year. Today, Pêcheries Marinard markets 200 tonnes of this co-product, what's left after packaging 6 to 7 million pounds of northern shrimp (about 3 million kilos). Using the same equipment, the company recently added a lobster powder to its line of products. Five tonnes of legs and bodies, purchased from processors on the other side of the peninsula, have been processed so far and volumes are expected to grow. This operation has created five jobs.

AN OPPORTUNITY FOR THE CIRCULAR ECONOMY

The urgency of the environmental situation is clear. When what was once considered a waste product becomes a co-product, its sale can not only provide relief for the planet but also generate income. "There is no single solution that works for all Gaspesian materials! You need several clients and several types of processing. Getting round pieces into round holes and square pieces into square holes is our goal," says Laurent. Marie-Gil adds, "Companies want to go further. Laurent is working on separating the shells from the liquid, proteins and flesh. I'm trying to see the potential of chitin. It can be used in countless ways: in plastics, wastewater treatment, the manufacture of antimicrobial dressings. It's a more complex transformation."

LES COPRODUITS DE LA CREVETTE NORDIQUE

Même si le niveau de difficulté augmente quand tout ce qui entre dans l'usine devient aliment, deux entreprises travaillent dorénavant à récupérer ce qui subsiste du petit crustacé, une fois la chair extraite. Les Pêcheries Marinard et La Crevette du Nord Atlantique, à Gaspé, transforment carapaces, antennes, viscères jusqu'à l'obtention d'une poudre. Serge Lacasse, directeur du contrôle de la qualité aux Pêcheries Marinard, précise que la matière est traitée de façon à préserver une partie de la protéine et à contrôler son taux d'humidité. « C'est expédié en quasi-totalité en France, en sacs de 400 kilos, où ça s'ajoute à des formulations alimentaires », dit-il. Une partie reste au Québec et l'intérêt pour cette poudre augmente.

Les coûts d'enfouissement de ces matières pouvaient atteindre 200 000 $ par année. Aujourd'hui, Pêcheries Marinard met en marché 200 tonnes de ce coproduit, résultat du conditionnement de 6 à 7 millions de livres de crevettes nordiques (environ 3 millions de kilos). Grâce au même équipement, une poudre de homard s'ajoute depuis peu. Cinq tonnes de pattes et de corps, achetés à des transformateurs établis de l'autre côté de la péninsule, ont été traités et les volumes devraient croître. Cinq emplois ont été créés.

UNE VOIE POUR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

L'urgence environnementale s'impose. Quand ce qui était considéré comme un rejet devient un coproduit, en plus de soulager la planète, sa vente peut générer des revenus. « Il n'y a pas une solution qui convient à toutes les matières gaspésiennes ! Il faut plusieurs clients et plusieurs types de transformation. Faire entrer les pièces rondes dans des trous ronds et les pièces carrées dans les trous carrés, c'est ça, notre but », illustre M. Girault. M^me^ Fortin ajoute : « Les entreprises veulent aller plus loin. Laurent travaille à séparer les carapaces de ce qui est liquide, protéines, chair. Moi, j'essaie de voir le potentiel de la chitine. Celle-ci peut se décliner dans d'innombrables usages : dans les plastiques, le traitement des eaux usées, la fabrication de pansements antimicrobiens. C'est une transformation plus complexe. »

Penser en boucle, appliquer les principes de l'économie circulaire et les trois R, créer entreprises et emplois sur le territoire, voilà ce que pourrait représenter la mise en valeur des coproduits en Gaspésie et dans les régions maritimes. Une vision moderne qui maximise ces ressources précieuses. ■

Mulling over all the possibilities, applying the principles of the circular economy and the three Rs, creating businesses and jobs within the territory, this is what the development of co-products in Gaspésie and in the maritime regions could represent, a modern vision that makes the most of these precious resources. ■

LAURENT GIRAULT, CHERCHEUR INDUSTRIEL CHEZ MERINOV

© Merinov

KARINE BERGER, CHERCHEUSE INDUSTRIELLE CHEZ MERINOV

© Merinov

© Merinov

MAUDE SIROIS, PROFESSIONNELLE DE RECHERCHE CHEZ MERINOV, LORS D'UNE OPÉRATION CONSISTANT À EXTRAIRE LES MOLÉCULES D'INTÉRÊT DE COPRODUITS DE CRUSTACÉS.

© Merinov

ÉCOLE de la
RESTAURATION
et du TOURISME
de la GASPÉSIE

ANCRÉE, ENRACINÉE ET INSPIRÉE DE LA CULTURE MARITIME ET BORÉALE DE LA RÉGION

boutiqueERTG.ca

Découvrir à fond

Gaspésie Gourmande est soutenue par le Fonds du Grand Mouvement

Ensemble, nous encourageons les entrepreneurs bioalimentaires à faire découvrir les produits issus de notre région.

Desjardins

Hydro Québec
Présente

7 — 9 OCT. 2022

FESTIVALLAVIREE.COM
CARLETON-SUR-MER

FESTIVAL LA VIRÉE TRAD

21e ÉDITION

Un des plus grands marchés publics à l'est de Québec.
En collaboration avec Gaspésie Gourmande.

LA MINOTERIE DES ANCIENS

Pure GASPÉSIE

FARINES, GRUAUX, GRAINES DÉCORTIQUÉES ET HUILES BIOLOGIQUES ET SANS GLUTEN!

ECO CERT

KOSHER

Des produits d'ici pour les amoureux de la bonne cuisine

418 729-3813 — laminoteriedesanciens.com

MÉTISSAGES *gourmands*

La diversité culturelle en Gaspésie ne date pas d'hier. Au fil des siècles, elle a influencé notre patrimoine culinaire. Aujourd'hui, les métissages gourmands se poursuivent, à notre grand bonheur ! De plus en plus de personnes immigrantes choisissent la Gaspésie comme milieu de vie, apprécient les produits de son terroir et partagent leur patrimoine alimentaire avec leur communauté. C'est le cas de Giovanni, Houssem, Claudia et Ricardo.

PAR MÉLANIE GAGNÉ
melanieclaudegagne@gmail.com
Rédactrice et enseignante en francisation, elle collabore à plusieurs magazines. Elle s'intéresse à l'alimentation, à la cuisine, aime fréquenter marchés publics et cafés. Les pieds dans le fleuve depuis l'enfance, elle a de beaux souvenirs de cueillette de coquillages, de baignade et de pique-niques sur les plages de la Gaspésie.

© Alain Carat

GOURMET BLENDS

The cultural diversity of the Gaspé Peninsula is not a new phenomenon. Over the centuries, it has influenced our culinary heritage. Today, gourmet fusion is still alive and well, much to our delight! Growing numbers of immigrants are choosing the Gaspé as their home, appreciating its local products and sharing their food heritage with their community. This is the case of Giovanni, Houssem, Claudia and Ricardo.

« La diversité de chacun fait la richesse de tous. »

"So much diversity enriches everyone."

JULOS BEAUCARNE

TROIS DE NOS INVITÉ·ES EN UN COUP D'OEIL

Giovanni Sorsi — 66 ans
CARLETON-SUR-MER

Pays d'origine : Italie

INGRÉDIENTS D'ICI PRÉFÉRÉS :
Sirop d'érable
Moutarde
Poissons, moules et huîtres

Houssem Dhouib — 43 ans
BONAVENTURE

Pays d'origine : Tunisie

INGRÉDIENTS D'ICI PRÉFÉRÉS :
Sirop d'érable
Champignons sauvages
Homard et crabe

Claudia Romero — 38 ans
GASPÉ

Pays d'origine : Pérou

INGRÉDIENTS D'ICI PRÉFÉRÉS :
Sirop d'érable
Fruits de mer
Poissons

© Alain Carat

DE L'ÎLE D'ELBE À CARLETON-SUR-MER

Giovanni Sorsi est originaire de la plus grande île de l'archipel toscan en Italie. Depuis une dizaine d'années, il vit à Carleton-sur-Mer, où il a fondé le restaurant Tosca : « C'est le prénom d'une dame qui a été inspirante pour moi en cuisine. C'est aussi le diminutif de Toscane, en plus d'être le nom d'un opéra. Je trouvais tout cela intéressant. » Le restaurant appartient depuis deux ans au fils de Giovanni, Julien, 35 ans, sommelier. Chaque année, le chef italien Matteo Dabbene voyage entre Milan et Carleton-sur- Mer pour travailler quelques mois dans la cuisine des Sorsi. Bien qu'il ne soit plus à la tête du Tosca, Giovanni n'est jamais loin… Il est fier de sa relève : « Julien et Matteo s'entendent pour faire quelque chose qu'on ne trouve pas ailleurs. Ils sont créatifs. Il y a une serre derrière le restaurant où ils font pousser des fleurs comestibles et des herbes. Ils s'intéressent aussi beaucoup aux produits locaux et aux accords mets et vins. Je suis content que le restaurant soit entre bonnes mains. Je mange souvent là et je goûte aux nouveaux plats avant qu'ils soient au menu. » L'établissement rend hommage à la cuisine traditionnelle italienne, tout en mettant en lumière les produits du terroir gaspésien.

FROM ELBA TO CARLETON-SUR-MER

Giovanni Sorsi is originally from the largest island in the Tuscan archipelago in Italy. For the past ten years, he has lived in Carleton-sur-Mer, where he founded the restaurant Tosca: "It's the name of a lady who was an inspiration to me in the kitchen. It's also short for Tuscany and the name of an opera. I found all this interesting." The restaurant has been owned for two years by Giovanni's son, Julien, 35, a sommelier. Every year, Italian chef Matteo Dabbene travels from Milan to Carleton-sur-Mer to work for a few months in the Sorsi kitchen.

Although he's no longer at the head of Tosca, Giovanni is never far away... He's proud of his successors: "Julien and Matteo have chosen to do something that can't be found elsewhere. They're creative. There's a greenhouse behind the restaurant where they grow edible flowers and herbs. They're also very interested in local products, and food and wine pairing. I'm glad the restaurant's in good hands. I often eat there and try new dishes before they are on the menu." The establishment pays tribute to traditional Italian cuisine, while showcasing Gaspésie's local produce.

Le menu du restaurant Tosca témoigne en effet de l'union de ces deux cultures. On y trouve des classiques italiens autant que des ingrédients typiquement gaspésiens : du turbot cuit à la vapeur avec des tomates fraîches, de l'oignon et du vin blanc, ainsi que des plats de pâtes avec des champignons sauvages proposés à l'ardoise.

Le restaurant confectionne un pesto avec des ingrédients biologiques fournis par des maraîchers locaux. Les moules de la Ferme maricole du Grand Large et les huîtres William B y sont aussi apprêtées à l'italienne. « On sert également du poisson salé séché gaspésien. En Italie, c'est très populaire. »

« En arrivant au Québec, j'ai réalisé que c'est du poisson [salé] gaspésien que je mangeais, dans ma jeunesse, dans mon patelin. J'avais toujours cru que ce poisson venait de la Norvège ou de la Suède. Je me souviens du timbre Gaspé Cured sur la boîte. » – Giovanni Sorsi, originaire de l'île d'Elbe, en Italie

Giovanni a étudié à l'école d'hôtellerie d'Elbe. Jeune homme, il a eu deux restaurants. Dans la vingtaine, son chemin a croisé celui d'Élise Martin, une Québécoise de passage en Italie. Quelques battements de coeur plus tard, Giovanni a choisi d'aller vivre dans le pays de sa douce : « J'étais curieux de découvrir le monde. J'ai appris le français petit à petit. Nous avons d'abord vécu à Montréal. J'ai eu un restaurant sur Saint-Zotique. Ça a été pour moi la grande école de la cuisine québécoise. C'était ouvert 24 heures sur 24 et la nuit je servais de la poutine. » Giovanni et Élise allaient souvent en vacances en Gaspésie, puis ont décidé de s'y installer. Le chef Sorsi a fondé Tosca en 2012.

DE LA TUSINIE À BONAVENTURE

Houssem Dhouib a quitté la Tunisie en 2000. Il a vécu aux États-Unis, puis, en 2007, il a été attiré par le Québec. C'est là qu'il a rencontré sa douce moitié, Véronique Beauchamp. Après 10 ans à venir en vacances en Gaspésie, les amoureux ont décidé d'y prendre racine avec leur fille.

Houssem est mécanicien industriel, mais c'est un touche-à-tout : « J'ai exploré beaucoup de choses. J'ai eu une entreprise de construction et un camion de crème glacée. En Gaspésie, je n'ai pas trouvé de travail dans mon domaine, alors, quand j'ai vu que la boulangerie La Pétrie était à vendre, ça m'a intéressé. » Il est devenu copropriétaire de l'entreprise avec sa conjointe. L'ancien grand manitou de La Pétrie, Marco Bourque, a passé du temps avec eux afin de leur transmettre ses connaissances. Houssem a aussi fait beaucoup de recherche et de lecture sur la boulangerie.

The menu at Tosca is a testament to the union of these two cultures. It features Italian classics as well as typical Gaspesian ingredients: steamed turbot with fresh tomatoes, onion and white wine is offered on the regular menu while the slate features pasta dishes with wild mushrooms.

The restaurant makes a pesto with organic ingredients supplied by local market gardeners. Mussels from the Ferme maricole du Grand Large and William B oysters are prepared Italian style. "We also serve salt cured Gaspesian fish. In Italy, it's very popular."

"When I arrived in Quebec, I realised that it was Gaspesian [salt cured] fish that I used to eat in my hometown when I was young. I'd always thought it came from Norway or Sweden. I remember the Gaspé Cured stamp on the box." *– Giovanni Sorsi, originally from the island of Elba, Italy*

Giovanni studied at the school of hotel management in Elba. As a young man, he had two restaurants. In his twenties, his path crossed that of Élise Martin, a Quebecer passing through Italy. A few heartbeats later, Giovanni chose to live in the country of his sweetheart: "I was curious to discover the world. I learned French little by little. We first lived in Montreal where I had a restaurant on Saint-Zotique. For me it was a great learning experience in Québec cuisine. It was open 24 hours a day and at night I served poutine." Giovanni and Élise often vacationed on the Gaspé Peninsula, and then decided to settle here. Chef Sorsi founded Tosca in 2012.

FROM TUNISIA TO BONAVENTURE

Houssem Dhouib left Tunisia in 2000. He lived in the United States, then in 2007 he was drawn to Quebec. It was there that he met his better half, Véronique Beauchamp. After 10 years of vacationing in the Gaspé, the couple decided to build a home here with their daughter.

Houssem is an industrial mechanic by training, but he is a jack-of-all-trades: "I've explored many things. I had a construction company and an ice cream truck. In Gaspésie, I couldn't find work in my field, so when I saw that the La Pétrie bakery was for sale, I was interested." He became co-owner of the business with his wife. The former head honcho of La Pétrie, Marco Bourque, spent time with them to pass on his knowledge. Houssem has also done a lot of research and reading about baking.

FUSION DE CULTURES EN CUISINE

Chez Tosca, Giovanni Sorsi a misé dès le départ sur les spécialités italiennes préparées avec des ingrédients gaspésiens et québécois.

Dans le futur menu du Marché des Saveurs gaspésiennes, Claudia Romero songe à intégrer du lomo saltado, un classique péruvien à base d'émincé de boeuf, des soupes équatoriennes et des patacones (plantain frit).

À La Pétrie, Houssem Dhouib aimerait un jour proposer des produits tunisiens aux clients, peut-être le tabouna, un pain rond et plat cuit sur les parois d'un four en terre cuite.

© Lumi Photo

Pourquoi passer de la mécanique industrielle à la boulangerie ? « En Tunisie, le pain est très important. C'est comme le riz pour les Asiatiques. On consomme beaucoup de pain. Dans mon pays d'origine, le pain du matin n'est plus frais en après-midi. La fraîcheur est importante à ce point pour les Tunisiens ! »

Il y a quelques mois, Houssem et Véronique ont accueilli dans leur équipe un couple français : Audrey Couderc, qui travaille au comptoir, et Guillaume Carmantrand, boulanger. Des produits artisanaux de tradition française sont donc confectionnés chaque jour à la boulangerie, avec des farines biologiques.

Dans chaque ville où il s'est installé, Houssem a aimé goûter aux ingrédients et aux mets locaux : « C'est une bonne façon de s'intégrer ! J'ai mangé de la poutine direct en arrivant au Québec. Je mange du pâté chinois. J'y ajoute par contre de la harissa. Quand je prépare un couscous ici, il y a une touche québécoise parce que j'y ajoute des choux de Bruxelles. » Lorsqu'il cuisine pour ses amis gaspésiens, Houssem prépare souvent des doigts de Fatma, du couscous ou des bricks[1].

« Dans ma vie, j'ai vu beaucoup de sortes de personnes. J'apprécie vivre avec la différence, la diversité. En Gaspésie, je suis bien ! Les gens sont gentils. » – Houssem Dhouib, originaire de la Tunisie

DU PÉROU ET DE L'ÉQUATEUR À GASPÉ

Claudia Romero, du Pérou, et Ricardo Granja, de l'Équateur, se sont rencontrés à l'université en Équateur. Les amoureux ont décidé de pimenter leur vie en partant vivre à l'étranger. Ils ont posé leurs valises à Montréal en 2012. Après avoir suivi des cours de francisation dans la métropole, ils ont fait leur nid à Gaspé en 2013. « Nous sommes ingénieurs en aquaculture ; l'eau, ça nous parle ! L'humain doit connaître la mer ! », affirme Claudia.

1. Constitués de feuilles de brick farcies et frites, les bricks (pliés en triangles) et les doigts de Fatma (de forme allongée) peuvent contenir thon, poulet, viande hachée ou crevettes, et pommes de terre en purée, fromage, câpres, persil et oeufs. Au Québec, Houssem remplace les feuilles par de la pâte à rouleaux de printemps.

Why go from industrial mechanics to baking? "In Tunisia, bread is very important. It is like rice for Asians. We eat a lot of bread. In my home country, bread made in the morning is considered no longer fresh in the afternoon. That's how important freshness is for Tunisians!"

A few months ago, Houssem and Véronique welcomed a French couple to their team: Audrey Couderc, who works at the counter, and Guillaume Carmantrand, a baker. Traditional French products are made every day at the bakery, using organic flours.

In each town where he has settled, Houssem has enjoyed sampling local ingredients and food: "It's a good way to integrate! I ate poutine straight away when I arrived in Quebec. I eat shepherd's pie. But I add harissa to it. When I prepare couscous here, I add a Québec touch because I add Brussels sprouts." When he cooks for his Gaspesian friends, Houssem often prepares Fatima's fingers (Tunisian egg rolls), couscous or briks[1].

"Throughout my life, I have seen all kinds of people. I appreciate living with difference, diversity. In Gaspésie, I feel right at home! People arefriendly." *– Houssem Dhouib, originally from Tunisia*

FROM PERU AND ECUADOR TO GASPÉ

Claudia Romero, from Peru, and Ricardo Granja, from Ecuador, met at university in Ecuador. The couple decided to spice up their lives by moving abroad. They settled in Montreal in 2012. After taking French language courses in the metropolis, they made their home in Gaspé in 2013. "We are aquaculture engineers; water speaks to us! Humans need to know the sea," says Claudia.

1. Made of stuffed and fried thin pastry sheets, briks (folded into triangles) and Fatima's fingers (roll-shaped) can contain tuna, chicken, ground meat or shrimp, and mashed potatoes, cheese, capers, parsley and eggs. In Québec, Houssem uses spring roll dough in place of the brik sheets.

À leur arrivée, les tourtereaux ont été engagés comme observateur·rices des pêches en mer. « On a pratiqué notre français avec les pêcheurs ! », se souvient Claudia avec bonheur. Le couple a ensuite travaillé pour plusieurs entreprises et fondé une famille. Puis, est venu le moment de réaliser un autre projet qui leur tenait à coeur : devenir entrepreneur·es. « On a eu l'opportunité de reprendre le Marché des Saveurs gaspésiennes. Nous étions emballés ! »

« Pour nous, la nourriture fait voyager et rend heureux. Elle permet de beaux échanges culturels et rassemble les gens. » – Claudia Romero, originaire du Pérou

Le Marché des Saveurs gaspésiennes est une épicerie fine située au coeur de Gaspé, sur la rue de la Reine. Les palais gourmands peuvent y trouver de nombreux produits locaux, des repas à emporter et des bières de brasseries artisanales. Lorsqu'ils ont acheté, il y a un an, Claudia et Ricardo ont travaillé en collaboration avec les anciens propriétaires. Depuis six mois, ils mènent leur barque en duo.

Claudia et Ricardo ont beaucoup d'idées, mais ils veulent bien faire les choses, alors ils prennent leur temps. « On pense à fusionner les types de cuisine, on veut agrandir la section épices du monde, on a un projet avec des nouveaux arrivants pour faire découvrir des ingrédients et des mets de différents pays », énumère Claudia. Elle aimerait aussi que leur chef puisse aller au Pérou et en Équateur afin de s'imprégner de la culture locale et de s'en inspirer pour cuisiner.

« En Équateur, on mange beaucoup de soupe. La soupe aux pois a d'ailleurs été une belle découverte pour nous ici. » Autre révélation pour la néo-Gaspésienne : la poutine aux crevettes du Brise-Bise.

Avec leur fille et leur garçon né·es à Gaspé, avec qui ils parlent « fragnol », Claudia et Ricardo ont le sentiment de vivre dans un paradis. ■

Upon their arrival, they were both hired as marine fisheries observers. "We practised our French with the fishermen!" recalls Claudia happily. The couple then worked for several different businesses and started a family. Then came the time to accomplish another project close to their hearts: becoming entrepreneurs. "We had the opportunity to take over the Marché des Saveurs gaspésiennes. We were thrilled!"

"We believe food encourages you to travel and makes you happy. It provides opportunities for beautiful cultural exchanges and brings people together." *– Claudia Romero, originally from Peru*

The Marché des Saveurs gaspésiennes is a specialty grocery shop located in the heart of town of Gaspé, on Rue de la Reine. It offers many local products, take-out meals and beers from craft breweries to delight gourmet palates. When they bought the place a year ago, Claudia and Ricardo first worked with the previous owners. For the past six months, they've been running the business as a duo.

Claudia and Ricardo have a lot of ideas, but they want to do it right, so they are taking their time. "We're thinking of merging the types of cuisine, we want to expand the world spice section, we have a project with newcomers to introduce ingredients and dishes from different countries," Claudia says. She would also like their chef to go to Peru and Ecuador to immerse himself in the local culture and use it as inspiration for his cooking.

"In Ecuador, we eat a lot of soup. Pea soup was a great discovery for us here." Another revelation for the neo-Gaspesian: Brise-Bise shrimp poutine.

With their daughter and son born in Gaspé, with whom they speak fragnol*, Claudia and Ricardo feel they are living in paradise.* ■

© Roger St-Laurent

CEUX QUI FONT POUSSER DE L'HERBE,
CEUX QUI VENDENT DES CHAMPIGNONS,
ET TOUS CEUX QUI N'ONT PAS PEUR DE PÊCHER...
ON LES ADORE !!!
NOUS SOMMES FIERS DE NOUS ASSOCIER À DES PRODUCTEURS D'ICI
Association Gaspésie Bio • Érablière Saint-Gabriel • Les Produits Tapp
Microbrasserie Cap Gaspé • Gaspe Shore • Coopérative Bœuf Gaspésie
Les Frères Dailpé • Les Moules de la Baie • Le Jardin du Village
Les Framboisiers Lepage • Aquaculture Gaspésie • La Minoterie des Anciens • Fumoir Monsieur Émile • Gaspésie Sauvage • L'Agneau de la Baie
Ils en Fument du Bon • Canard du Lac Brome • Porc Nagano • Ferme Bourdages • Brasserie Auval • Microbrasserie Pit Caribou • Microbrasserie Le Naufrageur • Microbrasserie À l'Abri de la Tempête
TÉTÛ
• TAVERNE GASPÉSIENNE •
TETURESTO.CA
418 368.8388
178, rue de la Reine, Gaspé

ENSEMBLE
POUR
ET FAIRE NOURRIR
GRANDIR LE QUÉBEC
UPA
POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR
Gaspésie - Les Îles

Des spiritueux inspirés du terroir. Goûtez la différence !
DISTILLERIE
MITIS
RHUM NORDIQUE
distilleriemitis.com
@distilleriemitis
1034, avenue de la Gaspésie
Mont-Joli

Vous rêvez d'authenticité?

Des souvenirs impérissables vous attendent

Dreaming of authentic experiences?

Precious memories await

pc.gc.ca

Lieu historique national de la Bataille-de-la-Ristigouche
Battle of the Restigouche National Historic Site

Parc national Forillon
Forillon National Park

Lieu historique national de la Bataille-de-la-Ristigouche
Battle of the Restigouche National Historic Site

Parcs Canada Parks Canada

Canada

MRC de BONAVENTURE

Boulangerie La Pétrie

Raymer Aquaculture

Soyons fiers

Soyons ambassadeurs

Soutenons ceux qui nous nourrissent !

Magali Deslauriers

Le Potager de Chez Casimir

Le Naufrageur

MRC AVIGNON

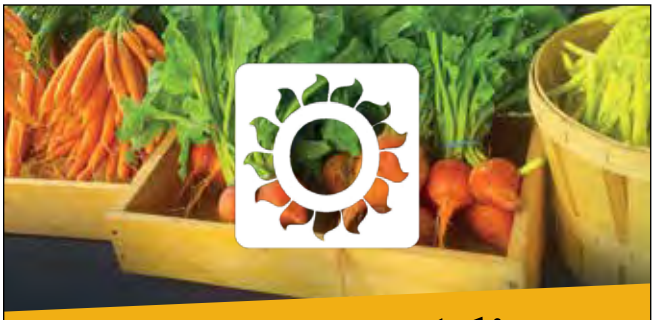
Poterie utilitaire et ludique, tournée et peinte à la main en Gaspésie

ATELIER-BOUTIQUE

Heures d'ouverture – période estivale :
mardi au samedi de 9h30 à 16h30
Reste de l'année : sur rendez-vous

Dumouchel Céramiste

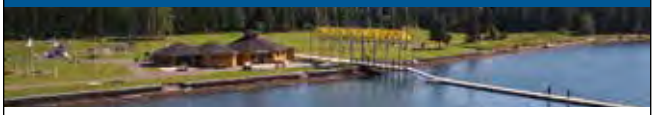
520, 1re Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts | 418 763-1905 | dumouchelceramiste.com



Marché public
New Richmond

Une rencontre
AVEC LES PRODUCTEURS AGROALIMENTAIRES,
les artistes et les artisans d'ici!

Les samedis d'été
DU 9 JUILLET AU 10 SEPTEMBRE 2022
DE 10 H À 15 H
Au parc de la Pointe-Taylor
(103, boulevard Perron Est)
*Sujet à changement, consultez la page Facebook régulièrement



Ville de NEW RICHMOND

418 392-7000
villenewrichmond.com
Marché public de New Richmond

VISITE GUIDÉE - BOUTIQUE - ARTISANAT
micmacgespeg.ca
783, boul. de Pointe-Navarre, Gaspé, 418 368-7449

COULEUR CHOCOLAT
CHOCOLATIER ARTISAN

DÉCOUVREZ LE MONDE DE CARL PELLETIER

Des accords fabuleux et inédits tirés du terroir gaspésien

CHOCOLATS AUX SAVEURS GASPÉSIENNES
ÉCONOMUSÉE® DU CHOCOLATIER
GLACE ARTISANALE

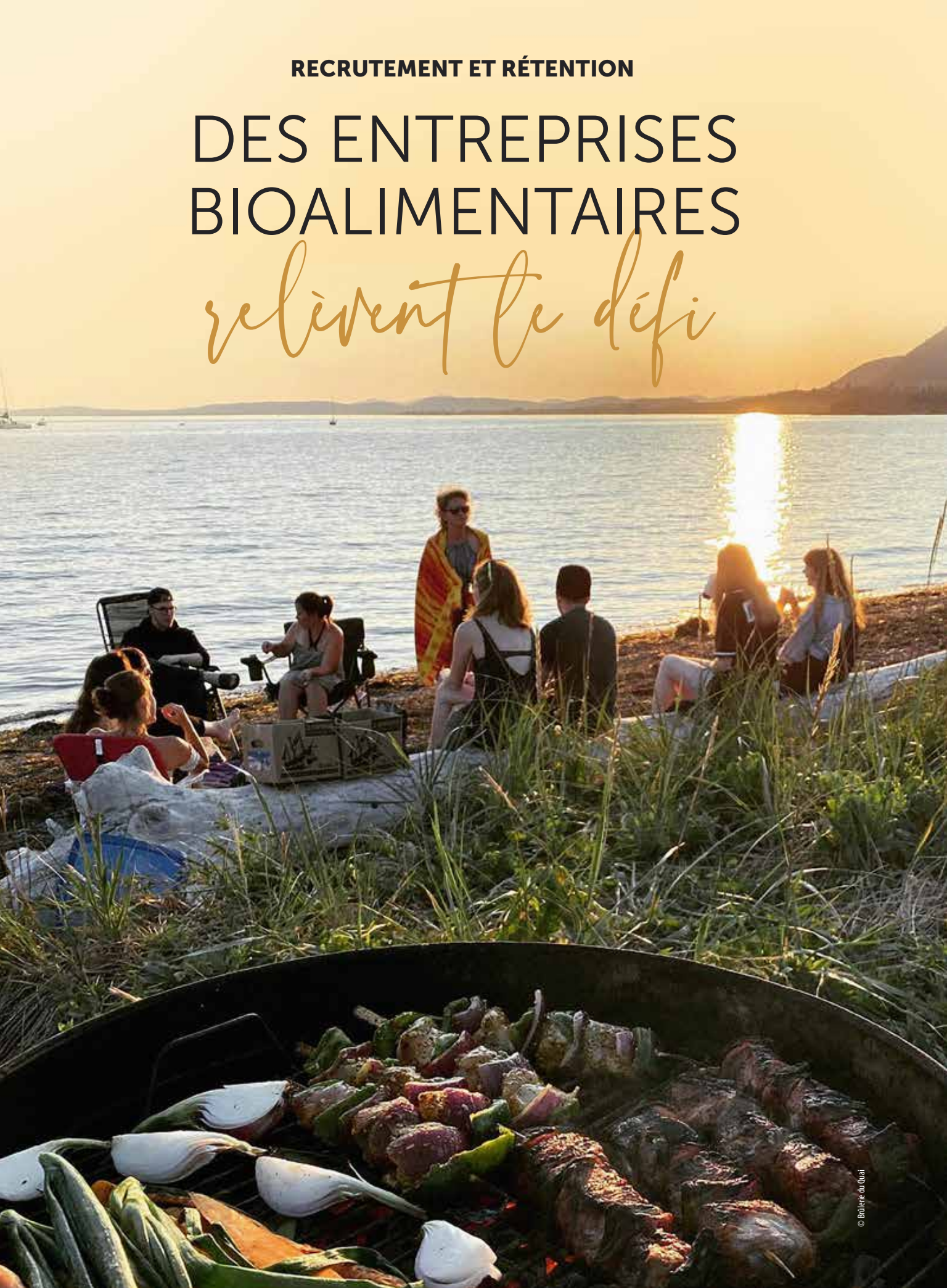
Sainte-Anne-des-Monts
36, 2e Rue Ouest
418 763-7535

couleurchocolat.ca

Lauréat du prix Excellence Gaspésie Gourmande 2021

RECRUTEMENT ET RÉTENTION

DES ENTREPRISES BIOALIMENTAIRES *relèvent le défi*



© Brûlerie du Quai

PAR GILLES GAGNÉ
ggsoleil60@gmail.com
Journaliste pigiste au quotidien *Le Soleil*, il est aussi corédacteur en chef du *Gaspé Spec* et éditorialiste au journal *Graffici*, en plus d'écrire pour le journal *Pêche Impact*. Il se passionne pour les ressources naturelles et vit à Carleton-sur-Mer.

Plusieurs entreprises du secteur bioalimentaire gaspésien ont connu, au fil de leur histoire, une croissance ayant changé complètement la donne en recrutement et rétention de personnel. À l'origine, elles dépendaient souvent du travail de membres de la famille. L'expansion les a incitées à recruter au-delà de la parenté. Trois dirigeants d'entreprise témoignent de leurs solutions créatives en matière de recrutement et de rétention.

À Carleton-sur-Mer, Dany Marquis et Marie-Hélène Fortier ont établi en 2005 la Brûlerie du Quai, un café doublé d'un torréfacteur afin, dans le second cas, de desservir un réseau de distribution. D'une demi-douzaine d'employé·es – incluant les fondateur·rices – il y a 17 ans, le personnel est passé à 40 personnes en 2022, dont de 25 à 28 à longueur d'année. L'entreprise comprend aussi, depuis 2014, la division Chaleur B Chocolat, qui fabrique du chocolat de la fève à la tablette, et commercialise des produits de l'érable gaspésiens.

Tout a changé depuis 2005 en recrutement, signale M. Marquis. « C'est le jour et la nuit comme si, dans un claquement de doigts, on avait enlevé des milliers de personnes du marché du travail, et c'est le cas partout. Je visite des chocolateries à Montréal. On parle de chocolat deux minutes et de recrutement de main-d'œuvre le reste du temps. »

À mesure que l'entreprise évoluait dans le temps, son volet manufacturier a pris son envol. Ainsi, c'est davantage la structure de l'entreprise qui a incité ses dirigeant·es à rechercher du personnel permanent plutôt que de cibler des étudiant·es l'été.

« Au cours des dernières années, au lieu de construire autour de l'offre touristique, j'ai organisé les ventes autour de la production manufacturière, avec des emplois annuels, précise M. Marquis. On a limité notre offre touristique. [Avant], on faisait des soupes, des salades, des sandwichs. [À présent], on ne sert que des cafés, des chocolats et des croissants. On a moins besoin de monde dans ce volet. On a donc simplifié l'offre et le recrutement. » De 10 à 12 postes se rajoutent l'été pour l'achalandage touristique.

Pour un recrutement fructueux, M. Marquis et son équipe de gestion offrent notamment une salle d'entraînement située à deux minutes de marche du siège social. « La majorité des employés l'utilisent. On essaie de ne pas pénaliser ceux que ça n'intéresse pas. On compense ailleurs », avec des sorties culturelles, entre autres.

DES MEMBRES DE L'ÉQUIPE DE LA BRÛLERIE DU QUAI LORS D'UN BARBECUE SUR LA PLAGE, À CARLETON-SUR-MER, ET DANS L'ARRIÈRE-BOUTIQUE.

RECRUITMENT AND RETENTION

BIO-FOOD BUSINESSES TAKE UP THE CHALLENGE

Over the course of their history, several businesses in the biofood sector in Gaspésie have experienced growth that has completely changed the way they recruit and retain staff. Originally, they often depended on the work of family members. Expansion has prompted them to recruit beyond the family. Three business leaders talk about their creative recruitment and retention solutions.

In Carleton-sur-Mer, Dany Marquis and Marie-Hélène Fortier established the Brûlerie du Quai in 2005, a coffee shop that doubles as a roaster, the latter to serve a distribution network. From half a dozen employees 17 years ago, including the founders, the staff had grown to 40 by 2022, including 25 to 28 who work there year-round. Since 2014, the company has also owned Chaleur B Chocolate, a subsidiary that makes chocolate from bean to bar, and markets Gaspesian maple products.

"In terms of recruitment, everything has changed since 2005," says Dany. "It's like night and day, as if thousands of people have been taken out of the job market in the blink of an eye, and this is the case everywhere. I visit chocolate shops in Montreal. We talk about chocolate for two minutes and about recruiting workers the rest of the time."

As the company evolved over time, its manufacturing side took off. Consequently, its leaders are motivated by the structure of their business to look for permanent staff rather than targeting students in the summer.

"In recent years, instead of building around the tourism offer, I've been organising sales around manufacturing production, with year-round jobs," says Dany. "We have limited our tourism offer. [Before], we made soups, salads, sandwiches. [Now] we only serve coffee, chocolate and croissants. We need fewer people in this area. We've simplified what we offer and consequently, the way we recruit. Between 10 and 12 positions are added in the summer for tourist traffic."

Les emplois à longueur d'année diminuent le roulement inhérent aux emplois d'été. « Si on attire des employés qui viennent triper l'été en Gaspésie, c'est plus difficile de les connecter sur ce qu'on fait. On est chanceux. Les employés à temps partiel sont des étudiants du bassin local. Ils reviennent pendant leurs années d'études, et le frère ou la sœur suit. Si les jeunes sont contents, ils reviennent. Ceux de l'extérieur quittent parfois avant le temps. Parfois, pendant le recrutement, une semaine avant la date [d'entrée en fonction], on reçoit un *email* de l'étudiant. On se retrouve aux enchères avec la Baie Bleue, Tosca, La Mie véritable et Le Naufrageur, ça fait une drôle de situation », souligne M. Marquis, en énumérant des employeur·euses important·es de Carleton-sur-Mer.

FERME BOURDAGES TRADITION : PROCURER UNE OCCASION DE SE RÉALISER

À Saint-Siméon-de-Bonaventure, la Ferme Bourdages Tradition, qui évolue sur les mêmes terres depuis 201 ans, transforme la fraise depuis 30 ans. Elle propose aussi des plats cuisinés maison et, depuis 2006, des alcools de fraise.

L'entreprise familiale emploie une douzaine de personnes à longueur d'année et plus de 100 l'été, avec les cueilleur·euses. « On s'est adapté, au niveau du développement progressif des besoins, de la cueillette, de la transformation, des heures de travail, des compétences, des comités sociaux pour créer un esprit d'équipe, afin que les gens se sentent engagés, qu'ils développent un sentiment d'appartenance, et pour essayer de favoriser la passion au travail, affirme le président, Pierre Bourdages. Pour nous, pour mes parents, le jus de fraise coule dans nos veines. On sait qu'on ne peut pas demander la même chose [à l'équipe]. On essaie de l'animer pour que les gens se sentent unis. »

La question des salaires est incontournable dans le secteur bioalimentaire, reconnaît-il. « On ne peut pas verser des gros salaires et on ne peut donner les avantages financiers d'une entreprise publique. On essaie de développer les rêves de nos employés, leur passion, pour qu'ils soient bien dans un salaire moins grand, pour que les gens puissent se réaliser. Le secteur bioalimentaire est le parent pauvre des secteurs économiques; c'est vu comme ça par la finance, mais on nourrit la planète ! On devrait être pris en premier plan », souligne M. Bourdages.

Il est néanmoins fier d'enregistrer des victoires en recrutement. « Une ancienne infirmière s'en vient chez nous parce qu'elle veut vivre des expériences en service à la clientèle. Le désir d'avoir du bonheur au travail est une façon de satisfaire les rêves et les engagements. Il n'y a pas juste la paye. »

Pour faire grimper l'embauche à 100 personnes l'été, lors de la récolte de fraises, la Ferme Bourdages Tradition recrute 40 Mexicains. Là aussi, il y a des méthodes à instaurer pour réussir. « Les gens veulent revenir, remarque M. Bourdages. Ils sont bien accueillis, bien gérés et on leur crée un environnement intéressant. On les emmène à la pêche. Ils veulent travailler sept jours par semaine, mais moi, je dis que six jours, c'est assez. Ils nous font la cuisine pendant une soirée. On mélange les cultures. On essaie de créer un happening. C'est apprécié de tout le monde, Gaspésiens et Mexicains. »

To recruit successfully, Dany and his management team offer a work-out room located at a two minutes' walk from the head office. "Most employees use it. We try not to penalise those who aren't interested. We make up for it elsewhere," with cultural outings, among other things.

Year-round jobs reduce the turnover inherent to summer jobs. "If we attract employees who come to the Gaspé to spend the summer, it's more difficult to connect them to what we do. We're lucky. The part-time employees are students from the local area. They come back during their school years, and their brothers and sisters follow. If the young people are happy, they come back. Those from outside sometimes leave before the end of the season. Sometimes during recruitment, a week before the [start date], we get an email from the student. We find ourselves competing for staff with the Baie Bleue, Tosca, La Mie véritable and Le Naufrageur, it's an odd situation," says Dany, listing some of the major employers in Carleton-sur-Mer.

FERME BOURDAGES TRADITION: PROVIDING AN OPPORTUNITY FOR FULFILLMENT

In Saint-Siméon-de-Bonaventure, Ferme Bourdages Tradition, in activity on the same land for 201 years, has been processing strawberries for 30 years. It also offers home-made products and, since 2006, strawberry spirits.

The family business employs a dozen people year-round and more than 100 in the summer, including the pickers. "We have adapted as our picking, processing, working hours, skills, social committees evolved to create a team spirit, foster commitment on the part of our staff, develop a sense of belonging, and try to encourage enthusiasm at work," says president Pierre Bourdages. "For us, for my parents, strawberry juice runs in our veins. We know that we can't ask the same thing [of the team]. We try to make it lively so that people feel united."

The issue of wages is inescapable in the bio-food sector, he acknowledges. "You can't pay big salaries and you can't give the financial benefits of a public company. We try to develop the dreams of our employees, their passion, so that they can be happy with a smaller salary, so that people can fulfil their potential. Biofood is the poor relation of the economic sectors; it is seen like that by the finance industry, but we feed the planet! We should be at the forefront," says Pierre.

He is nevertheless proud to talk about some of their recruitment victories. "A former nurse came to us because she wanted to experience customer service. The desire to be happy at work is one way to fulfill dreams and commitments. It's not just about the pay."

To boost hiring to 100 people in the summer, during the strawberry harvest, Bourdages Tradition Farm recruits 40 Mexican workers. Here too, there are methods that can be put in place to improve recruitment success. "People want to come back," notes Pierre. They are warmly welcomed, well managed and we create an interesting environment for them. We take them fishing. They want to work seven days a week, but I tell them six days is enough. They cook for us in the evening now and again. We mix cultures. We try to create a happening. It's appreciated by everyone, Gaspesians and Mexicans."

© Ferme Bourdages Tradition

LA FERME BOURDAGES TRADITION RECRUTE 40 MEXICAINS POUR LA RÉCOLTE DE FRAISES EN ÉTÉ.

© Ferme Bourdages Tradition

UNE AUTRE SOLUTION : FACILITER L'ADAPTATION DE CITOYEN·NES AU TRAVAIL

Aux Bergeries du Margot, à Bonaventure, Manon Lelièvre, Leïla Arbour et Sylvain Arbour accomplissent la tâche découlant de leur élevage de 600 brebis. Il y a de la place pour un employé à temps partiel. Ils ont fait appel, en 2021, à un garçon de 15 ans, invisible sous son capuchon de coton ouaté. Il évolue dans une classe d'élèves peu passionnée par l'école.

«Il a fait un premier stage dans le cadre de son cours. Il voulait travailler avec des animaux, il le savait, mentionne Leïla Arbour. Il ne parle pas beaucoup, il ne sera pas au service à la clientèle, mais il a tellement un lien fort avec les animaux! [...] Il vient faire une journée par semaine, et quatre jours par semaine l'été. Il est dans les tâches qui demandent un contact direct avec les animaux, comme les nourrir, les déplacer, faire le ménage.»

LEÏLA ARBOUR DES BERGERIES DU MARGOT

© Bergeries du Margot

© Aliments du Québec

ÉLISABETH VARENNES ET SÉBASTIEN BRENNAN-BERGERON DE SEABIOSIS

Chez Seabiosis, un transformateur d'algues de mer utilisant une usine à Grande-Rivière, Élisabeth Varennes et Sébastien Brennan-Bergeron ont adapté leur horaire selon la disponibilité des employé·es. En offrant des stagiaires, le Service d'aide aux entreprises de la MRC du Rocher-Percé a solutionné une partie des problèmes de l'entreprise.

«Je considère les employés, je leur demande leur avis, comment on fait l'horaire et si c'est correct de finir à telle heure, explique M. Brennan-Bergeron. On fait des semaines de production de trois jours, pendant cinq semaines. On fait des productions les fins de semaine, vendredi, samedi, dimanche, parce que c'était plus facile de trouver du personnel chez les étudiants, entre autres. On a monté les salaires. [...] On n'a aucun problème à avoir des employés trois jours par semaine.» Seabiosis a aussi créé une banque d'employé·es, qui sont partagé·es avec d'autres petites entreprises.

Il s'inquiète de voir d'autres secteurs économiques mieux nantis que l'alimentation favoriser l'embauche de travailleur·euses étranger·ères. « La compétition viendra de secteurs plus lucratifs au cours des prochaines années alors que nous payons le salaire minimum. Il faudra protéger le domaine agricole, qui a vu une augmentation de plus de 35 % des salaires en cinq ans; c'est énorme pour nous. Il y a une limite aux prix qu'on peut charger. Il y aura différentes choses à regarder, comme la robotisation. »

LELIÈVRE, LELIÈVRE ET LEMOIGNAN : FACILITER LE RECRUTEMENT PAR UNE SAISON D'ACTIVITÉS ÉTENDUE

À Sainte-Thérèse-de-Gaspé, Roch Lelièvre, président de l'usine de transformation de produits marins Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan, a aussi fait prendre à son entreprise une expansion considérable entre 1985, quand il a assuré la relève de son père, et maintenant.De 30 employé·es il y a 37 ans, le personnel est passé à 230 cette année.

« Nous étions deux dans les bureaux en 1985. Nous sommes une dizaine maintenant. On a des gens à la comptabilité, aux ressources humaines. Mes enfants, Raphaëlle et Marc-Antoine, sont avec moi », précise M. Lelièvre.

La multiplication des espèces transformées a allongé la saison d'activités et facilité le recrutement. « En augmentant le temps de travail, on apporte de la stabilité, note-t-il. Le secret pour garder les employés heureux? Ma porte de bureau est toujours ouverte, peu importe l'employé. Pour développer l'esprit d'équipe, on fait des repas, on va voir les employés, on fait des rencontres et on leur dit : "Venez nous voir." On fait affaire avec une main-d'œuvre vieillissante. Pour la cinquième année, on embauche des travailleurs mexicains. On en a 70 cette année. »

La rétention des Mexicains porte aussi un secret. « On travaille beaucoup sur l'aspect familial, explique M. Lelièvre. On compte sur nos travailleurs pour recruter. On embauche à partir des recommandations de nos travailleurs, pas sur celles d'une agence. On est rendu avec des parents d'employés. C'est plus facile pendant leur séjour. On essaie de les rendre heureux. Un travailleur mexicain, c'est comme un travailleur québécois, au même niveau, avec les mêmes avantages et les mêmes services. Pour le logement, on achète des maisons. Il y a deux travailleurs par chambre maximum; quand tu es trop à l'étroit, tu te tapes sur les nerfs, ça va paraître au travail. On leur donne des cours de français, pour qu'ils puissent s'intégrer. On les embauche du 15 avril au 20 décembre, deux semaines de moins pour certains. Ça donne huit mois, huit mois et demi de travail par année et c'est ça qu'ils veulent. » ■

He worries when he sees other economic sectors that are better off than the food production industry starting to look at hiring foreign workers. "Over the course of the next few years, we will be facing competition from more lucrative sectors able to offer more than the minimum wage we pay. We will have to protect the agricultural field, which has seen wages go up by more than 35% in five years; that's huge for us. There's a limit to the prices we can charge, and we will have to look at other options, including robotisation."

LELIÈVRE, LELIÈVRE ET LEMOIGNAN: FACILITATING RECRUITMENT BY EXTENDING THE OPERATING SEASON

In Sainte-Thérèse-de-Gaspé, Roch Lelièvre, president of the Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan marine products processing plant, has also seen his company expand considerably between 1985, when he took over from his father, and today. From 30 employees 37 years ago, the staff has grown to 230 this year.

"There were two of us in the offices in 1985. There are about ten of us now. We have people in accounting, in human resources. My children, Raphaëlle and Marc-Antoine, are with me," says Roch.

The increase in the number of species processed has lengthened the operating season and facilitated recruitment. "By increasing the working hours, we bring stability," he points out. "The secret to keeping employees happy? My office door is always open, no matter who the employee is. To build team spirit, we have meals together, we go to see the employees, we have meetings, and we say, 'Come and see us.' We're dealing with an ageing workforce. For the fifth year, we are hiring Mexican workers. We have 70 this year."

There's also a secret to retaining Mexican workers. "We put a lot of effort into the family aspect," explains Roch. "We rely on our workers to recruit. We hire on the basis of recommendations from our workers, not from an agency. We are in contact with employees' relatives. It's easier during their stay. We try to make them happy. A Mexican worker is like a Québec worker, everyone's treated the same, with the same advantages and the same services. For housing, we buy houses. There are two workers per room maximum; when you're too cramped, you get on each other' nerves, it's going to show at work. We give them French lessons so that they can integrate. We hire them from April 15 to December 20, two weeks less for some. That's eight, eight and a half months of work per year and that's what they want. ■

RAPHAËLLE CYR-LELIÈVRE, ROCH LELIÈVRE ET MARC-ANTOINE CYR-LELIÈVRE, À SAINTE-THÉRÈSE-DE-GASPÉ

DÉJEUNERS AUX SAVEURS RÉGIONALES

Notre restaurant à aire ouverte, entièrement rénové, vous sert des déjeuners gourmands avec une touche gaspésienne.

Bar à champagne pour créer son mimosa personnalisé!

Accueil chaleureux et service de grande qualité vous attendent.

NOUVELLE TERRASSE AVEC UNE VUE IMPRENABLE SUR LE ROCHER PERCÉ

manoirdeperce.com

OUVERT À TOUS
de 7 h à midi

info@manoirdeperce.com
418 782-2022 — 1 800 463-0858
212, route 132 Ouest, Percé

PRIX DE L'EXCELLENCE

GASPÉSIE GOURMANDE 2022

Le Prix de l'excellence Gaspésie Gourmande est remis à une personne travaillant au sein d'une entreprise de production ou de transformation bioalimentaire membre de Gaspésie Gourmande depuis au moins 10 ans. Cette personne doit avoir développé des produits de qualité ayant permis à son entreprise de rayonner tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la région. Le prix souligne ses efforts et son dynamisme, puis reconnaît son exceptionnelle contribution au positionnement du secteur bioalimentaire gaspésien ainsi qu'à celui de Gaspésie Gourmande.

Cette année, le conseil d'administration a choisi de le décerner à Michèle Poirier, de la Ferme Patasol. Le prix souligne son travail de près de 50 ans comme productrice agricole, sa forte implication depuis de nombreuses années pour le secteur agroalimentaire, notamment comme présidente de l'Union des producteurs agricoles de la Gaspésie-Les Îles, et sa conviction au sujet de l'importance de Gaspésie Gourmande dans le paysage bioalimentaire de la région. Bravo Michèle!

Cofondatrice de Patasol avec son conjoint, Martin Poirier, Michèle Poirier s'est lancée dans la culture de pomme de terre à l'âge de 19 ans. D'abord copropriétaire de l'entreprise avec l'oncle de Martin, à compter de 1973, le couple en est devenu propriétaire unique 10 ans plus tard.

Patasol consacre aujourd'hui 200 acres de ses terres à la culture de la pomme de terre et 600 acres aux céréales et aux engrais verts. «Jeff [Jean-François Chabot, agronome et directeur de la ferme] fait de l'agriculture génératrice depuis six-sept ans», mentionne fièrement Michèle. Selon elle, Patasol compte parmi les pionnières de ce mouvement visant une production durable.

Les pommes de terre de Patasol sont distribuées chez de nombreux détaillants par le service de distribution alimentaire Yvan Perreault, ainsi que dans plusieurs cantines, restaurants et dépanneurs de la Gaspésie. L'entreprise prépare actuellement de nouveaux sacs à l'image de la péninsule gaspésienne avec le logo de Gaspésie Gourmande pour la distribution de ses pommes de terre dans la région. Ses produits se retrouvent également dans les IGA, Metro et Provigo partout au Québec, commercialisés sous différentes marques maison, avec une photo de Michèle et Jean-François au dos des emballages.

Comment une entreprise gaspésienne de production de pommes de terre est-elle arrivée à conquérir un aussi grand marché? «Je devais être fonceuse, j'imagine! s'exclame Michèle. Je vois toujours loin. Où j'ai amené ça, je me voyais là.» Au point de vue du produit, elle ajoute : «Je pense qu'on a de la qualité. On a Fred [Frédéric Beauchemin, superviseur de la production], qui fait des tests régulièrement. On ne met pas n'importe quoi dans les sacs. La pomme de terre est triée deux fois.»

LAURÉATE MICHÈLE POIRIER

FERME PATASOL, BONAVENTURE

WINNER MICHÈLE POIRIER

FERME PATASOL, BONAVENTURE

Près de 50 ans après ses débuts comme entrepreneure, Michèle croit fermement qu'il faut faire preuve d'écoute et d'ouverture pour réussir. «Il faut être ouverts à la jeunesse qui ne pense pas comme nous autres, dit-elle. Il faut être à jour, être capables de répondre à la clientèle. Savoir se mettre à la place des autres et être aimables, avenants.»

La résilience, la confiance et, avant tout, l'équipe comptent aussi parmi les ingrédients du succès de son entreprise. «Sans les employés, on ne serait pas là! Plusieurs sont là depuis longtemps. Et ils sont tous fiers "d'être Patasol".»

GASPÉSIE GOURMANDE OU QUAND «L'UNION FAIT LA FORCE»

Selon Michèle, un regroupement comme Gaspésie Gourmande rend les entreprises membres plus fortes, quelle que soit leur taille, et permet de propulser les produits régionaux. «L'union fait la force!», croit-elle. L'organisation permet «d'avoir une vision commune, de progresser, d'avancer, de faire en sorte que les produits soient connus et que les producteurs soient fiers de les faire. [...] Ça vient mobiliser tous nos producteurs agricoles. [...] Ça fait une fratrie.» Elle souligne, au passage, le travail de la direction et de l'équipe de l'organisation, ainsi que la notoriété de Gaspésie Gourmande, «une marque de prestige». ■

2022 GASPÉSIE GOURMANDE

PRIX DE L'EXCELLENCE

The Gaspésie Gourmande Prix de l'excellence *is presented to an individual working for a biofood production or processing enterprise that has been a member of Gaspésie Gourmande for at least 10 years. To be eligible, nominees must have developed innovative high-quality products that have contributed to the outreach of their business within the region and beyond. The* Prix de l'excellence *seeks to honour the winner's efforts and dynamism, and to salute that person's contribution to the positioning of Gaspésie Gourmande and the Gaspesian biofood sector.*

This year, the Board of Directors chose to award the distinction to Michèle Poirier of Ferme Patasol. The award underscores her nearly 50 years of work as an agricultural producer, her strong involvement for many years in the agri-food sector, notably as president of the Union des producteurs agricoles de la Gaspésie-Les Îles, and her conviction regarding the importance of Gaspésie Gourmande in the region's bio-food landscape. Bravo Michèle!

Co-founder of Patasol with her husband, Martin Poirier, Michèle Poirier started growing potatoes at the age of 19. Initially co-owning the business with Martin's uncle in 1973, the couple became sole owners 10 years later.

Today, Patasol devotes 200 acres of its land to potatoes and 600 acres to grain and green manure. "Jeff [Jean-Francois Chabot, agronomist and farm manager] has been doing regenerative farming for six-seven years," Michèle says proudly. According to her, Patasol is one of the pioneers in this movement aimed at sustainable production.

Patasol's potatoes are distributed to many retailers by the Yvan Perreault food distribution service, as well as to many snack bars, restaurants and convenience stores on the Gaspé Peninsula. The company is currently preparing new bags bearing the image of the Gaspé Peninsula and the Gaspésie Gourmande logo for distribution of its potatoes within the region. Its products can also be found at IGA, Metro and Provigo stores across Quebec, marketed under various house brands, with a photo of Michèle and Jean-François on the back of the packaging.

How did a Gaspesian potato company manage to conquer such a large market? "I must have been a go-getter, I guess! I always think ahead. Where I am today is where I once imagined I'd be." In terms of the product, she adds, "I think we have quality potatoes. We have Fred [Frédéric Beauchemin, production supervisor], who does regular testing. We don't put just anything in the bags. The potatoes are sorted twice."

Nearly 50 years after she started as an entrepreneur, Michèle firmly believes that you have to listen and be open to others to succeed. "You have to be open to young people who don't think like we do," she says. "You have to be up to date and able to respond to customers. You have to be able to put yourself in the shoes of others and be friendly and approachable."

Resilience, trust and, above all, the team are also ingredients in the success of her business. "Without our employees, we wouldn't be here! Many have been here for a long time. And they are all proud to be Patasol."

GASPÉSIE GOURMANDE, WHERE "UNITY IS STRENGTH"

According to Michèle, a network like Gaspésie Gourmande makes member businesses stronger, regardless of their size, and helps to promote regional products. "There is strength in numbers," she believes. Thanks to the organisation, "we have a common vision, to progress, to move forward, to ensure that our products are known and that producers are proud to make them. [...] It mobilises all our agricultural producers. [...] It's like a brotherhood." In passing, she points to the work of the organisation's management and team, as well as the reputation of Gaspésie Gourmande, "a prestigious brand." ■

PRIX PAUL-HACHEY 2022

Le prix Paul-Hachey est remis à un·e chef·fe complice de la Gaspésie qui utilise, avec fierté et conviction, les produits de la gamme Gaspésie Gourmande. Cette année, il est attribué à Christophe Lebreux-Mamelonet, de la Maison du Pêcheur (Percé), dont le travail exceptionnel fait rayonner son restaurant et les produits gaspésiens bien au-delà des frontières de la Gaspésie. Malgré le grand volume de repas servis chaque jour dans son établissement au cœur de la saison estivale, le chef réussit à proposer un menu diversifié où les producteur·rices et transformateur·rices de la région sont mis de l'avant, en plus de maintenir une remarquable qualité d'assiette. Il assure avec doigté et une pointe d'audace la relève de son père, le chef Georges Mamelonet (1954-2015). Bravo Christophe !

LAURÉAT CHRISTOPHE LEBREUX-MAMELONET

LA MAISON DU PÊCHEUR, PERCÉ

WINNER CHRISTOPHE LEBREUX-MAMELONET

LA MAISON DU PÊCHEUR, PERCÉ

© Olivier Poulin, 132 Prod

Christophe Lebreux-Mamelonet a fait ses premières armes en cuisine dès l'âge de 16 ans à la Maison du Pêcheur et au Café de l'Atlantique. Ces deux établissements phares de Percé appartenaient alors à son père, le regretté chef Georges Mamelonet. « Mon père m'a transmis sa passion pour les produits locaux et la cuisine », souligne Christophe.

Après ses études en gestion d'un établissement de restauration au collège Mérici, à Québec, il s'implique davantage dans les deux restaurants aux côtés de sa mère, France Lebreux. « En 2016, on a eu une grosse tempête… », mentionne-t-il. Les grandes marées du 30 décembre ravagent plusieurs infrastructures, au cœur de Percé. Complètement détruit, le Café de l'Atlantique n'est pas reconstruit. La Maison du Pêcheur, un bâtiment historique, est déplacée un peu plus loin du littoral et magnifiquement rénovée.

«J'ai commencé à prendre la cuisine en charge à l'été 2018, raconte Christophe. J'ai mis ma touche en essayant de développer des nouvelles techniques de travail, de suivre les tendances un peu.» L'année suivante, il entreprend une attestation de spécialisation professionnelle en cuisine du marché à l'École hôtelière de la Capitale. «C'est là que j'ai eu un élan de créativité. C'était vraiment intéressant comme cours avec [le chef] Éric Fontaine. Ça m'a beaucoup inspiré.»

QUALITÉ DE PRODUITS ET ÉCONOMIE LOCALE

Le chef poursuit avec cœur la tradition instaurée par son père en prenant plaisir à cuisiner avec les produits régionaux, qu'il considère de grande qualité. «Les producteurs sont persévérants, fiers de la qualité des produits qu'ils nous donnent, et on met ça en évidence dans notre menu.» Il souligne aussi la bonne collaboration des fournisseurs d'ici. «Ils nous rendent des services incroyables. Si j'ai oublié de commander quelque chose, ils viennent à la porte. Et ils sont soucieux de la qualité du produit. Ils s'ajustent.» Enfin, il aime l'idée de contribuer à l'économie locale. «C'est de l'argent qui reste ici. Eux viennent manger chez nous, et nous, on achète leurs produits.»

Selon Christophe, Gaspésie Gourmande contribue de belle façon à faire découvrir les produits de la région et les visages qui se cachent derrière. L'organisation «met en valeur tous les produits locaux et nous fait connaître des producteurs qu'on ne connaît pas». ■

À PROPOS DE PAUL HACHEY

Chef cuisinier gaspésien, Paul Hachey (1973-2016) a été un pionnier dans l'utilisation des produits régionaux en restauration. Il a œuvré dans plusieurs restaurants de la Gaspésie, dont l'Hostellerie Baie-Bleue (Carleton-sur-Mer), en plus d'offrir des services de traiteur, de formateur et de consultant culinaire. Dans chacun des établissements où il a été de passage, il a laissé sa marque à titre de chef créatif et de grand ambassadeur des produits gaspésiens.

ABOUT PAUL HACHEY

Gaspesian chef Paul Hachey (1973-2016) pioneered the use of regional products in the restaurant industry. He worked at several of the region's restaurants, including Hostellerie Baie Bleue in Carleton-sur-Mer. Over the course of his career, he was also a caterer, instructor and culinary consultant. Wherever he worked, he left his mark as a creative chef and a great ambassador for Gaspesian products.

2022 PRIX PAUL-HACHEY

The Prix Paul-Hachey *is awarded to a Gaspésie chef who uses the products of the Gaspésie Gourmande line with pride and conviction. This year, it is awarded to Christophe Lebreux-Mamelonet, of the Maison du Pêcheur (Percé), whose exceptional work has made his restaurant and Gaspesian products known far beyond the borders of the Gaspé Peninsula. Despite the large volume of meals served each day at his establishment in the heart of the summer season, the chef succeeds in offering a diversified menu showcasing products from the region's producers and processors while maintaining a remarkable quality of plate. With skill and a touch of audacity, he follows in the footsteps of his father, Chef Georges Mamelonet (1954-2015). Bravo Christophe!*

Christophe Lebreux-Mamelonet began his career in the kitchen at the age of 16 at the Maison du Pêcheur and the Café de l'Atlantique. These two flagship establishments in Percé belonged to his father, the late chef Georges Mamelonet. "My father passed on to me his passion for local products and cuisine," says Christophe.

After studying restaurant management at Mérici college in Québec City, he became more involved in the two restaurants alongside his mother, France Lebreux. "In 2016, we had a huge storm," he recalls. The December 30 high tides ravaged a number of structures in the heart of Percé. Completely destroyed, the Café de l'Atlantique was not rebuilt. The Maison du Pêcheur, a historic building, was moved a little further from the shore and magnificently renovated.

"I started taking over the kitchen in the summer of 2018," says Christophe. "I added my touch by trying to develop new working techniques, to follow the trends a bit." The following year, he completed a professional specialisation diploma in market cuisine at the École hôtelière de la Capitale. "That's what got my creative juices flowing. It was a really interesting course with [chef] Éric Fontaine. It was a great inspiration for me."

PRODUCT QUALITY AND LOCAL ECONOMY

Christophe continues the tradition started by his father by taking pleasure in working with regional products, which he considers to be of high quality. "The producers are persevering, proud of the quality of the products they provide, and we highlight this in our menu." He also emphasises the good collaboration with local suppliers. "They give us incredible service. If I forget to order something, they come to the door. And they care about the quality of the product. They adjust." Finally, he likes the idea of contributing to the local economy. "It's money that stays here. They come to eat with us, and we buy their products."

According to Christophe, Gaspésie Gourmande is a great way to help people discover the region's products and the faces behind them. The organisation "promotes all the local products and introduces us to producers we don't know." ■

HISTOIRE · FAMILLE · TRADITIONS

FERME BOURDAGES

GASPÉSIE
Depuis 1821

CULTIVER · INNOVER · PARTAGER

Une tradition depuis 200 ans

La famille Bourdages est ancrée sur ses terres depuis maintenant 200 ans. Elle représente plusieurs générations d'agriculteurs-transformateurs passionnés. Au fil des ans, elle a développé une magnifique entreprise agrotouristique mettant en valeur principalement la fraise et une belle gamme de produits alimentaires.

Cette année, nous voulons souligner la richesse de notre patrimoine et mettre en valeur nos produits frais et transformés.

Notre mission :

cultiver, transformer et créer une expérience authentique gaspésienne avec des gens passionnés du bioalimentaire écoresponsable et durable.

Nos clients et visiteurs auront la possibilité de participer aux diverses activités sur le site de la ferme (musiciens, artisans, exposants et animation).

Au plaisir de vous voir chez nous !

NOS PRODUITS VEDETTES

Fraises • Rhubarbe • Maïs • Légumes variés • Produits vinicoles • Pâtés • Tartes • Confitures et tartinades • Produits transformés • Pâtisseries et boulangerie

SERVICES OFFERTS

Dégustation* • Visites guidées* • Autocueillette • Fermette • Boutique de produits locaux • Comptoir prêt-à-manger • Jeux gonflables (aire de jeu) • Tables de pique-nique • Circuit d'interprétation

*** Selon les mesures en vigueur**

NOUVEAUTÉS

Nouvelle boutique (agrandissement)

Nouvelle production vinicole (raisin)

Plantation d'un verger

Augmentation de la diversité des produits régionaux

HORAIRE

Du 30 mai au 31 octobre 2022

De 8 h à 18 h

Hors saison : horaire variable, consultez la page Facebook

Suivez-nous!

418 534-2700 • 255, avenue du Viaduc, St-Siméon, G0C 3A0

fermebourdages.com

BOUTIQUE EN LIGNE
(Livraison partout au Canada)

FUMOIR SMOKEHOUSE
Le Paternel
MAÎTRES - FUMEURS DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1957
PRODUITS GASPÉSIENS

La Grange du Paternel

Fumoir artisanal et comptoir

Boutique éclectique : La Remise 682

Maîtres-fumeurs de père en fils depuis 1957

- Large éventail de produits marins tous fumés à froid
- L'original saumon fumé, maquereau, pétoncles, truite, *jerky* et bonbons de saumon à l'érable et à la bière Pit Caribou
- Vente sur place – Prêt-à-manger – Boutique Gaspésie Gourmande

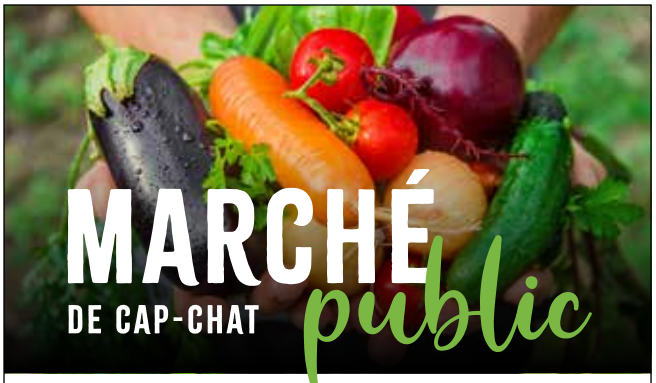
Dégustez nos produits à la plage, lors d'une expédition ou sur l'une de nos tables de pique-nique avec une incroyable vue sur la mer.

Situé à 6 km du village de Percé vers L'Anse-à-Beaufils

682, route 132 Ouest, Percé — 418 782-4342

- Achat direct du producteur
- Info et commande sur notre site Web
- Livraison dans plus de 15 points de chute au Québec

fumoirlepaternel.ca



MARCHÉ public DE CAP-CHAT

DÉMARREZ LE WEEKEND AVEC UNE SAVEUR LOCALE

LÉGUMES FRAIS, PRODUITS DE BOULANGERIE, PRODUITS TRANSFORMÉS, ARTISANAT, ETC.

TOUS LES SAMEDIS DE 9 H 30 À 14 H

HALTE ROUTIÈRE
route 132 Est,
près de la rivière Cap-Chat

Consultez la page Facebook pour plus d'information
Marché public de Cap-Chat

CAP-CHAT

CAP-CHAT.CA | 418 764-1217

RESTAURANT LE SIEUR DE PABOS

COMMANDE EN LIGNE

325, route 132, Chandler | Tél. : 418 689-2281 | 1 800 463-1404

motelfraser.com

RÉPERTOIRE gourmand 2022

GASPÉSIE GOURMANDE RÉUNIT PRÈS DE 180 ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION ET COMPLICES QUI VOUS METTRONT L'EAU À LA BOUCHE. *GASPÉSIE GOURMANDE ENCOMPASSES NEARLY 180 PRODUCTION AND PROCESSING BUSINESSES TOGETHER WITH THE ASSOCIATE BUSINESSES THAT OFFER YOU THEIR MOUTH-WATERING PRODUCTS.*

Découvrez la grande diversité de produits pêchés, cueillis, cultivés ou créés en Gaspésie grâce au Répertoire gourmand, l'outil incontournable pour acheter localement!

VOUS Y TROUVEREZ, CLASSÉS PAR CATÉGORIES ET DANS L'ORDRE GÉOGRAPHIQUE, LES MEMBRES ET ENTREPRISES CLIENTES[1] DE GASPÉSIE GOURMANDE QUI REGROUPENT :

des entreprises de production et de transformation;

des commerces (supermarchés, épiceries fines et spécialisées, boutiques…) et distributeurs offrant leurs produits;

des restaurants et formateur·rices qui les apprêtent et valorisent avec doigté.

Régalez-vous de leur savoir-faire!

GOÛTEZ SANS VISITER

Les sections Goûtez sans visiter regroupent des entreprises de production ou de transformation dont les installations ne sont généralement pas ouvertes au public. Vous pourrez toutefois goûter leurs produits dans plusieurs commerces, restaurants et auberges du Répertoire gourmand.

1. Grâce à un partenariat avec Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, les entreprises de production ou de transformation des MRC de La Matapédia, de La Mitis et de La Matanie, qui font partie de la Gaspésie touristique, peuvent adhérer à titre de clientes de Gaspésie Gourmande afin d'être affichées sur son site Web et dans le Répertoire gourmand du *Guide-Magazine*.

2022 Gourmet DIRECTORY

Discover the wide variety of products fished, harvested, grown and created in Gaspésie by perusing the Gourmet Directory, the essential tool for buying locally!

YOU WILL FIND, CLASSIFIED BY CATEGORY AND IN GEOGRAPHICAL ORDER, THE GASPÉSIE GOURMANDE MEMBERS AND BUSINESS CLIENTS[1] WHICH INCLUDE:

production and processing businesses;

supermarkets, gourmet and specialty grocery shops, boutiques, etc.) and distributors that offer Gaspésie Gourmande products;

restaurants and instructors who skilfully prepare and promote their products.

Treat yourself to their know-how!

SAVOUR WITHOUT VISITING

The Savour without visiting sections identify production or processing businesses whose facilities are not usually open to the public. However, you can enjoy their products at several shops, restaurants and lodging establishments listed in the Gourmet directory.

1. *Thanks to a partnership with Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, producing and processing businesses in the La Matapédia, La Mitis and La Matanie RCMs, which lie within the Gaspé Peninsula tourist region, can become Gaspésie Gourmande clients in order to be listed on its website and in the* Guide-Magazine*'s Gourmet Directory.*

© La Nomade Photographie

© Marilou Lavasseur

© La Nomade Photographie

© La Nomade Photographie

LES PICTOGRAMMES DU RÉPERTOIRE GOURMAND

GOURMET DIRECTORY PICTOGRAMS

NOS ENTREPRISES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION

OUR PRODUCTION AND PROCESSING BUSINESSES

Les pictogrammes associés à chacune des catégories de produits sont présentés au début de la section à laquelle ils réfèrent dans le Répertoire.

The pictograms associated with each product category are presented at the beginning of the section to which they refer in the Directory.

ALCOOLS
ALCOHOLIC BEVERAGES

BOISSONS SANS ALCOOL
ALCOHOL-FREE BEVERAGES

CONDIMENTS
CONDIMENTS

FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES
FLOURS, CEREALS AND GRAINS

GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS
SWEETS AND SNACKS

LÉGUMES ET FRUITS
VEGETABLES AND FRUITS

METS PRÉPARÉS
READY-TO-EAT FOODS

PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES
BREAD, VIENNOISERIES AND PASTRIES

PRODUITS MARINS
FOOD FROM THE SEA

VIANDE, FROMAGE ET ŒUFS
MEAT, CHEESE AND EGGS

AGROTOURISME, INTERPRÉTATION ET AUTOCUEILLETTE
FARM TOURISM, INTERPRETATION AND U-PICK

Découvrez les plaisirs comestibles de la forêt, dont les champignons sauvages, et le fascinant monde mellifère dans les jardins et centres d'interprétation de l'abeille. Visitez l'économusée d'une chocolaterie et d'une entreprise vinicole, des jardins et potagers, des installations de microbrasseries, d'hydromelleries, de distilleries ou un cellier de vins de fraise et de rhubarbe. Faites aussi la cueillette de petits fruits !

Discover the edible treasures of the forest, including wild mushrooms, and the fascinating world of bees and the honey they produce by visiting bee gardens and interpretation centres. Visit the economuseums of a chocolate factory and a winery, gardens and vegetable gardens, a microbrewery, mead and distillery facilities or a strawberry and rhubarb wine cellar. Pick your own berries!

5 RECETTES
PAR 5 LOCAVORES !

Les ambassadeur·rices gourmand·es de la campagne d'achat local de Gaspésie Gourmande vous proposent des recettes faciles à réaliser à base de produits gaspésiens.

Page 59
POUTINE AUX LÉGUMES RACINES

Page 64
RIZ FRIT AUX CREVETTES NORDIQUES

Page 71
ŒUFS BÉNÉDICTINE AU CRABE

Page 76
AGNEAU AUX LÉGUMES ET GREMOLATA

Page 82
MOUSSE AUX FRUITS

Photos des ambassadeur·rices : Roger St-Laurent
Photos des recettes : Marilou Levasseur

NOS COMPLICES *OUR ASSOCIATES*

Fiers de vendre ou de servir un nombre important de produits de la gamme Gaspésie Gourmande, ces alliés des entreprises de production et de transformation se qualifient à titre de complices.

Proud to sell or serve a large number of products in the Gaspésie Gourmande range, as the allies of our member producers and processors, they qualify as associates.

RESTAURANTS ***RESTAURANTS***
Menus avec produits Gaspésie Gourmande
Gaspésie Gourmande products featured on menus

COMMERCES ***RETAIL SHOPS***
Avec produits Gaspésie Gourmande
Gaspésie Gourmande products available

HÉBERGEMENT ***ACCOMMODATIONS***
Avec table ou commerce complice
Gaspésie Gourmande products served or sold

DISTRIBUTION ***DISTRIBUTION***
De produits Gaspésie Gourmande
Gaspésie Gourmande products delivered

FORMATION ET ATELIERS ***TRAINING AND WORKSHOPS***
Ambassadeur·rices des produits Gaspésie Gourmande
Ambassadors for Gaspésie Gourmande products

NOUVEAUX MEMBRES ***NEW MEMBERS***

INDEX DES COMPLICES

Voici la liste des établissements qui vendent ou servent les produits de la gamme Gaspésie Gourmande et se qualifient à titre de complices. Repérez-les dans le Répertoire gourmand pour connaître leurs coordonnées et leur description.

DIRECTORY OF ASSOCIATES

Here is the list of establishments that sell or serve products in the Gaspésie Gourmande range and that qualify as associates. For the contact information and description of individual associates, check their listing in the Gourmet Directory.

LA CÔTE
THE COAST

COMMERCE / ***RETAIL SHOP***
Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry, Métis-sur-Mer

RESTAURANTS / ***RESTAURANTS***
Restaurants des Jardins de Métis, Grand-Métis
Cargo, Matane
Restaurant de l'Hôtel-Motel Belle Plage, Matane
Café-crêperie Les Gamineries du Manoir des Sapins, Sainte-Félicité

LA HAUTE-GASPÉSIE
THE UPPER GASPÉ

COMMERCES / ***RETAIL SHOPS***
Marché Eau Frigo, Cap-Chat
Marché public de Cap-Chat, Cap-Chat
Croquez la Gaspésie avec Yannick Ouellet, Sainte-Anne-des-Monts
Épicerie Chez Cévic, Sainte-Anne-des-Monts
Auberge L'Amarré – Garde-manger du terroir, Mont-Louis
Marché P.A.M., Murdochville

RESTAURANTS / ***RESTAURANTS***
Bistro-bar de Valmont plein air, Cap-Chat
Restaurant du Gîte du Mont-Albert, Sainte-Anne-des-Monts
Auberge L'Amarré, Mont-Louis
Restaurant Quartier général du Chic-Chac, Murdochville

HÉBERGEMENT / ***LODGING***
Auberge de montagne des Chic-Chocs[1], Sainte-Anne-des-Monts
Hôtel & cie[1], Sainte-Anne-des-Monts

AILLEURS AU QUÉBEC
ELSEWHERE IN QUÉBEC

DISTRIBUTION / ***DISTRIBUTOR***
Service alimentaire Gordon, Québec

1. Repas offerts exclusivement à la clientèle qui séjourne. / *Meals served only to overnight guests.*

LA POINTE
LAND'S END

COMMERCES / ***RETAIL SHOPS***
Café-Boutique Pub de Victory Farm, Grande-Vallée
Épicerie Lemieux, Grande-Vallée
Café-Boutique du Havre, Cloridorme
Boutique La Morue Verte du Manoir Le Boutillier, L'Anse-au-Griffon
Beige farine, épicerie en vrac, Gaspé
Épicerie Alban Aspirault (Marché Ami), Gaspé
Le Marché des Saveurs gaspésiennes, Gaspé
Marché IGA Cronier, Gaspé
Mini – ma liste !, Gaspé
La Grange du Paternel : Fumoir-Comptoir-Boutique, Percé
Marché d'alimentation AMI – Association coopérative de consommation de Percé, Percé
Marché Richelieu (Marché Nicolas), Cap-d'Espoir
Alexina Épicerie fine, Grande-Rivière
IGA Grande-Rivière, Grande-Rivière
Club coopératif de consommation de Chandler (IGA Chandler), Chandler

RESTAURANTS / ***RESTAURANTS***
Café de la Vieille Forge, Petite-Vallée
Restaurant-Motel L'Étoile du Nord, Pointe-à-la-Frégate
Café de L'Anse du Centre culturel Le Griffon, L'Anse-au-Griffon
Bistro Havre de Forillon, Gaspé
Bistro-Bar Le Brise-Bise, Gaspé
La Cantina Latino-Gaspésienne, Gaspé
Le Marché des Saveurs gaspésiennes, Gaspé
TÉTÛ taverne gaspésienne, Gaspé
Le Café des Couleurs, Barachois
Auberge du Camp de base Coin-du-Banc, Coin-du-Banc
Buvette Thérèse, Percé
Paqbo, Percé
Restaurant de l'Hôtel La Normandie, Percé
Restaurant de l'Hôtel-Motel Manoir de Percé, Percé
Restaurant La Maison du Pêcheur, Percé
Restaurant La Maison Mathilde, Percé
El'Bourgot – Camion-restaurant
Café-Bistro La Vieille Usine, L'Anse-à-Beaufils
Restaurant Attablé, Chandler
Restaurant Le Sieur de Pabos du Motel Fraser, Chandler

FORMATION ET ATELIERS / ***TRAINING AND WORKSHOPS***
École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie, Gaspé

BAIE-DES-CHALEURS
CHALEUR BAY

COMMERCES / ***RETAIL SHOPS***
Marché IGA Arbour-Leblanc, Paspébiac
La Boutique Le Caprivore, Bonaventure
Magasin Coop IGA Bonaventure, Bonaventure
Dépanneur Beau-soir Petro-Canada, Saint-Siméon-de-Bonaventure
Marché Tradition Coop Caplan, Caplan
Marché public de New Richmond, New Richmond
Marché IGA Arbour-Leblanc, New Richmond
Épicerie fine de l'Auberge du Marchand, Maria
Magasin Coop de Maria, Maria
Chope-sur-mer – Marché gourmand, Carleton-sur-Mer
Le Micromarché du Naufrageur, Carleton-sur-Mer
Marché Metro Carleton-sur-Mer, Carleton-sur-Mer
Marché public du Festival La Virée Trad, Carleton-sur-Mer
Marché Richelieu St-Laurent, Nouvelle

RESTAURANTS / ***RESTAURANTS***
Café Acadien Bonaventure, Bonaventure
Kano, Bonaventure
Pub St-Joseph Bonaventure, Bonaventure
Edgar Café Buvette, New Richmond
Restaurant Au Fin Gourmet, New Richmond
Restaurant de l'Auberge du Marchand, Maria
Hostellerie Baie Bleue – Centre des congrès de la Gaspésie, Carleton-sur-Mer
Pub St-Joseph de l'Hostellerie Baie Bleue, Carleton-sur-Mer
Restaurant Le Naufrageur, Carleton-sur-Mer
Restaurant Tosca, Carleton-sur-Mer
Restaurant Umi Yama, Carleton-sur-Mer

DISTRIBUTION / ***DISTRIBUTOR***
Servab, New Richmond

FORMATION ET ATELIERS / ***TRAINING AND WORKSHOPS***
Au tour du pot – Programme d'ateliers en ligne « Conserves saison », Saint-Alphonse

LA VALLÉE
THE VALLEY

COMMERCE / ***RETAIL SHOP***
Marché public matapédien, Amqui

RESTAURANTS / ***RESTAURANTS***
Chez Casimir Auberge Café, Matapédia
Restaurant de la Microbrasserie La Captive, Amqui
Restaurant-Bistro Beauséjour, Amqui

< VOIR LA CARTE
SEE THE MAP

ALCOOLS

Noires, blondes, rousses ou blanches… les bières de nos microbrasseries vous séduiront. Les vins de fraise, de rhubarbe, de framboise et de miel (hydromel) étancheront votre soif d'originalité, tout comme les nombreux élixirs de nos distilleries : gin, rhum, vodka, whisky non vieilli, acerum, boisson à la crème, etc.

ALCOHOLIC BEVERAGES

Dark, blond, red or pale… the beers brewed by our microbreweries will leave you wanting more. Strawberry, rhubarb, raspberry and honey (mead) wines will quench your thirst for originality, as will the many elixirs from our distilleries: gin, rum, vodka, unaged whisky, acerum, cream drinks, etc.

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

Vieux Moulin – Vin de miel
Nicolas Tremblay
141, route de la Mer, Sainte-Flavie, G0K 1P0
418 775-8383
info@vieuxmoulin.qc.ca • vieuxmoulin.qc.ca

Types de produits : Hydromels (vins de miel), miels, confitures et tartinades, condiments et bonbons

Le Vieux Moulin, halte enivrante et joyau muséologique… Dans le décor chaleureux d'un moulin à eau ancestral, avec passion et de façon artisanale, on y élabore de fabuleux vins de miel plusieurs fois médaillés d'or à diverses compétitions (vins et alcools du terroir). À la boutique, découvrez les nombreux produits du miel et une ruche d'observation. À l'étage, se cache le Musée de la Neufve-France, avec ses trésors patrimoniaux de la Nouvelle-France et artefacts exceptionnels des Premières Nations.

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés, épiceries fines et marchés publics de la Gaspésie touristique, supermarchés du Bas-Saint-Laurent, SAQ et plusieurs autres points de vente au Québec

Distillerie Mitis
Yan Lévesque, David Soucy
1034, avenue de la Gaspésie, Mont-Joli, G5H 0B2
418 775-4011
info@distilleriemitis.com • distilleriemitis.com

Types de produits : Gin Mugo (*dry gin*), Le Mitis (spiritueux vieilli sous bois québécois), Rhum Nordique, Vodka Frimas (aromatisée à l'argousier du Québec)

Plongez-vous dans le monde de la distillation de spiritueux en entrant dans une distillerie construite sur mesure pour la fabrication de rhum et de gin. Le gin Mugo est fabriqué avec du pin mugo cueilli aux Jardins de Métis, qui lui confère un arôme unique. Le Rhum Nordique et Le Mitis sont fermentés, distillés et vieillis sur place.

Principaux points de vente : Sur place, SAQ et agences SAQ

LES BIÈRES DE FÉLIX ET THIERRY
MICROBRASSERIE LE MALBORD

Microbrasserie Le Malbord
Félix Labrecque, Thierry Lafargue
178, 1re Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1C9
418 764-0022
info@lemalbord.com • lemalbord.com

Types de produits : Plusieurs recettes variées de style classique ou innovant à découvrir, articles et vêtements à l'image de la microbrasserie

Le Malbord est une jeune entreprise locale, dynamique, attachée à la région de la Haute-Gaspésie et ouverte sur les autres. Elle développe ses produits en harmonie avec la nature qui l'entoure. C'est une entreprise rassembleuse qui a à cœur le rayonnement de son coin de pays.

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés, dépanneurs, boutiques spécialisées

Microbrasserie Au Frontibus
Lydia Martin Bérubé
41, rue du Banc, Rivière-au-Renard (Gaspé), G4X 5E3
418 360-5153
micro@aufrontibus.com • aufrontibus.com

Types de produits : Bières (12 sortes) et différents produits maison mettant la bière en vedette (effiloché de porc, fish and chips, crème glacée, sauce barbecue et pain)

Inspirée du front des terres gaspésiennes et bordée par une mer capable de tous les caractères, la Microbrasserie Au Frontibus offre la beauté et les richesses de la Gaspésie. Avec plus de 12 bières de style belge et anglais, les palais amateurs comme les connaisseurs pourront y vivre une expérience unique avec les accords bières et mets proposés. Le Frontibus est un lieu de rassemblement familial, convivial et chaleureux où les gens se sentent comme à la maison.

Principaux points de vente : Dépanneurs et supermarchés de la Gaspésie, Bistro-Bar Le Brise-Bise et Brûlerie du Café des Artistes (Gaspé), Café de L'Anse du Centre culturel Le Griffon (L'Anse-au-Griffon), Auberge du Camp de base Coin-du-Banc (Percé), Café Acadien (Bonaventure)

LE RHUM ET LE GIN DE YAN ET DAVID
DISTILLERIE MITIS

LES HYDROMELS DE NICOLAS
VIEUX MOULIN – VIN DE MIEL

LES BIÈRES DE LYDIA ET PATRICK
MICROBRASSERIE AU FRONTIBUS

LES 5 SECTEURS DU RÉPERTOIRE GOURMAND

THE 5 SECTORS OF THE GOURMET DIRECTORY

LA CÔTE

Bordée par le fleuve qui s'élargit, La Côte est ornée de villages pittoresques au riche patrimoine. Beautés horticoles et plaisirs gourmands se côtoient aux fabuleux Jardins de Métis. Dans le secteur de Matane, capitale de la fameuse crevette nordique, on rencontre le saumon, roi de ses rivières limpides, ainsi que le grand gibier, dans la réserve faunique. Au point de vue de l'agrotourisme, le secteur est desservi par Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com).

THE COAST

Flanked by the broadening St. Lawrence, the Coast is a wonderland of quaint villages rich in heritage. Horticultural beauty and gourmet delights go hand in hand at the fabulous Jardins de Métis. In the Matane area, capital of the famous northern shrimp, you'll also find salmon – the king of Rivière Matane – and big game in the wildlife reserve. The area's farm tourism industry is served by Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com).

LA HAUTE-GASPÉSIE

Ce secteur, où le fleuve devient océan, est caractérisé par la splendeur des Chic-Chocs, avec les plus hauts sommets du Québec méridional. Le parc national de la Gaspésie, sa flore et sa faune – dont un cheptel de caribous – séduisent les amateur·rices de plein air, été comme hiver. Animée de jolis villages côtiers, la Haute-Gaspésie compte aussi plusieurs rivières à saumon.

THE UPPER GASPÉ

This region, where river becomes ocean, is characterised by the splendour of the Chic-Choc mountains, which boast some of the highest summits in southern Québec. Parc national de la Gaspésie, brimming with flora and wildlife – including a herd of woodland caribou – enchants outdoor enthusiasts in both summer and winter. The Upper Gaspé Peninsula, with its pretty coastal villages, is also home to several salmon rivers.

LA POINTE

Spectaculaire, La Pointe offre des paysages côtiers aux immenses falaises. Dans les secteurs de Gaspé et de Percé, diverses excursions permettent d'admirer baleines, oiseaux marins et autres merveilles. Parmi les joyaux naturels de Gaspé, on note sa baie, protégée par les montagnes et bordée par des kilomètres de plages de sable ou de galets, et le parc national Forillon. Parmi les nombreux attraits de Percé comptent l'île Bonaventure et l'incontournable rocher Percé.

LAND'S END

A sight to be seen, Land's End offers dramatic coastal vistas of soaring cliffs. In the Gaspé and Percé areas, visitors have their pick of excursions to admire whales, seabirds and other wonders. Gaspé has many natural gems, including its bay, protected by mountains and surrounded by kilometre after kilometre of sand and pebble beaches, and is home to Forillon National Park. Percé also has many natural attractions, including Bonaventure Island and spectacular Percé Rock.

LA BAIE-DES-CHALEURS

Profitant d'un microclimat qui tempère ses eaux, la baie des Chaleurs est reconnue pour ses plages et activités nautiques. À Carleton-sur-Mer, l'observatoire du mont Saint-Joseph propose une vue saisissante sur ce plan d'eau. La région est riche de magnifiques montagnes, que l'on arpente à travers un réseau de sentiers pédestres et cyclables, et elle compte plusieurs rivières saumoneuses, dont la Bonaventure aux eaux limpides.

CHALEUR BAY

With a microclimate that moderates its waters, Chaleur Bay is known for its beaches and water sports. In Carleton-sur-Mer, the Mont Saint-Joseph observatory offers a breathtaking view of this body of water. The region is rich in magnificent mountains, which can be explored via a network of hiking and cycling trails, and it has several salmon rivers, including the crystal-clear Bonaventure.

LA VALLÉE

Parsemée de lacs et de rivières, La Vallée est le paradis de la chasse et de la pêche. Reconnue mondialement pour la pêche au saumon sur la rivière Matapédia, elle met aussi en valeur son riche patrimoine architectural. De nombreux sentiers sillonnent ce secteur montagneux, ravissant les adeptes de plein air. Au point de vue de l'agrotourisme, le secteur est desservi par Gaspésie Gourmande dans sa portion est (région de Matapédia-et-les-Plateaux), puis par Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com) dans le reste du territoire.

THE VALLEY

The Valley, replete with beautiful lakes and rivers, is a small corner of heaven for hunters and anglers. Internationally renowned for the salmon fishing on the Matapedia River, the region also has a rich architectural heritage. Numerous trails wind their way through this mountainous area, much to the delight of outdoor enthusiasts. In terms of farm tourism, the sector is served by Gaspésie Gourmande in its eastern portion (the Matapédia-et-les-Plateaux region), and by Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com) in the rest of the territory.

INDEX DES ENTREPRISES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION DE GASPÉSIE GOURMANDE

Repérez-les dans le Répertoire gourmand pour connaître leurs coordonnées et leur description.

DIRECTORY OF GASPÉSIE GOURMANDE PRODUCTION AND PROCESSING BUSINESSES

For their contact information and descriptions, check their listings in the Gourmet Directory.

Ouverte aux visiteur·euses et répertoriée sur la carte (p. 53 et 54) *Open to visitors and shown on the map (pp. 53 and 54)*

Ouverte aux visiteur·euses sur rendez-vous et répertoriée sur la carte (p. 53 et 54) *Open to visitors by appointment and shown on the map (pp. 53 and 54)*

Non ouverte aux visiteur·euses *Not open to visitors*

ALCOOLS
ALCHOLIC BEVERAGES

- 31 Brasserie Auval Brewing co.
- 36 Brett & Sauvage
- 55 Distillerie des Marigots
- 2 Distillerie Mitis
- 20 Distillerie O'Dwyer
- 53 Ferme Bourdages Tradition
- 61 Hydromel Forest
- 34 La Société secrète – Distillerie artisanale
- 72 La Vallée de la Framboise
- 16 Microbrasserie Au Frontibus
- 22 Microbrasserie Cap Gaspé
- 71 Microbrasserie La Captive
- 8 Microbrasserie Le Malbord
- 66 Microbrasserie Le Naufrageur
- 33 Microbrasserie Pit Caribou
- 1 Vieux Moulin – Vin de miel

BOISSONS SANS ALCOOL
ALCOHOL-FREE BEVERAGES

- 39 Café Chèvres Dansantes
- Coop du Cap
- 44 Gasp'eau
- 6 L'Armoire – Épicerie santé
- 21 La Brûlerie du Café des Artistes
- 7 Le Vert à boire
- Loutres Kombucha
- 43 Maison Pure-Thé
- 11 Mont-Café
- O EffetVertSens
- 68 Verger Pomme en fête

CONDIMENTS
CONDIMENTS

- Au tour du pot – Conserverie mobile
- Conserverie de la Baie
- Coop du Cap
- Ferme Le Caprivore
- 23 Gaspésie Sauvage
- 47 La Défriche
- 69 La Saveur du Plateau – La Légumière
- 72 La Vallée de la Framboise
- 37 Les Érables de la passion
- Les Moutardes Legros
- Les Produits Tapp
- Salaweg
- Seabiosis
- Un Océan de saveurs
- Varech Phare Est

FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES
FLOURS, CEREALS AND GRAINS

- La Minoterie des Anciens

GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS
SWEETS AND SNACKS

- Au tour du pot – Conserverie mobile
- 25 32 Aux glaces de l'Anse
- 4 Bio Culture Lepage
- 49 Boulangerie artisanale La Pétrie
- Chaleur B Chocolat
- Conserverie de la Baie
- 5 Couleur Chocolat
- Du Bon Pain
- 26 Érablière Côté Sucré
- Érablière Escuminac
- 40 Érablière Saint-Gabriel
- Érablière Vallières
- 53 Ferme Bourdages Tradition
- 30 La Fermette d'Antan – Le Musée des abeilles
- 72 La Vallée de la Framboise
- 12 Les Entreprises 3B
- 37 Les Érables de la passion
- 51 Les Fermes Le Roy
- 41 Nicabeille
- 60 Pâtisserie Ambroise
- 61 Rucher des Framboisiers
- 45 Un p'tit air sucré
- 52 Verger Cambrook
- 46 Verger de La Conche Saint-Martin
- 1 Vieux Moulin – Vin de miel

LÉGUMES ET FRUITS
VEGETABLES AND FRUITS

- Association Gaspésie Bio
- 4 Bio Culture Lepage
- 53 Ferme Bourdages Tradition
- 54 Ferme Paquet et Fils
- Ferme Patasol
- 24 Jardins d'Amaryllis
- 47 La Défriche
- 30 La Fermette d'Antan – Le Musée des abeilles
- 69 La Saveur du Plateau – La Légumière
- 56 Le Jardin du Village
- 51 Les Fermes Le Roy
- Les Jardins Nicolas Landry
- 10 Potagers Les Rangs Fous
- 52 Verger Cambrook
- 46 Verger de La Conche Saint-Martin
- 68 Verger Pomme en fête

METS PRÉPARÉS
READY-TO-EAT FOODS

- BébéONaturel
- 19 Boulangerie Oh les pains
- 63 Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable
- 14 Cusimer
- 65 Fumoir artisanal Indian Bay
- 70 La Fille du pêcheur
- 7 Le Vert à boire
- 35 Les Cuisines Nicolas
- Marins Plaisirs
- 9 Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches
- 67 Poissonnerie Carleton-sur-Mer
- 57 Poissonnerie La Coquille
- 48 Poissonnerie Unipêche MDM

PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES
BREAD, VIENNOISERIES AND PASTRIES

- 49 Boulangerie artisanale La Pétrie
- 19 Boulangerie Oh les pains
- 63 Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable
- Du Bon Pain
- 53 Ferme Bourdages Tradition
- 69 La Saveur du Plateau – La Légumière
- 60 Pâtisserie Ambroise
- 9 Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches

PRODUITS MARINS
FOOD FROM THE SEA

- 13 Atkins et Frères
- 14 Cusimer
- E. Gagnon et Fils (Gaspe Shore)
- 64 Ferme maricole du Grand Large – Les Huîtres William B
- 65 Fumoir artisanal Indian Bay
- 59 Fumoir Cascapédia
- 28 Fumoir Le Paternel
- 29 Fumoir Monsieur Émile
- 23 Gaspésie Sauvage
- Gestion DanFran
- La Crevette du Nord Atlantique
- 70 La Fille du pêcheur
- 18 Les Pêcheries Gaspésiennes
- 17 Les Pêcheries Marinard
- Marins Plaisirs
- Moules Carleton-sur-Mer
- 67 Poissonnerie Carleton-sur-Mer
- 57 Poissonnerie La Coquille
- 38 Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan
- 15 Poissonnerie Marché Le Rouge
- 48 Poissonnerie Unipêche MDM
- 42 Poisson Salé Gaspésien
- 58 Raymer Aquaculture
- Salaweg
- Seabiosis
- Un Océan de saveurs
- Varech Phare Est

VIANDE, FROMAGE ET ŒUFS
MEAT, CHEESE AND EGGS

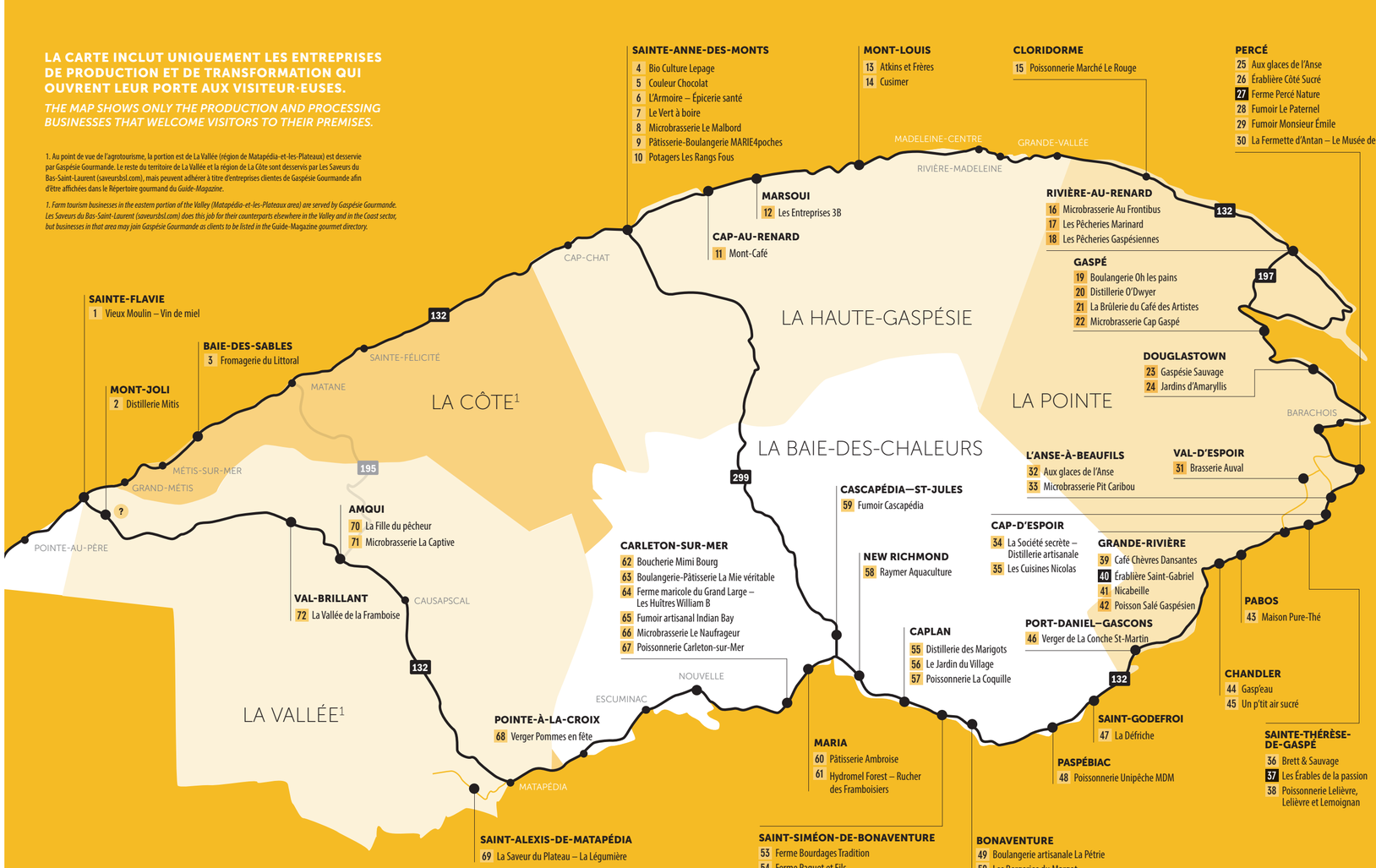
- 62 Boucherie Mimi Bourg
- Coopérative Bœuf Gaspésie
- Ferme Le Caprivore
- 54 Ferme Paquet et Fils
- 27 Ferme Percé Nature
- 3 Fromagerie du Littoral
- 50 Les Bergeries du Margot
- 35 Les Cuisines Nicolas
- Les Viandes du 4e Rang – Bergerie OviRêve

LA CARTE INCLUT UNIQUEMENT LES ENTREPRISES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION QUI OUVRENT LEUR PORTE AUX VISITEUR·EUSES.

THE MAP SHOWS ONLY THE PRODUCTION AND PROCESSING BUSINESSES THAT WELCOME VISITORS TO THEIR PREMISES.

1. Au point de vue de l'agrotourisme, la portion est de La Vallée (région de Matapédia-et-les-Plateaux) est desservie par Gaspésie Gourmande. Le reste du territoire de La Vallée et la région de La Côte sont desservis par Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com), mais peuvent adhérer à titre d'entreprises clientes de Gaspésie Gourmande afin d'être affichées dans le Répertoire gourmand du *Guide-Magazine*.

1. Farm tourism businesses in the eastern portion of the Valley (Matapédia-et-les-Plateaux area) are served by Gaspésie Gourmande. Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com) does this job for their counterparts elsewhere in the Valley and in the Coast sector, but businesses in that area may join Gaspésie Gourmande as clients to be listed in the Guide-Magazine *gourmet directory.*



LES BIÈRES DE CLAUDE ET AUDREY-ANNE

MICROBRASSERIE CAP GASPÉ

LES BIÈRES DE JEAN-FRANÇOIS ET VINCENT

MICROBRASSERIE PIT CARIBOU

Microbrasserie Cap Gaspé

Audrey-Anne Côté, Claude Côté
286-2, boulevard de York Sud, Gaspé, G4X 2L6
418 360-9000
contact@capgaspe.com

Types de produits : Bières d'inspiration allemande et américaine, bières saisonnières avec ingrédients locaux, offertes en fûts ou en bouteilles

Microbrasserie familiale. Salon de dégustation et boutique. Grignotines de produits frais locaux sur place. Distribution élargie en saison froide.

Principaux points de vente : Marché IGA Cronier, Provigo Nadine Murray et Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Marché AMI Alban Aspirault (Rivière-au-Renard), Marché d'alimentation AMI (Percé), Marché Nicolas – Marché Richelieu (Cap-d'Espoir)

Distillerie O'Dwyer Distillery

Frédéric Jacques, Michael Briand
6, rue des Cerisiers, Gaspé, G4X 2M2
418 360-0160
frederic.jacques@odwyerdistillery.com • odwyerdistillery.com

Types de produits : Gin Radoune, fabriqué à partir des champignons de Gaspésie Sauvage, Radoune vieilli en baril, whisky non vieilli (St-Pierre), Acerum, boisson alcoolisée à la crème (Pudding Stone)

Distillerie axée sur la création de produits authentiques, novateurs et de qualité supérieure. La production se divise en deux volets : alcool à base de grains québécois (whisky non vieilli) et de sirop d'érable (Acerum), et gins aux champignons sauvages gaspésiens (Radoune et Radoune vieilli). Une boisson à la crème est aussi offerte (Pudding Stone).

Principaux points de vente : Sur place (tous les jours en été), SAQ

Microbrasserie Pit Caribou

Vincent Coderre, Jean-François Nellis
Boutique et usine de fabrication
27, rue de l'Anse, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0
Salon de dégustation
182, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-1444
info@pitcaribou.com • pitcaribou.com

Types de produits : Bières classiques blonde, rousse, blanche, IPA, bières à édition limitée vieillies en barrique ou issues d'une fermentation spontanée.

Découvrez les merveilleux produits de Pit Caribou, brassés selon les règles de l'art brassicole et élaborés pour que vous puissiez goûter la fraîcheur gaspésienne à chaque gorgée. Surveillez le site Web pour connaître les heures d'ouverture de la boutique et du pub Pit Caribou.

Principaux points de vente : Sur place, en ligne (produits dérivés seulement), supermarchés IGA, Metro et Provigo, marchés AMI et Bonichoix, épiceries fines, dépanneurs, restaurants et bars de la Gaspésie

La Société secrète – Distillerie artisanale

Geneviève Blais, Mathieu Fleury, Amélie-Kim Boulianne, Michaël Côté
1164, route 132 Ouest, Cap-d'Espoir, G0C 1G0
info@societesecrete.ca • societesecrete.ca

Types de produits : Gin Les Herbes folles, Esprit de grain affiné en barrique

Distillerie produisant des spiritueux haut de gamme, en petits lots, à partir de grains et de plantes de la région.

Principaux points de vente : En ligne, sur place, SAQ

Brasserie Auval Brewing co.

Ben Couillard
397, route des Pères, Val-d'Espoir, G0C 3G0
info@auval.ca • auval.ca

Types de produits : Bières élevées en barils, foudres de chêne et amphores; bières aux petits fruits; bières de miel; bières houblonnées

Brasseur et assembleur artisan installé sur des terres biologiques pour la production de petits fruits, de miel et de céréales entrant dans la fabrication des bières. Ruptures de stock occasionnelles; surveillez la page Facebook pour connaître la disponibilité des bières.

Principaux points de vente : Supermarchés, épiceries fines et dépanneurs de la Gaspésie

De la mi-juin à la mi-septembre.

LES SPIRITUEUX DE FRÉDÉRIC ET MICHAEL

DISTILLERIE O'DWYER

LES SPIRITUEUX DE MATHIEU

LA SOCIÉTÉ SECRÈTE – DISTILLERIE ARTISANALE

LA BIÈRE ARTISANALE DE BEN

BRASSERIE AUVAL

LES BIÈRES AUX FRUITS DE BRAD ET FRANCIS

BRETT & SAUVAGE

LE GIN DE JOSEPH ET LAURIE-ANNE

DISTILLERIE DES MARIGOTS

Brett & Sauvage

Francis Joncas
37, chemin de Saint-Isidore, Sainte-Thérèse-de-Gaspé, G0C 3B0
581 359-0359
info@brettetsauvage.com • brettetsauvage.com

Types de produits : Bières aux fruits

Brett & Sauvage fabrique des bières de type spontanées et des bières avec des levures sauvages québécoises. Les bières spontanées sont vieillies en barriques de chêne pendant de longues périodes. Toutes les matières premières proviennent du Québec.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées en bière, pubs Pit Caribou (Percé et Montréal)

Ferme Bourdages Tradition

Pierre Bourdages, Jean-François Bourdages
255, avenue du Viaduc, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0
418 534-2700
contact@fermebourdages.com • fermebourdages.com

Types de produits : Fraises, légumes frais, vins de fraise et de rhubarbe, tartinades et coulis, tartes, pâtés, pains, prêt-à-manger

Depuis 1821, la famille Bourdages est installée sur les terres patrimoniales de Saint-Siméon. Elle offre une expérience agrotouristique champêtre et authentique. La Ferme cultive et transforme la fraise, la rhubarbe, le maïs et d'autres produits de façon écoresponsable. Découvrez cette entreprise familiale unique, où l'on peut effectuer de l'autocueillette, consommer des produits maison et ainsi profiter d'une expérience 100 % gaspésienne. Un service de prêt-à-manger est aussi offert sur place.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées, poissonneries et supermarchés de la Gaspésie, SAQ

Distillerie des Marigots inc.

Joseph St-Denis Boulanger
300, boulevard Perron Est, Caplan, G0C 1H0
418 388-2008
info@marigots.com • distilleriedesmarigots.com

Type de produit : Gin aux aromates indigènes et cultivés de la Gaspésie

Spécialisée dans la fabrication de spiritueux artisanaux, la Distillerie des Marigots offre un gin complexe et surprenant à base de 14 aromates indigènes et cultivés localement. Aménagée dans un bâtiment en bois à l'architecture soignée, avec vue sur la mer, elle propose des visites guidées des installations, incluant un alambic charentais entièrement fait de cuivre, une boutique et un espace de dégustation.

Principaux points de vente : Sur place, SAQ

Hydromel Forest – Rucher des Framboisiers

John Forest
1059, route de Dimock Creek, Maria, G0C 1Y0
418 759-3027
info@jardindelabeille.com • jardindelabeille.com

Types de produits : Vins de miel, miels et autres produits de la ruche

Certification : Québec Vrai (biologique)

Centre d'interprétation des produits de l'abeille. Fenêtre sur salle d'extraction, ruche d'observation, et dégustation de miel et d'hydromel. Petits jardins de l'abeille : magnifiques jardins de plantes mellifères, visite au coût de 6 $.

Principaux points de vente : Épiceries spécialisées, supermarchés et dépanneurs de la Gaspésie

Microbrasserie Le Naufrageur

Sébastien Valade, Louis-Franck Valade, Christelle Latrasse, Philippe Gauthier
586, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-5440
info@lenaufrageur.com • lenaufrageur.com

Types de produits : Bière pression et en bouteille, cuisine du terroir

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Qualité Microbrasserie

Que vous les aimiez blondes, rousses, brunes ou noires, d'origine belge ou anglaise, les bières du Naufrageur, toutes gaspésiennes, vous séduiront ! Menu resto aux saveurs du terroir offert midi et soir, terrasse au soleil, Internet sans fil, spectacles hauts en couleur d'artistes à découvrir : la Microbrasserie est un incontournable ! Les bières du Naufrageur sont aussi servies dans plusieurs restaurants de la Gaspésie.

Principaux points de vente : Supermarchés et dépanneurs de la Gaspésie

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

LES CONFITURES ET LES ALCOOLS DE PIERRE ET JEAN-FRANÇOIS

FERME BOURDAGES TRADITION

LE MIEL BIO ET L'HYDROMEL DE JOHN

RUCHER DES FRAMBOISIERS – HYDROMEL FOREST

LES BIÈRES GASPÉSIENNES DE PHILIPPE ET LOUIS-FRANCK

MICROBRASSERIE LE NAUFRAGEUR

LA LIQUEUR ET LES CONFITURES DE FRAMBOISES DE JEAN-PAUL ET CHANTAL

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE

La Vallée de la Framboise

Chantal Paradis, Jean-Paul Lebel
34, route Lauzier, Val-Brillant, G0J 3L0
418 742-3787
passion@valleedelaframboise.com • valleedelaframboise.com

Types de produits : Vin de framboise, liqueur de framboise et cassis, tartinade de framboises, gelée de framboises, gelée de camerises, pâtes de fruits

La Vallée de la Framboise est une entreprise familiale qui cultive framboises, fraises, bleuets, cassis, gadelles, groseilles, camerises, cerises, rhubarbe, citrouilles, courges et plusieurs autres variétés de légumes. Elle transforme la majorité de ses petits fruits en tartinades, gelées, beurres, tartes, pâtes de fruit, muffins et barbotine. L'entreprise fait partie de la Société du réseau Économusée® depuis 2017 et offre des visites guidées tous les jours pendant la haute saison.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries fines et spécialisées, marchés publics et marchés de Noël en Gaspésie touristique, supermarchés Metro (Amqui et Rimouski), Chocolaterie Aux Bienfaits (Rimouski), Auberge Beauséjour (Amqui), Épicerie Lemieux (Grande-Vallée), Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables), SAQ

Microbrasserie La Captive

Simon Langlois
140, boulevard Saint-Benoît Ouest, Amqui, G5J 2E8
418 631-1343
info@lacaptive.ca • lacaptive.ca

Types de produits : Bières (kolsch, blonde, gose, ambrée américaine, de blé à la framboise, brune IPA et brassin éphémère)

La microbrasserie prend racine au cœur de la vallée de la Matapédia, dans un bâtiment historique qui accueillait autrefois les quartiers généraux de la ville. Elle propose une ardoise variée (nourriture, bière, vin, spiritueux), un lieu d'exposition et une salle de spectacle. Ouvert à tous, jusqu'à la fermeture de la cuisine (à 21 h), moment où l'endroit devient un bar, pour adultes seulement !

Principaux points de vente : Supermarchés, dépanneurs bièristes : Épicerie du Carrefour sportif (Amqui), Alimentation Causap (Causapscal), Dépanneur du Lac (Matane), Épicerie Berger (Sayabec), Au Paradis de la bière – Dépanneur Jessop (Rimouski)

LES BIÈRES D'ALEXANDRE

MICROBRASSERIE LA CAPTIVE

POUTINE AUX LÉGUMES RACINES

4 PORTIONS — Préparation : 1 h

Par Aude Buévoz, ambassadrice gourmande dans la MRC Avignon

INGRÉDIENTS

FRITES : 20 légumes racines au choix environ (carottes, navets, panais ou betteraves), coupés en bâtons • Huile végétale

SAUCE : 1 l de bouillon de viande (ex. : bœuf) • 1 c. à soupe d'épaississant (ex. : farine ou amidon de pommes de terre) dilué dans un peu d'eau froide • ½ tasse de bière rousse • ¼ tasse de sirop d'érable • ¼ tasse de sauce soya • 1 c. à soupe de sauce piquante • 1 c. à soupe de vinaigre de cidre • 1 c. à soupe de moutarde • Poivre, au goût

GARNITURE : 4 saucisses au choix • 375 g de bacon coupé en petits morceaux • 1 gousse d'ail hachée finement • 2 oignons moyens hachés • Fromage en grains, au goût • Poivre et herbes, au goût

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375 °F. **2.** Cuire les légumes 45 minutes sur une plaque avec un peu d'huile, en les tournant au moins deux fois. **3.** Pendant ce temps, dans une casserole, porter le bouillon à ébullition à feu vif. **4.** À feu moyen, ajouter l'épaississant et bien mélanger jusqu'à l'épaississement de la sauce. Au besoin, ajuster la texture avec un peu d'épaississant. **5.** Ajouter les autres ingrédients de la sauce, mélanger et garder au chaud. **6.** Faire chauffer le bacon dans une poêle à feu moyen. Quand suffisamment de gras a fondu, y faire revenir l'ail, les oignons et les saucisses jusqu'à ce que ce soit bien doré. Assaisonner. **7.** Disposer les frites, la garniture puis le fromage dans des bols, et arroser généreusement de sauce bien chaude.

RÉFÉREZ-VOUS AU RÉPERTOIRE GOURMAND POUR SAVOIR QUELLES ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION PROPOSENT LES INGRÉDIENTS SURLIGNÉS DANS VOTRE SECTEUR ! AUDE UTILISE NOTAMMENT DE LA BIÈRE DU NAUFRAGEUR, DE LA SAUCE PIQUANTE ÉLABORÉE PAR CHOPE-SUR-MER ET VI KOMBUCHA, DES SAUCISSES DE MIMI BOURG, DES LÉGUMES DE BAIE DES SAVEURS, DU SIROP D'ÉRABLIÈRE ESCUMINAC, AINSI QUE DU BOUILLON MAISON, DU BACON FUMÉ MAISON ET DES HERBES DE SON POTAGER.

BOISSONS SANS ALCOOL

Désaltérez-vous de jus ou de nectar de fruits biologiques, de *smoothies* aux fruits, d'eau florale pétillante ou de kombucha. Et relaxez en dégustant un thé, une tisane ou un café torréfié localement, savoureux chauds ou froids.

ALCOHOL-FREE BEVERAGES

Quench your thirst with organic fruit juice or nectar, fruit smoothies, sparkling floral water or kombucha. Or relax with a tasty hot or cold tea, herbal tea or locally roasted coffee.

LE KOMBUCHA DE RENÉ

L'ARMOIRE – ÉPICERIE SANTÉ

GOÛTEZ SANS VISITER

L'Armoire – Épicerie santé

Nataly M. Ferland, René Thériault
46, boulevard Saint-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3
581 338-2828
info@larmoireepiceriesante.com • larmoireepiceriesante.com

Type de produit : Kombucha

Épicerie d'aliments naturels qui produit Le Kombucha. Fabriqué de façon artisanale, il vous est présenté nature ou décliné en quatre saveurs de fruits frais. Une gamme Le Kombucha est aussi offerte aromatisée en différentes versions de houblon. La Momentanée est une saveur de kombucha qui varie selon l'inspiration saisonnière. Le Kombucha est vendu dans les supermarchés et épiceries spécialisées, ainsi que dans certains restaurants, bars et boulangeries.

Principaux points de vente : Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches et Metro (Sainte-Anne-des-Monts), Boulangerie Oh les pains (Gaspé), en ligne à lekombucha.ca

Le Vert à boire

Alain Plourde, Mélanie Ross
118D, 1re Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1C4
418 967-VERT
levertaboire@telus.net • levertaboire.com

Types de produits : *Smoothies* frais, bols et wraps végétaliens, barres énergie, desserts

Le Vert à boire est un comptoir végétalien qui facilite l'accès à une alimentation riche en végétaux, savoureuse et énergisante. Ses principaux produits sont les* smoothies*, les wraps vietnamiens, les rouleaux du dragon, les bols créatifs végétaliens et diverses collations. Plats à emporter.

Principaux points de vente : Sur place, commande en ligne à kepplo.com, L'Armoire – Épicerie santé et Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches (Sainte-Anne-des-Monts)

De juin à septembre.

Mont-Café

Antoine Desrosiers
2, avenue de la Chapelle, Cap-au-Renard, G0E 1C0
418 967-2523
antoine@mont-cafe.com • mont-cafe.com

Types de produits : Cafés biologiques, café de chanvre, déca-chanvre, café de spécialité (vieilli et infusé à froid), espresso et cappuccino servis sur place

Certification : Québec Vrai (biologique)

Des terroirs du monde au pied des monts Chic-Chocs, Antoine Desrosiers sélectionne pour vous des variétés de grains biologiques qu'il torréfie avec soin pour en faire ressortir tous les arômes. Le Comptoir-café et Boutique vous accueille pour une expérience des plus savoureuses ! Les gourmets découvriront toute une gamme de cafés transformés localement, offrant une saveur et une fraîcheur uniques.

Principaux points de vente : L'Armoire – Épicerie santé, Épicerie Cévic et Metro (Sainte-Anne-des-Monts), Marché Chez Julie (Mont-Saint-Pierre), Atkins et Frères (Mont-Louis), marchés Tradition et Bonichoix (Grande-Vallée), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond)

LE CAFÉ BIO D'ANTOINE

MONT-CAFÉ

LE NECTAR ET LES HUILES DE FRANCE ET BRUNO

COOP DU CAP

Coop du Cap

France Létourneau (volet petits fruits), Bruno Vincent (huiles), Émilie Sabourin (herboriste)
Cap-au-Renard (non ouvert au public)
418 288-5080
info@coopducap.org • coopducap.org

Types de produits : Trois huiles biologiques (chanvre, canola et canola grillé), protéine de chanvre, nectar de fruits nordiques Couleur paysanne, pur jus d'argousier, hydrolat de rose sauvage, tisanes, vinaigrette chanvre et érable, farine de chanvre, gamme des petits fruits (tartinades, sirops), produits maraîchers, paniers de légumes

Certification : Québec Vrai (biologique)

La Coop du Cap, une pluralité de volets sous une même unité : les Huiles du Cap biologiques, les tisanes Clou de Girafe, la gamme des produits du jardin, les eaux aromatiques O des Sens.

Principaux points de vente : L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Auberge L'Amarré (Mont-Louis), Comptoir-café de Mont-Café (Cap-au-Renard)

Loutres Kombucha

Eugénie Rochefort, Gabrielle Leclerc
Bonaventure (non ouvert au public)
418 391-7974
info@loutreskombucha.ca • loutreskombucha.ca

Type de produit : Kombucha biologique

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Faite dans le respect de la tradition, la microproduction de kombucha des Loutres est issue de la fermentation naturelle de feuilles de thé de qualité supérieure. Outre son goût frais et raffiné, il est naturellement riche en probiotiques, favorisant le maintien des systèmes immunitaire et digestif. L'authenticité étant au cœur des préoccupations de l'entreprise, elle presse à froid des fruits et légumes frais, locaux et biologiques, puis utilise leur jus pour aromatiser son kombucha.

Principaux points de vente : Cafés, dépanneurs, restaurants, épiceries fines, microbrasseries, marché public du Festival La Virée Trad (Carleton-sur-Mer)

La Brûlerie du Café des Artistes

Martin Legault
101, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5
418 368-3366
cafedesartistesgaspe@hotmail.com • cafedesartistes.co

Types de produits : Café en grains, vendu en vrac, dont le fameux mélange espresso des Artistes

La Brûlerie du Café des Artistes est une entreprise familiale dans le paysage gaspésien depuis plus 20 ans. La Brûlerie, c'est des grains de café de qualité venant des quatre coins du monde, torréfiés à Gaspé, puis distribués de Matane à Carleton-sur-Mer. La torréfaction artisanale de Jacques Legault s'inscrit dans le quotidien et la tradition de plusieurs habitants de la Gaspésie.

Principaux points de vente : Supermarchés, épiceries spécialisées

Maison Pure-Thé inc.

Carole-Anne Guillot, Linda Desjardins
480, boulevard Pabos, Pabos, G0C 2H0
418 689-7873
info@maisonpurethe.com • maisonpurethe.com

Types de produits : Thés, tisanes, alimentation biologique, produits écologiques et sains, vrac

Membre du Circuit Zéro Déchet

La Maison Pure-Thé fait la promotion du bien-être et de la santé globale. La boutique propose une grande variété de produits fabriqués sur place ou de la gamme Gaspésie Gourmande, artisanaux et locaux. Un endroit à découvrir pour des idées-cadeaux et pour vivre l'expérience du vrac, zéro déchet. Des soins et des conseils personnalisés sont aussi offerts.

Principaux points de vente : Berceau du Canada (Gaspé), Auberge du Marchand (Maria), Chope-sur-mer – Marché gourmand et Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer), Mich Café (Chandler), Ma Cabane en Gaspésie (Mont-Joli)

Café Chèvres Dansantes

Mathieu Masse
104, Grande Allée Est, Grande-Rivière, G0C 1V0
cafecd.ca

Type de produit : Café de grains arabica et robusta

Une brûlerie gaspésienne qui ose explorer une nouvelle variable du café. En plus de suivre l'industrie du café avec des profils qui varient en matière d'acidité et d'amertume, le Café Chèvres Dansantes innove en travaillant les mélanges de grains de café robusta combinés à l'arabica. Le robusta étant jusqu'à deux fois plus caféiné que le grain classique arabica, cela permet de créer une échelle verticale allant de cafés très caféinés à décaféinés.

Principaux points de vente : Mini – ma liste ! (Gaspé), Marché d'alimentation AMI (Percé), Marché Nicolas (Cap-d'Espoir), Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé), IGA Grande-Rivière, Club coopératif de consommation de Chandler (IGA Chandler), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Chope-sur-mer (Carleton-sur-Mer)

LES CAFÉS DE MARTIN

LA BRÛLERIE DU CAFÉ DES ARTISTES

LES INFUSIONS APAISANTES DE CAROLE-ANNE ET LINDA

MAISON PURE-THÉ

LES CAFÉS DE MATHIEU

CAFÉ CHÈVRES DANSANTES

O EffetVertSens

Anyk Valade
Maria (non ouvert au public)
418 392-0197
admin@oeffetvertsens.com • oeffetvertsens.com

Type de produit : Eau florale pétillante (sapin baumier; thé du Labrador et mélisse)

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Eau florale pétillante inspirée de la végétation québécoise, l'O EffetVertSens offre une expérience gustative unique. Elle est issue d'un résidu produit lors de la fabrication d'huiles essentielles dans un souci « zéro déchet » et produite dans un esprit de coopération. L'embouteillage est fait dans les installations de la Microbrasserie Le Naufrageur, qui utilise des bouteilles consignées de 500 ml et tout nouvellement des canettes de 473 ml. Le sapin baumier, le thé du Labrador et la mélisse sont les arômes présentement commercialisés par l'entreprise.

Principaux points de vente : Microbrasserie Le Naufrageur et Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), L'Intégrale, épicerie écologique et Marché des récoltes du Marché public de la Pointe-Taylor (New Richmond), Auberge du Marchand (Maria), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Maison Pure-Thé (Pabos), Péché Malté (Chandler), supermarchés, épiceries fines et microbrasseries du Québec

LES EAUX PÉTILLANTES AROMATISÉES D'ANYK

O EFFETVERTSENS

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

L'EAU PURE DE JEAN-PAUL

GASP'EAU

Gasp'eau

Jean-Paul Leblanc
43, route 132, Chandler, G0C 1K0
418 689-2255 ou 1 866 689-2255
jpaul@gaspeau.com • gaspeau.com

Type de produit : Eau pure embouteillée

L'eau distillée Gasp'eau est purifiée avec un équipement à la fine pointe de la technologie et traitée à l'ozone pour assurer la meilleure qualité possible. L'entreprise fait aussi la vente de produits pour le café (verres à café biodégradables, sucre, godets de lait, etc.), de refroidisseurs d'eau, de pompes, de cafetières et d'accessoires, en plus d'être un agent autorisé Keurig KAD et Café Napoléon. Service de livraison offert.

Principaux points de vente : En ligne, IGA, Provigo, Super C, Jean Coutu, Coop, dépanneurs

Verger Pomme en fête

Charles Guérette, Iko Lachapelle
15, rue du Verger, Pointe-à-la-Croix, G0C 1L0
518 624-8194
verger.petiterivieredeuloup@gmail.com •
verger-petiterivieredeuloup.github.io

Types de produits : Pommes, jus, compote et gelée de pommes, cuir de fruits, petits fruits

La Société de développement Pointe-à-la-Croix et Nourrir notre monde Avignon ont pris en charge le verger de feu Rodrigue Guitard au printemps 2021. En transition vers une régie biologique, ce verger de plus de 700 arbres fruitiers n'utilise plus d'intrants chimiques depuis 2020. Sous la supervision d'un coordonnateur, il est tenu par des équipes de bénévoles. On peut y faire de l'autocueillette de pommes et de petits fruits en été, ou contribuer aux tâches du verger et repartir avec des fruits ou des produits transformés en échange.

Principaux points de vente : Kiosque au verger en été; hors saison, il est possible de se procurer des produits transformés dans divers commerces de détail de la Gaspésie, en ligne à baiedessaveurs.ca ou en communiquant avec le verger par courriel

CONDIMENTS

Ketchups, marinades, kimchis, choucroutes, épices, champignons séchés, moutardes, huiles, vinaigres, vinaigrettes, sauces, algues en paillettes, pestos... rehausseront à merveille vos plats.

CONDIMENTS

Ketchups, pickles, kimchis, sauerkrauts, spices, dried mushrooms, mustards, oils, vinegars, vinaigrettes, sauces, seaweed flakes, pestos... delightfully add to the flavour of your meals.

Gaspésie Sauvage

Gérard Mathar, Catherine Jacob
34, avenue Rooney, Douglastown, G4X 2Z2
418 368-2296
info@gaspesiesauvage.com • gaspesiesauvage.com

Types de produits : Champignons séchés et en poudre, épices sauvages, tisanes, algues et plantes marines, fleurs, racines, graines, petits fruits, lichens…

Gaspésie Sauvage propose uniquement des produits sauvages frais, séchés et transformés, tous directement récoltés dans leur milieu naturel. L'entreprise pratique une récolte raisonnée, c'est-à-dire qu'elle ne cherche pas à récolter des dizaines de tonnes de produits, mais juste ce qui lui est nécessaire ! Par ailleurs, elle offre un gîte tout équipé en location à la semaine, au-dessus de son atelier (détails à lacomptonievoyageuse.com), ainsi qu'une minimaison blottie en forêt.

Principaux points de vente : Sur place, en ligne, Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), Musée acadien du Québec (Bonaventure), Microbrasserie Le Naufrageur et Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière)

LES CHAMPIGNONS FORESTIERS DE CATHERINE ET GÉRARD

GASPÉSIE SAUVAGE

LES PRODUITS FRAIS DE MARC-ANDRÉ ET JOSÉE

LA DÉFRICHE

La Défriche

Josée Marsollier
122, 3e Rang, Saint-Godefroi, G0C 3C0
581 357-3347
ladefriche.ca

Types de produits : Pesto de fleurs d'ail, sel de fleurs d'ail, légumes variés de saison, œufs, petits fruits de saison

Certification : Québec Vrai (biologique)

Dans l'arrière-pays du 3e Rang, les artisans et artisanes de La Défriche vous offrent un kiosque ouvert au public. On y retrouve des petits fruits et des légumes frais biologiques de saison, des œufs, de l'ail et des produits transformés de la fleur d'ail.

Principaux points de vente : Sur place, L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), La Ganache Huppée (Paspébiac), L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts)

La Saveur du Plateau – La Légumière

Marylène Leblanc
220, rang Saint-Benoît, Saint-Alexis-de-Matapédia, G0J 2E0 (direction Saint-François-d'Assise)
418 299-2399
lalegumiere1@hotmail.com

Types de produits : Produits maraîchers, boulangerie traditionnelle, conserves, desserts maison, menu à emporter

Cette petite entreprise familiale est située dans un cadre paisible au sommet des Plateaux. Elle offre une production maraîchère d'août à octobre, depuis 2003, à laquelle s'est jointe une boulangerie-pâtisserie spécialisée dans le pain de ménage et les desserts maison en 2005.

Principaux points de vente : Sur place, certains supermarchés de La Vallée, marchés publics

GOÛTEZ SANS VISITER

Coop du Cap

France Létourneau (volet petits fruits), Bruno Vincent (huiles), Émilie Sabourin (herboriste)
Cap-au-Renard (non ouvert au public)
418 288-5080
info@coopducap.org • coopducap.org

Types de produits : Trois huiles biologiques (chanvre, canola et canola grillé), protéine de chanvre, nectar de fruits nordiques Couleur paysanne, pur jus d'argousier, hydrolat de rose sauvage, tisanes, vinaigrette chanvre et érable, farine de chanvre, gamme des petits fruits (tartinades, sirops), produits maraîchers, paniers de légumes

Certification : Québec Vrai (biologique)

La Coop du Cap, une pluralité de volets sous une même unité : les Huiles du Cap biologiques, les tisanes Clou de Girafe, la gamme des produits du jardin, les eaux aromatiques 0 des Sens.

Principaux points de vente : L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Auberge L'Amarré (Mont-Louis), Comptoir-café de Mont-Café (Cap-au-Renard)

LES ALGUES DE STÉPHANE
VARECH PHARE EST

La Vallée de la Framboise

Chantal Paradis, Jean-Paul Lebel
34, route Lauzier, Val-Brillant, G0J 3L0
418 742-3787
passion@valleedelaframboise.com • valleedelaframboise.com

Types de produits : Vin de framboise, liqueur de framboise et cassis, tartinade de framboises, gelée de framboises, gelée de camerises, pâtes de fruits

La Vallée de la Framboise est une entreprise familiale qui cultive framboises, fraises, bleuets, cassis, gadelles, groseilles, camerises, cerises, rhubarbe, citrouilles, courges et plusieurs autres variétés de légumes. Elle transforme la majorité de ses petits fruits en tartinades, gelées, beurres, tartes, pâtes de fruit, muffins et barbotine. L'entreprise fait partie de la Société du réseau Économusée® depuis 2017 et offre des visites guidées tous les jours pendant la haute saison.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries fines et spécialisées, marchés publics et marchés de Noël en Gaspésie touristique, supermarchés Metro (Amqui et Rimouski), Chocolaterie Aux Bienfaits (Rimouski), Auberge Beauséjour (Amqui), Épicerie Lemieux (Grande-Vallée), Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables), SAQ

Varech Phare Est

Stéphane Maddix Albert
Cap-au-Renard (non ouvert au public)
418 763-4170
maddixalbert@gmail.com • varechphareest.com

Types de produits : Algues sauvages cueillies à la main (wakamé atlantique, nori atlantique, main-de-mer palmée [*dulse*], kombu royal et mélange d'algues en flocons)

Sur les côtes sauvages de la Haute-Gaspésie, en plein « Phare Est », une foison de varechs orne le littoral. De mai à octobre, pendant les grandes marées basses des pleines et nouvelles lunes, Stéphane Albert pratique une coupe sélective dans les champs d'algues sauvages accrochées aux rochers. Ensuite, elles sont portées au séchoir et déshydratées à basse température au soleil, au feu de bois ou les deux.

Principaux points de vente : En ligne, L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Maison Pure-Thé (Pabos), L'Eau vive (Mont-Saint-Hilaire), Fou des Îles (Montréal), Le Crac (Québec) (voir la liste complète à varechphareest.com)

Un Océan de saveurs inc.

Cap-aux-Os (Gaspé) (non ouvert au public)
oceandesaveurs.ca

Types de produits : Algues séchées en flocons ou entières, autres produits d'épicerie fine en ligne

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Fourchette bleue, Les pages vertes

L'entreprise Un Océan de Saveurs a un jardin sous la mer de plus de 100 km de côtes, qu'elle exploite de façon durable et responsable. Antoine Nicolas, qui se décrit comme un agronome des fonds marins, plonge pour récolter des légumes de mer (algues) aux qualités nutritives et gustatives exceptionnelles près des côtes du parc national Forillon. Quelques jours plus tard, elles se retrouvent dans les assiettes des plus grands restaurants et dans plus de 450 points de vente au Québec et sur sa boutique en ligne.

Principaux points de vente : En ligne, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, supermarchés, épiceries fines, poissonneries, boutiques de vrac (voir la liste complète à oceandesaveurs.ca)

LES ALGUES D'ANTOINE
UN OCÉAN DE SAVEURS

Les Produits Tapp

Sylvain Tapp, Julien Côté Tapp
Douglastown (non ouvert au public)
418 368-6043
info@produitstapp.com • produitstapp.com

Types de produits : Quatre saveurs de choucroute (laurier; cumin; carotte et gingembre; betterave et gingembre) et kimchi

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Aliments du Québec bio

La choucroute des Produits Tapp est faite à partir de choux certifiés biologiques soigneusement cultivés, en partie sur les côtes gaspésiennes. Le kimchi, du chou épicé lactofermenté de tradition coréenne, et la choucroute betterave, chou rouge et gingembre sont vendus dans les supermarchés et les épiceries fines.

Principaux points de vente : Épiceries fines, certains Metro, Provigo et IGA de la Gaspésie, en ligne à maturin.ca (pour plus d'information, écrivez à info@produitstapp.com)

Les Érables de la passion

Denis Cyr
Sainte-Thérèse-de-Gaspé (vente sur rendez-vous)
418 385-2828
leserablesdelapassion@gmail.com

Types de produits : Sirop et tire d'érable, beurre d'érable (nature, fraises, framboises), six variétés de caramel à l'érable, sauce barbecue et ketchup à l'érable, vinaigrette balsamique à l'érable, vinaigrette balsamique à l'érable et aux petits fruits (fraises, framboises ou bleuets)

Pour vos événements, Les Érables de la passion offrent de la dégustation de tire sur la neige tout au long de l'année.

Principaux points de vente : Sur place sur rendez-vous téléphonique, supermarchés, épiceries fines, marchés publics (Gaspé, New Richmond), dépanneurs et poissonneries de la Gaspésie

LA CHOUCROUTE DE SYLVAIN ET JULIEN
LES PRODUITS TAPP

RIZ FRIT AUX CREVETTES NORDIQUES

4 PORTIONS — Préparation : 1 h

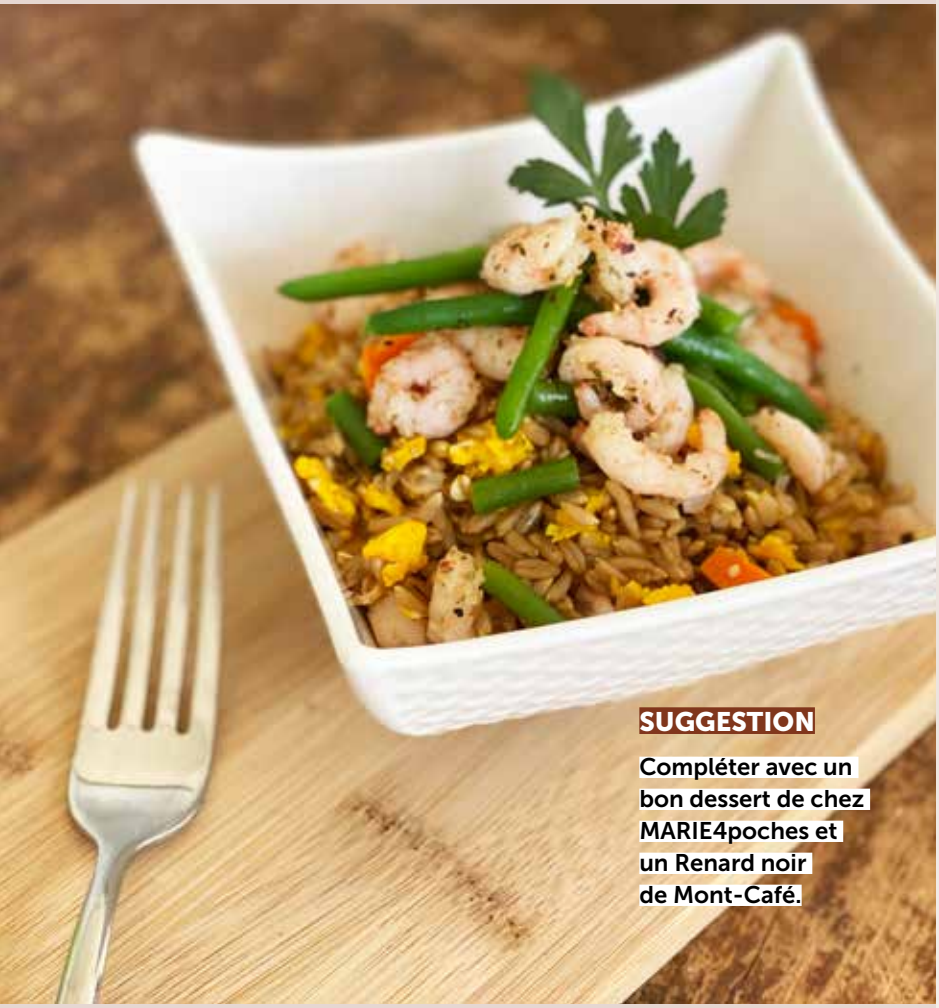
Par Ronald Lenoir, ambassadeur gourmand dans la MRC de La Haute-Gaspésie

INGRÉDIENTS

1 tasse de riz de la Gaspésie (avoine nue) • 4 tasses d'eau • 1 c. à soupe d'huile de canola • 1 gousse d'ail hachée • 1 lb (450 g) de crevettes nordiques • 1 bonne pincée du mélange d'épices Le goût du large • Environ 1 tasse de macédoine maison (carottes, pommes de terre, haricots verts, panais) égouttée • 1 œuf battu • Sauce de poisson, au goût

PRÉPARATION

1. Faire cuire le riz dans l'eau environ 40 minutes en suivant le mode de préparation sur le sachet. **2.** Faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Y faire sauter légèrement l'ail, puis les crevettes. Assaisonner du mélange d'épices. Réserver dans une assiette. **3.** Dans la même poêle, faire revenir le riz dans un peu d'huile à feu moyen-élevé. Inclure la macédoine ainsi que l'œuf battu et les crevettes. Bien mélanger et faire réchauffer environ 1 minute. Agrémenter de sauce de poisson.



SUGGESTION

Compléter avec un bon dessert de chez MARIE4poches et un Renard noir de Mont-Café.

RÉFÉREZ-VOUS AU RÉPERTOIRE GOURMAND POUR SAVOIR QUELLES ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION PROPOSENT LES INGRÉDIENTS SURLIGNÉS DANS VOTRE SECTEUR ! RONALD UTILISE NOTAMMENT DU RIZ DE LA MINOTERIE DES ANCIENS, DES ÉPICES DE CROQUEZ LA GASPÉSIE AVEC YANNICK OUELLET, DES CREVETTES NORDIQUES DE L'ÉPICERIE CHEZ CÉVIC, DES LÉGUMES ET DE L'HUILE DE LA COOP DU CAP AINSI QUE DES ŒUFS FERMIERS DE LA SABLONNÉE.

GOÛTEZ SANS VISITER

LES MOUTARDES FINES DE MARJOLAINE

LES MOUTARDES LEGROS

Les Moutardes Legros

Marjolaine Legros

New Carlisle (non ouvert au public)

418 752-4912

lesmoutardeslegros@telus.net

Types de produits : Moutardes aux canneberges confites; à l'ancienne à la compote de pommes; à la bière; aux épices orientales; au garam masala; lavande et miel

Les Moutardes Legros créent des moutardes fines au goût unique et savoureux grâce à une combinaison de bases de moutardes (à l'ancienne et de Dijon) et d'épices sélectionnées avec soin. Vendues en format de 190 ml, elles sont distribuées dans plusieurs régions du Québec. Suivez l'entreprise sur Facebook pour connaître ses nouvelles créations !

Principaux points de vente : Supermarchés et épiceries fines de la Gaspésie, boutiques en ligne de Croquez la Gaspésie avec Yannick Ouellet et de Gaspésie Gourmande

LES ŒUFS ET CHARCUTERIES DE VINCENT-OLIVIER

FERME LE CAPRIVORE

LES CONSERVES DE MYRIAM

AU TOUR DU POT – CONSERVERIE MOBILE

LES DÉLICES EN POTS DE STÉPHANIE

CONSERVERIE DE LA BAIE

LE PESTO DE KOMBU D'ÉLISABETH ET SÉBASTIEN

SEABIOSIS

Ferme Le Caprivore

Vincent-Olivier Bastien
Bonaventure (non ouvert au public)
581 887-2416
fermelecaprivore@gmail.com

Types de produits : Saucisses, terrines, œufs, confit, sauces, tisanes, aronia

La Ferme Le Caprivore fait l'élevage de chèvres de boucherie et transforme les viandes gaspésiennes en saucisses, en terrines et autres charcuteries. Elle fait aussi la récolte et la transformation de l'aronia et du thé du Labrador. Les produits sont distribués par Servab et La Gamme Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine.

Principaux points de vente : Boutique Le Caprivore (Bonaventure), épiceries fines de la Gaspésie, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), La Grange du Paternel (Percé)

Au tour du pot – Conserverie mobile

Myriam Larouche Tremblay, Hubert Onraet
Saint-Alphonse-de-Caplan (non ouvert au public)
418 392-0194
info@autourdupot.net • autourdupot.net

Types de produits : Condiments fermentés vendus frais ou pasteurisés : kimchi de daïkon épicé, kimchi doux aux algues, navets roses, choucroute à la fleur d'ail; marinades en conserve : relish et cornichons sucrés, haricots marinés, sauces pour pâtes, pâtes d'épices et pestos

À bord de leur conserverie mobile, Myriam et son équipe transforment les légumes moins jolis de la Gaspésie en produits irrésistibles. Mieux connue pour son fameux kimchi, Au tour du pot fabrique également divers condiments fermentés ou marinés à partir des surplus de récolte des fermes biologiques du coin. Les produits réguliers sont en vente dans plusieurs épiceries et supermarchés locaux, aux kiosques maraîchers, par l'entremise de Baie des saveurs et sous forme d'abonnement. Consultez le site Web pour vous inscrire à un atelier offert par Au tour du pot !

Principaux points de vente : En ligne, L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), en ligne à baiedessaveurs.ca

Conserverie de la Baie

Stéphanie Bédard
New Richmond (non ouvert au public)
418 392-9076
conserveriedelabaie@outlook.com

Types de produits : Salsa, marinades mélangées, gelée de pomme, confitures de fraises sauvages, de citrouille et de framboises

Un petit goût de sucré-salé bien gaspésien ! De la classique confiture de fraises aux confitures de gadelles, en passant par la salsa et les betteraves marinées, la Conserverie de la Baie propose une variété de produits de qualité sans agents de conservation ni colorant artificiel. L'entreprise propose une gamme de produits pour la restauration et les campagnes de financement, ainsi que des paniers-cadeaux.

Principaux points de vente : Poissonneries, supermarchés de la Gaspésie (IGA, Bonichoix, Marché Tradition, Metro), épiceries fines, dépanneurs Esso et de la Petite Rivière (New Richmond), Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Boulangerie La Mère Michèle et IGA Extra de Bourgogne – Coop de Sainte-Foy (Québec), Metro Plus et La Baraque à bières (Rimouski), Le Marché des Saveurs (Montréal), IGA Les Marchés Louise Ménard (Montréal et Saint-Lambert), Bar laitier Plessisville-Saputo

Salaweg

Sandra Autef
Gesgapegiag (non ouvert au public)
418 759-1552
production@salaweg.com • salaweg.com

Types de produits : Relish de mer, mélange à tartare, épices à poisson, épices à viande

Salaweg (« c'est salé » en langue micmaque) est une entreprise qui transforme et met en marché des produits de la mer issus des communautés micmaques de Gesgapegiag et Gespeg ainsi que de la Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk. Salaweg offre actuellement des produits transformés à base de grandes algues de mer, les laminaires sucrées, cultivées en Gaspésie. Elle permet aussi aux trois communautés mentionnées de bénéficier de belles retombées comme la création d'emplois et la visibilité.

Principaux points de vente : Lobster Hut (Gesgapegiag), Chope-sur-mer – Marché gourmand et Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Auberge du Marchand et Coop IGA (Maria), Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond)

Seabiosis

Élisabeth Varennes
Carleton-sur-Mer (non ouvert au public)
581 681-1070
info@seabiosis.com • seabiosis.com

Types de produits : Pestos aux algues, algues marinées, saucissons secs au porc et aux algues

Certification : Fourchette bleue

Seabiosis propose des produits à base d'algues naturelles de la Gaspésie. Une variété de produits alimentaires haut de gamme est offerte, avec une saveur subtile de la mer, appréciée autant par les néophytes que par les gens qui s'y connaissent. Seabiosis, c'est si bon !

Principaux points de vente : Supermarchés, poissonneries, Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Raymer Aquaculture (New Richmond), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Péché Malté (Chandler), Boutique Le Caprivore (Bonaventure) (voir la liste complète à seabiosis.com/pointdevente)

LES PRODUITS À BASE D'ALGUES DES COMMUNAUTÉS MICMAQUES ET MALÉCITES

SALAWEG

FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES

Intégrez à vos recettes la grande variété de céréales et de farines – dont plusieurs biologiques et sans gluten –, produites en Gaspésie. Profitez aussi des bienfaits de la protéine de chanvre!

FLOURS, CEREALS AND GRAINS

Add local flavour to your recipes by choosing from the wide variety of cereals and flours produced in the Gaspé – including several that are organic or gluten-free. Enjoy the benefits of hemp protein too.

GOÛTEZ SANS VISITER

La Minoterie des Anciens inc.

Victoria Li Beaupré (directrice générale)
Sainte-Anne-des-Monts (non ouvert au public)
418 729-3813
victoria@laminoteriedesanciens.com •
laminoteriedesanciens.com

Types de produits : Grains (avoine, chanvre, quinoa blanc), farines (avoine, amarante, chanvre, gourganes, lentilles vertes, maïs, millet, noix de coco, pois chiches, quinoa blanc, riz blanc, riz brun, sarrasin, sorgho, tef, tout usage), gruau, huiles (chanvre, lin doré), protéine de chanvre, fécules (pomme de terre, tapioca)

Certifications : Ecocert Canada (biologique), International Kosher Council (casher), Allergen Control (sans gluten)

La Minoterie des Anciens commercialise des farines, des huiles et des graines décortiquées certifiées biologiques et sans gluten. Elles sont issues de grains produits essentiellement en Gaspésie et dans le Bas-Saint-Laurent, lorsque possible, en raison de la grande gamme de produits spécialisés requis.

Principaux points de vente : Boutiques en ligne de Gaspésie Gourmande et d'Un Océan de saveurs, épiceries fines et commerces de la Gaspésie

LES FARINES ET GRAINES DE VICTORIA

LA MINOTERIE DES ANCIENS

GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS

Délectez-vous de confitures, gelées, miels, caramels et autres tartinades, ainsi que de produits de l'érable, de chocolats et de fruits confits. Collationnez avec de savoureuses barres énergétiques. Et rafraîchissez-vous de sorbets, gelatos et crèmes glacées!

SWEETS AND SNACKS

Enjoy jams, jellies, honeys, caramels and other spreads, as well as maple products, chocolates and candied fruits. Snack on tasty energy bars. And enjoy some refreshing flavourful sorbet, gelato or ice cream!

Vieux Moulin – Vin de miel

Nicolas Tremblay
141, route de la Mer, Sainte-Flavie, G0K 1P0
418 775-8383
info@vieuxmoulin.qc.ca • vieuxmoulin.qc.ca

Types de produits : Hydromels (vins de miel), miels, confitures et tartinades, condiments et bonbons

Le Vieux Moulin, halte enivrante et joyau muséologique... Dans le décor chaleureux d'un moulin à eau ancestral, avec passion et de façon artisanale, on y élabore de fabuleux vins de miel plusieurs fois médaillés d'or à diverses compétitions (vins et alcools du terroir). À la boutique, découvrez les nombreux produits du miel et une ruche d'observation. À l'étage, se cache le Musée de la Neufve-France, avec ses trésors patrimoniaux de la Nouvelle-France et artefacts exceptionnels des Premières Nations.

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés, épiceries fines et marchés publics de la Gaspésie touristique, supermarchés du Bas-Saint-Laurent, SAQ et plusieurs autres points de vente au Québec

LES PETITS FRUITS D'ÉLISE

BIO CULTURE LEPAGE

Bio Culture Lepage

Élise Lepage
864B, rue Bellerive, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1H7
418 763-5141 (en saison) et 418 764-6885
framboisierslepage@gmail.com

Types de produits : Framboises, bleuets et cassis biologiques, produits transformés

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Ferme familiale spécialisée dans la culture de petits fruits biologiques depuis plus de 35 ans. Dans un environnement magnifique face au fleuve, vous pourrez faire de l'autocueillette et vous procurer des petits fruits frais, congelés ou transformés. Fermette, boutique de produits du terroir, aire de jeux.

Principaux points de vente : Épiceries fines, boulangeries, boutiques de vrac, comptoirs régionaux dans certains supermarchés du Québec, marchés publics (Cap-Chat, Gaspé, New Richmond, Sainte-Flavie), en ligne à maturin.ca, Épicerie Loco et Épicerie bio Vrac & Bocaux (Montréal)

Couleur Chocolat

Paule M.-Pelletier
36, 2e Rue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 2H1
418 763-7535
info@couleurchocolat.ca • couleurchocolat.ca

Types de produits : Chocolats fins, caramels, guimauves, tartinades, tablettes, fruits confits

Certification : Fourchette bleue

Venez à la rencontre de Carl Pelletier et sa fille Paule. Découvrez leur savoir-faire et leur passion. Laissez-vous surprendre par les chocolats aux saveurs de la forêt gaspésienne ou encore la tablette aux algues nori. Produits végétaliens, sans gluten et sans arachides offerts.

Principaux points de vente : Sur place, en ligne, Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Chope-sur-mer – Marché Gourmand (Carleton-sur-Mer), Auberge du Marchand (Maria), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Épicerie Chez Cévic (Sainte-Anne-des-Monts), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière)

Économusée® du chocolatier

À même l'espace boutique, apprenez-en davantage sur le processus de fabrication, sur les origines du chocolat et sur l'histoire de Couleur Chocolat. Vivez la visite virtuelle de l'atelier. Suivez Carl Pelletier dans son procédé de fabrication. Une rencontre unique qui combine plaisirs et découvertes.

Visite guidée en réalité virtuelle tarifée.

Artisan glacier

Dégustez un cornet de glace artisanale confectionnée par Carl Pelletier. Les saveurs varient selon l'inspiration du moment. Envie d'une gourmandise ? Faites recouvrir votre cornet d'un divin enrobage maison. Versions sans produits laitiers offertes.

LES CHOCOLATS DE CARL

COULEUR CHOCOLAT

LE SIROP D'ÉRABLE DE CARL

LES ENTREPRISES 3B

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE CHRISTINE

ÉRABLIÈRE CÔTÉ SUCRÉ

LES MIELS DE MANON

LA FERMETTE D'ANTAN

Les Entreprises 3B inc.

Carl Bélanger, Louis-Zénon Bélanger
1, rue des Pionniers, Marsoui, G0E 1S0
418 288-5238
sirop3b@live.ca • entreprises3b.com

Types de produits : Sirop d'érable biologique, tire, beurre, caramel, gelée, cornets, pain de sucre et sucre granulé d'érable, paniers-cadeaux, contenants pour la restauration

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Production de sirop d'érable biologique au détail et en vrac. Transformation en produits dérivés. Fournisseur pour la restauration. Le centre de transformation est situé au cœur du village de Marsoui, à l'intersection de la route 132 et de la rue des Pionniers.

Principaux points de vente : Supermarchés, épiceries spécialisées, marchés publics et poissonneries de la Gaspésie

Érablière Côté Sucré

Christine Côté
340, route 132 Est, Percé, G0C 2L0
418 783-2703
erabliere.cotesucre@gmail.com

Types de produits : Sirop, tire et beurre d'érable

Certification : Ecocert Canada (biologique)

L'Érablière Côté Sucré est le résultat d'un coup de cœur pour la Gaspésie et du grand potentiel acéricole de cette belle région. Découvrez tous les produits de cette richesse québécoise aux bienfaits et au goût remarquables.

Principaux points de vente : Sur place pendant la saison des sucres, Marché d'alimentation AMI (Percé), Magasin général Thompson (Barachois)

LES CRÈMES GLACÉES DE MICHEL

AUX GLACES DE L'ANSE

Aux glaces de l'Anse

Chantal Otis, Michel Guay
125, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
(sur le site de l'auberge La Maison Rouge)
58, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0
581 353-0990 ou 514 258-5415 (cellulaire)
auxglacesdelanse@gmail.com • auxglacesdelanse.ca

Types de produits : Crèmes glacées et sorbets artisanaux, coulis, trempages et sauces maison, brownies, gaufres et repas légers, produits faits autant que possible avec des aliments locaux et biologiques

Aux glaces de l'Anse, ce sont deux bars laitiers merveilleusement bien situés en Gaspésie, où l'on vous accueille avec simplicité, chaleur et générosité. En y entrant, vous y dégusterez les meilleures glaces du Québec !

Principal point de vente : Sur place

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

LES MIELS DE MICHELLE

NICABEILLE

La Fermette d'Antan – Le Musée des abeilles

Manon Houle
556, route d'Irlande, Percé, G0C 2L0
418 782-2348
lafermettedantan@gmail.com

Types de produits : Miels de la péninsule de Gaspé, raisins, plantes en pots, tisanes

Apicultrice et herboriste depuis plus de 20 ans, Manon Houle, de La Fermette d'Antan, propose du miel, des petits fruits, des tisanes, des plantes en pots, des produits d'herboristerie artisanale pour premiers soins et des bougies. Sous forme de sentiers éducatifs, le jardin botanique offre des plantes comestibles, mellifères et médicinales. Activités d'interprétation bilingues au Musée des abeilles : ruche vitrée et collection d'insectes pollinisateurs, antiquités et visionnement de films didactiques. Bibliothèque contenant de nombreux ouvrages permettant la formation des apiculteurs et l'apprentissage des plantes médicinales.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées et marchés publics de la Gaspésie, boutiques Alpaqa (Québec et Montréal), Marché Bonichoix Guy Desbois et Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé), Marché d'alimentation AMI et Pharmacie Uniprix (Percé), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Magasin général Thompson (Barachois), Serre Petite Rosée (Cap-d'Espoir), Magasin général de Grosses-Roches (Matane)

Nicabeille

Michelle Nicolas
325, rue Commerciale Est, Grande-Rivière, G0C 1W0
nicolas.michelle2102@gmail.com

Types de produits : Miel, gelée de piment, caramel

Nicabeille est une entreprise apicole située à Chandler. Avec plus de 75 ruches et 17 ans d'expérience dans le domaine apicole, Michelle Nicolas sait se démarquer avec ses produits. Miel, gelée de piment et caramel ne sont que quelques-uns des produits offerts. Durant les marchés publics de Gaspé, vous aurez la chance d'en apprendre plus sur les différents produits.

Principaux points de vente : Supermarchés, marchés publics

Un p'tit air sucré

Brigitte Gauthier
111B, rue Commerciale Est, Chandler, G0C 1K0
418 408-8378
bgauthier68@hotmail.com • unpetitairsucre.com

Types de produits : Confiseries maison

Quand saveur et bonheur se trouvent au même endroit ! Un p'tit air sucré propose une grande variété de produits de qualité qui sauront satisfaire les becs les plus gourmands. Les fameux caramels fleur de sel ou fleur de sel au miel et les tartinades noisettes et chocolat combleront tous les désirs gustatifs.

Principaux points de vente : IGA Coop C., Le Croque-Mitaine, Mich Café et Péché Malté (Chandler), Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Le Marché des Saveurs gaspésiennes et Marché IGA Cronier (Gaspé), L'Armoire – Épicerie santé et Croquez la Gaspésie avec Yannick Ouellet (Sainte-Anne-des-Monts), Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond et Paspébiac), Coop IGA (Bonaventure, Maria), IGA Grande-Rivière, Coop de Percé, Auberge du Marchand (Maria), Épicerie Lemieux (Grande-Vallée)

Verger de La Conche Saint-Martin

Daniel Deraiche
252, route de la Rivière, Port-Daniel–Gascons, G0C 2N0
418 616-2481
laconchesaintmartin@globetrotter.net

Types de produits : Camerises fraîches et congelées, confiture de camerises, gelée de sureau, gelée de pimbina

Certification : Québec Vrai (biologique)

La Conche Saint-Martin, verger de 2000 plants de camérisiers et de 300 plants de sureaux, est située face au barachois de Port-Daniel, à 1 km de la route 132. Autocueillette en juillet.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées, supermarchés

Les Fermes Le Roy

André Michaud
507, route 132 Est, Bonaventure, G0C 1E0
514 705-6432

Types de produits : Bleuets en corymbe, framboises, miel

Ferme spécialisée dans la culture de petits fruits. Vous pouvez vous procurer des petits fruits frais ou congelés ainsi que du miel.

Principal point de vente : Kiosque de la ferme en été

LES CARAMELS ET TARTINADES DE BRIGITTE

UN P'TIT AIR SUCRÉ

LES CAMERISES DE DANIEL

VERGER DE LA CONCHE SAINT-MARTIN

GOÛTEZ SANS VISITER

Du Bon Pain

Sven Jäckel
Percé (non ouvert au public)
dubonpainperce@gmail.com • dubonpain.ca

Types de produits : Pain au levain campagnard, roggenmischbrot, nussecken, scones, pain au levain multigrain

Du Bon Pain est une microboulangerie artisanale qui offre une variété de pains au levain à la fermentation lente et des pâtisseries européennes faites maison. L'entreprise est fière de contribuer à la préservation et à la distribution d'une tradition artisanale, santé et soutenable en utilisant le plus de produits biologiques et locaux possible. Livraisons à domicile et abonnements mensuels pour l'achat de pains et pâtisseries.

Principaux points de vente : Supermarchés, épiceries spécialisées, marchés publics, Brasserie Auval Brewing co. (Val-d'Espoir)

Les Érables de la passion

Denis Cyr
Sainte-Thérèse-de-Gaspé (vente sur rendez-vous)
418 385-2828
leserablesdelapassion@gmail.com

Types de produits : Sirop et tire d'érable, beurre d'érable (nature, fraises, framboises), six variétés de caramel à l'érable, sauce barbecue et ketchup à l'érable, vinaigrette balsamique à l'érable, vinaigrette balsamique à l'érable et aux petits fruits (fraises, framboises ou bleuets)

Pour vos événements, Les Érables de la passion offrent de la dégustation de tire sur la neige tout au long de l'année.

Principaux points de vente : Sur place sur rendez-vous téléphonique, supermarchés, épiceries fines, marchés publics (Gaspé, New Richmond), dépanneurs et poissonneries de la Gaspésie

Érablière Saint-Gabriel

Sébastien Rail, Sophie Trépanier
Grande-Rivière (vente sur rendez-vous)
418 680-4562

Types de produits : Sirop, beurre, tire et gelée d'érable, sucre d'érable granulé, sucre d'érable dur, caramel, cornets et suçons à l'érable

Principaux points de vente : Sur place sur rendez-vous téléphonique, marchés publics, supermarchés, épiceries fines et poissonneries de Chandler à Gaspé

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE DENIS

LES ÉRABLES DE LA PASSION

LE SIROP D'ÉRABLE DE SOPHIE ET SÉBASTIEN

ÉRABLIÈRE SAINT-GABRIEL

Verger Cambrook

Manon Bourdages
331, route Henry, Bonaventure, G0C 1E0
581 886-0304
mbourdages@vergercambrook.com

Types de produits : Camerises fraîches et congelées, confitures, sirops et confits de camerises et d'oignons

Cambrook est un verger de camerises, situé dans le secteur de Cullens Brook, à Bonaventure. Vous y découvrirez ce petit fruit exceptionnel et savoureux, en y faisant de l'autocueillette. On vous y offre également plusieurs produits où la camerise est à l'honneur.

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés et épiceries spécialisées de la Gaspésie

LES CAMERISES DE MANON

VERGER CAMBROOK

Boulangerie artisanale La Pétrie

Houssem Dhouib, Véronique Beauchamp
128, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-3445
info@boulangerielapetrie.com • boulangerielapetrie.com

Types de produits : Pains et viennoiseries, sandwichs et salades, desserts et café

Dégustez des produits de boulangerie frais, faits à partir de farines biologiques ou de culture raisonnée, dans une ambiance chaleureuse, au cœur de Bonaventure. Savourez une grande variété de pains et succombez aux croissants pur beurre, aux danoises décadentes ou aux délicieux desserts. Savourez sandwichs, salades ou soupes lors d'un pique-nique improvisé, la descente de la rivière, une randonnée ou une soirée amicale !

Principal point de vente : Sur place

LES PAINS FRAIS DE HOUSSEM ET VÉRONIQUE

BOULANGERIE ARTISANALE LA PÉTRIE

Au tour du pot – Conserverie mobile

Myriam Larouche Tremblay, Hubert Onraet
Saint-Alphonse-de-Caplan (non ouvert au public)
418 392-0194
info@autourdupot.net • autourdupot.net

Types de produits : Condiments fermentés vendus frais ou pasteurisés : kimchi de daïkon épicé, kimchi doux aux algues, navets roses, choucroute à la fleur d'ail; marinades en conserve : relish et cornichons sucrés, haricots marinés, sauces pour pâtes, pâtes d'épices et pestos

À bord de leur conserverie mobile, Myriam et son équipe transforment les légumes moins jolis de la Gaspésie en produits irrésistibles. Mieux connue pour son fameux kimchi, Au tour du pot fabrique également divers condiments fermentés ou marinés à partir des surplus de récolte des fermes biologiques du coin. Les produits réguliers sont en vente dans plusieurs épiceries et supermarchés locaux, aux kiosques maraîchers, par l'entremise de Baie des saveurs et sous forme d'abonnement. Consultez le site Web pour vous inscrire à un atelier offert par Au tour du pot !

Principaux points de vente : En ligne, L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), en ligne à baiedessaveurs.ca

Conserverie de la Baie

Stéphanie Bédard
New Richmond (non ouvert au public)
418 392-9076
conserveriedelabaie@outlook.com

Types de produits : Salsa, marinades mélangées, gelée de pomme, confitures de fraises sauvages, de citrouille et de framboises

Un petit goût de sucré-salé bien gaspésien ! De la classique confiture de fraises aux confitures de gadelles, en passant par la salsa et les betteraves marinées, la Conserverie de la Baie propose une variété de produits de qualité sans agents de conservation ni colorant artificiel. L'entreprise offre une gamme de produits pour la restauration et les campagnes de financement, ainsi que des paniers-cadeaux.

Principaux points de vente : Poissonneries, supermarchés de la Gaspésie (IGA, Bonichoix, Marché Tradition, Metro), épiceries fines, dépanneurs Esso et de la Petite Rivière (New Richmond), Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Boulangerie La Mère Michèle et IGA Extra de Bourgogne – Coop de Sainte-Foy (Québec), Metro Plus et La Baraque à bières (Rimouski), Le Marché des Saveurs (Montréal), IGA Les Marchés Louise Ménard (Montréal et Saint-Lambert), Bar laitier Plessisville-Saputo

Chaleur B Chocolat

Dany Marquis
Carleton-sur-Mer (non ouvert au public)
418 364-6788
info@chaleurb.com • chaleurb.com

Types de produits : Chocolat de dégustation en tablette; chocolat de couverture pour professionnel·les, chef·fes et artisan·es; produits dérivés de la fève de cacao; sirop, beurre et sucre d'érable; chocolat mettant en valeur les produits de l'érable de la région

Certification : Ecocert Canada (chocolat biologique)

Chaleur B Chocolat fabrique du chocolat à partir de la fève de cacao jusqu'à la tablette. Ses créations vont du chocolat de dégustation à une gamme de chocolat de couverture pour les professionnel·les. Vous y trouverez un chocolat de qualité et des produits de l'érable avec un souci de transparence à toutes les étapes de fabrication.

Principaux points de vente : Brûlerie du Quai (Carleton-sur-Mer), en ligne à chaleurb.com, épiceries fines et supermarchés de la Gaspésie et du Québec

LE CHOCOLAT DE DANY

CHALEUR B CHOCOLAT

Ferme Bourdages Tradition

Pierre Bourdages, Jean-François Bourdages
255, avenue du Viaduc, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0
418 534-2700
contact@fermebourdages.com • fermebourdages.com

Types de produits : Fraises, légumes frais, vins de fraise et de rhubarbe, tartinades et coulis, tartes, pâtés, pains, prêt-à-manger

Depuis 1821, la famille Bourdages est installée sur les terres patrimoniales de Saint-Siméon. Elle offre une expérience agrotouristique champêtre et authentique. La Ferme cultive et transforme la fraise, la rhubarbe, le maïs et d'autres produits de façon écoresponsable. Découvrez cette entreprise familiale unique, où l'on peut effectuer de l'autocueillette, consommer des produits maison et ainsi profiter d'une expérience 100 % gaspésienne. Un service de prêt-à-manger est aussi offert sur place.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées, poissonneries et supermarchés de la Gaspésie, SAQ

Hydromel Forest – Rucher des Framboisiers

John Forest
1059, route de Dimock Creek, Maria, G0C 1Y0
418 759-3027
info@jardindelabeille.com • jardindelabeille.com

Types de produits : Vins de miel, miels et autres produits de la ruche

Certification : Québec Vrai (biologique)

Centre d'interprétation des produits de l'abeille. Fenêtre sur salle d'extraction, ruche d'observation, et dégustation de miel et d'hydromel. Petits jardins de l'abeille : magnifiques jardins de plantes mellifères, visite au coût de 6 $.

Principaux points de vente : Épiceries spécialisées, supermarchés et dépanneurs de la Gaspésie

Pâtisserie Ambroise

Ambroise Thibault, Hélène Ouellet
521, boulevard Perron, Maria, G0C 1Y0
418 759-3487
info@patisserieambroise.com • ambroisemaria.com

Types de produits : Pâtisseries et viennoiseries pur beurre, cafés, *smoothies*, sandwichs

Pâtisserie Ambroise est un café gourmand proposant des pâtisseries et des viennoiseries d'exception alliant tradition et modernité. Un plaisir croissant depuis 2015 !

Principal point de vente : Sur place

LES CROISSANTS D'AMBROISE

PÂTISSERIE AMBROISE

GOÛTEZ SANS VISITER

Érablière Vallières

Mathieu Vallières, Marjolaine Cyr
Nouvelle (non ouvert au public)
418 392-0144
erabliere.vallieres@globetrotter.net

Types de produits : Sirop, cornet au beurre d'érable, beurre, bonbons et sucre granulé d'érable, caramel et gelée à l'érable

Érablière Vallières est une petite entreprise qui œuvre surtout dans la transformation du sirop d'érable en produits traditionnels de l'érable. Son créneau est d'offrir à sa clientèle une gamme de produits dont l'érable est l'ingrédient principal et d'en développer le maximum de saveur. Ces produits sont en vente chez divers marchands de la Baie-des-Chaleurs et dans plusieurs marchés champêtres en période estivale.

Principaux points de vente : Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle), Provigo (Pointe-à-la-Croix)

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE MATHIEU, MARJOLAINE ET CLAUDIA

ÉRABLIÈRE VALLIÈRES

Érablière Escuminac

Martin Malenfant
Escuminac (non ouvert au public)
418 963-2490 ou 418 788-3636 (érablière)
contact@escuminac.com • escuminac.com

Types de produits : Sirop d'érable biologique, sirop de merisier biologique

Certifications : Ecocert Canada, Japanese Agricultural Standard et USDA Organic (biologique), casher, Sirop d'érable carboneutre du Québec (Ecocert)

Sirop d'érable et sirop de merisier, tous deux certifiés biologiques. Le merisier, aussi appelé bouleau jaune, pousse abondamment dans la forêt gaspésienne. Le sirop qu'on en tire, de couleur ambrée et au goût raffiné, offre une belle palette de combinaisons en cuisine et en pâtisserie. L'entreprise s'est vu attribuer une étoile au concours Taste of London et s'est également vu remettre la médaille d'or de l'Ordre national du mérite agricole en 2019.

Principaux points de vente : Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Alexina épicerie fine (Grande-Rivière), Chope-sur-mer – Marché gourmand et Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Marché St-Laurent Richelieu (Nouvelle), supermarchés, épiceries fines

LES SIROPS BIO DE MARTIN

ÉRABLIÈRE ESCUMINAC

La Vallée de la Framboise

Chantal Paradis, Jean-Paul Lebel
34, route Lauzier, Val-Brillant, G0J 3L0
418 742-3787
passion@valleedelaframboise.com • valleedelaframboise.com

Types de produits : Vin de framboise, liqueur de framboise et cassis, tartinade de framboises, gelée de framboises, gelée de camerises, pâtes de fruits

La Vallée de la Framboise est une entreprise familiale qui cultive framboises, fraises, bleuets, cassis, gadelles, groseilles, camerises, cerises, rhubarbe, citrouilles, courges et plusieurs autres variétés de légumes. Elle transforme la majorité de ses petits fruits en tartinades, gelées, beurres, tartes, pâtes de fruit, muffins et barbotine. L'entreprise fait partie de la Société du réseau Économusée® depuis 2017 et offre des visites guidées tous les jours pendant la haute saison.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries fines et spécialisées, marchés publics et marchés de Noël en Gaspésie touristique, supermarchés Metro (Amqui et Rimouski), Chocolaterie Aux Bienfaits (Rimouski), Auberge Beauséjour (Amqui), Épicerie Lemieux (Grande-Vallée), Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables), SAQ

ŒUFS BÉNÉDICTINE AU CRABE

1 OU 2 PORTIONS — Préparation : 20 min

Par Stéphanie Roy, ambassadrice gourmande dans la MRC du Rocher-Percé

INGRÉDIENTS

SAUCE HOLLANDAISE : 3 jaunes d'œufs • 1 c. à soupe de jus de citron • 1 pincée de sel • ½ tasse de beurre fondu tempéré

Eau (10 cm dans une casserole) • 1 c. à thé de vinaigre blanc • 2 œufs frais • 2 tranches de pain aux graines • Environ ¾ tasse de chair de crabe des neiges cuite et épongée • Sel et poivre, au goût • Pousses de tournesol

PRÉPARATION

1. Dans un bol en acier inoxydable, fouetter les jaunes d'œufs en y incorporant le jus de citron et le sel. Au bain-marie, chauffer ce mélange en fouettant constamment jusqu'à ce que la préparation épaississe et devienne jaune pâle. Retirer du feu et incorporer le beurre lentement en fouettant constamment jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse (un peu comme une mayonnaise). **2.** Dans une eau frémissante (et non à gros bouillons), ajouter le vinaigre et faire pocher les œufs de 3 à 5 minutes jusqu'à la cuisson désirée. Arrêter la cuisson dans l'eau glacée. **3.** Faire griller le pain et le déposer dans une assiette. Le garnir de crabe, puis des œufs pochés. Napper généreusement de sauce hollandaise bien chaude. Assaisonner, puis décorer de quelques pousses de tournesol.

RÉFÉREZ-VOUS AU RÉPERTOIRE GOURMAND POUR SAVOIR QUELLES ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION PROPOSENT LES INGRÉDIENTS SURLIGNÉS DANS VOTRE SECTEUR ! STÉPHANIE UTILISE NOTAMMENT DU CRABE DE CHEZ E. GAGNON ET FILS, DU PAIN DE CHEZ DU BON PAIN, DES POUSSES DE LA RÉSERVE VÉGÉTALE ET DES ŒUFS OFFERTS PAR SES VOISINS.

LÉGUMES ET FRUITS

Faites l'achat de produits frais aux kiosques des producteur·rices ou chez nos commerces complices. Melons d'eau, ail, fines herbes, pommes de terre bleues, camerises, cerises de terre, herbes pour tisanes… laissez-vous surprendre par les nombreuses variétés!

VEGETABLES AND FRUITS

Purchase fresh fruits and vegetables at farm-gate stands or from a Gaspésie Gourmand retail associate. Watermelons, garlic, herbs, blue potatoes, haskaps, groundcherries and herbal teas… You'll be astonished by the range of what's available!

Potagers Les Rangs Fous

Michel Perrée, Mélanie Simard
960, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1V4
418 764-0101
perreesimard@gmail.com

Types de produits : Ail, tomates, concombres anglais, fraises, fines herbes, haricots, carottes, rutabagas

Les Potagers Les Rangs Fous proposent des fruits et légumes de proximité de haute qualité favorisant une économie circulaire et un service client sur mesure. Pratiquant une agriculture écoresponsable, l'entreprise développe ses produits selon la demande des restaurants. Sa clientèle partenaire, qui achète une carte fidélité échangeable contre des produits, a un accès prioritaire à certains aliments dans les points de vente (ex. : marchés publics).

Principaux points de vente : Kiosque de la ferme en été, Marché public de Cap-Chat

LES LÉGUMES DE MÉLANIE ET MICHEL

POTAGERS LES RANGS FOUS

Bio Culture Lepage

Élise Lepage
864B, rue Bellerive, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1H7
418 763-5141 (en saison) et 418 764-6885
framboisierslepage@gmail.com

Types de produits : Framboises, bleuets et cassis biologiques, produits transformés

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Ferme familiale spécialisée dans la culture de petits fruits biologiques depuis plus de 35 ans. Dans un environnement magnifique face au fleuve, vous pourrez faire de l'auto-cueillette et vous procurer des petits fruits frais, congelés ou transformés. Fermette, boutique de produits du terroir, aire de jeux.

Principaux points de vente : Épiceries fines, boulangeries, boutiques de vrac, comptoirs régionaux dans certains supermarchés du Québec, marchés publics (Cap-Chat, Gaspé, New Richmond, Sainte-Flavie), en ligne à maturin.ca, Épicerie Loco et Épicerie bio Vrac & Bocaux (Montréal)

Jardins d'Amaryllis

Geneviève Brunet
451, boulevard du Griffon, L'Anse-au-Griffon (Gaspé), G4X 6A3
581 887-4644
genevieve@jardinsdamaryllis.ca • jardinsdamaryllis.ca

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Types de produits : Petits fruits, légumes de champs et de serre, fines herbes fraîches, herbes pour tisanes

Petite ferme de fruits et de légumes, les Jardins d'Amaryllis travaillent en concordance avec l'environnement. Elle a pour mission de nourrir la clientèle locale de bons légumes frais.

Principaux points de vente : Sur place, en ligne, kiosque libre-service à la ferme ouvert trois saisons, Marché public de Gaspé, abonnement pour l'achat de paniers hebdomadaires, points de chute à Gaspé et à L'Anse-au-Griffon

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

La Fermette d'Antan – Le Musée des abeilles

Manon Houle
556, route d'Irlande, Percé, G0C 2L0
418 782-2348
lafermettedantan@gmail.com

Types de produits : Miels de la péninsule de Gaspé, raisins, plantes en pots, tisanes

Apicultrice et herboriste depuis plus de 20 ans, Manon Houle, de La Fermette d'Antan, propose du miel, des petits fruits, des tisanes, des plantes en pots, des produits d'herboristerie artisanale pour premiers soins et des bougies. Sous forme de sentiers éducatifs, le jardin botanique offre des plantes comestibles, mellifères et médicinales. Activités d'interprétation bilingues au Musée des abeilles : ruche vitrée et collection d'insectes pollinisateurs, antiquités et visionnement de films didactiques. Bibliothèque contenant de nombreux ouvrages permettant la formation des apiculteurs et l'apprentissage des plantes médicinales.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées et marchés publics de la Gaspésie, boutiques Alpaqa (Québec et Montréal), Marché Bonichoix Guy Desbois et Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé), Marché d'alimentation AMI et Pharmacie Uniprix (Percé), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Magasin général Thompson (Barachois), Serre Petite Rosée (Cap-d'Espoir), Magasin général de Grosses-Roches (Matane)

Verger de La Conche Saint-Martin

Daniel Deraiche
252, route de la Rivière, Port-Daniel–Gascons, G0C 2N0
418 616-2481
laconchesaintmartin@globetrotter.net

Types de produits : Camerises fraîches et congelées, confiture de camerises, gelée de sureau, gelée de pimbina

Certification : Québec Vrai (biologique)

La Conche Saint-Martin, verger de 2000 plants de camérisiers et de 300 plants de sureaux, est située face au barachois de Port-Daniel, à 1 km de la route 132. Autocueillette en juillet.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées, supermarchés

La Défriche

Josée Marsollier
122, 3e Rang, Saint-Godefroi, G0C 3C0
581 357-3347
ladefriche.ca

Types de produits : Pesto de fleurs d'ail, sel de fleurs d'ail, légumes variés de saison, œufs, petits fruits de saison

Certification : Québec Vrai (biologique)

Dans l'arrière-pays du 3e Rang, les artisans et artisanes de La Défriche vous offrent un kiosque ouvert au public. On y retrouve des petits fruits et des légumes frais biologiques de saison, des œufs, de l'ail et des produits transformés de la fleur d'ail.

Principaux points de vente : Sur place, L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), La Ganache Huppée (Paspébiac), L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts)

Les Fermes Le Roy

André Michaud
507, route 132 Est, Bonaventure, G0C 1E0
514 705-6432

Types de produits : Bleuets en corymbe, framboises, miel

Ferme spécialisée dans la culture de petits fruits. Vous pouvez vous procurer des petits fruits frais ou congelés ainsi que du miel.

Principal point de vente : Kiosque de la ferme en été

Verger Cambrook

Manon Bourdages
331, route Henry, Bonaventure, G0C 1E0
581 886-0304
mbourdages@vergercambrook.com

Types de produits : Camerises fraîches et congelées, confitures, sirops et confits de camerises et d'oignons

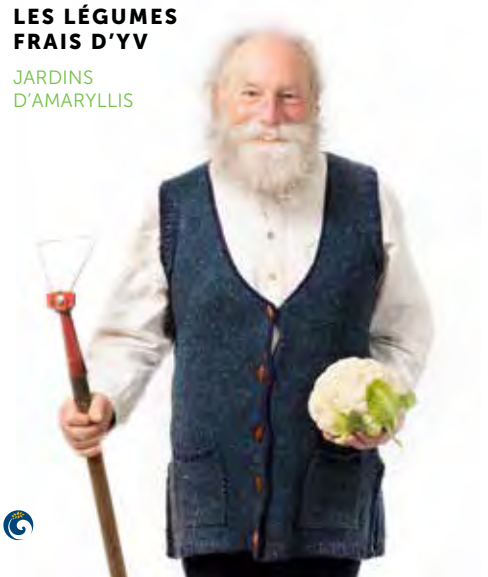
Cambrook est un verger de camerises, situé dans le secteur de Cullens Brook, à Bonaventure. Vous y découvrirez ce petit fruit exceptionnel et savoureux, en y faisant de l'autocueillette. On vous y offre également plusieurs produits où la camerise est à l'honneur.

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés et épiceries spécialisées de la Gaspésie

GOÛTEZ SANS VISITER

LES LÉGUMES FRAIS D'YV

JARDINS D'AMARYLLIS



LES PATATES DE SOPHIE

FERME PATASOL

Ferme Patasol

Michèle Poirier
Bonaventure (non ouvert au public)
418 534-3747
info@patasol.com • patasol.com

Types de produits : Pommes de terre blanches, rouges ou jaunes, pommes de terre longues

Fondée en 1973 dans la Baie-des-Chaleurs, la Ferme Patasol a fait de la culture de pommes de terre sa vocation principale. L'entreprise est à la fois productrice, emballeuse, distributrice et exportatrice de produits alimentaires.

Principaux points de vente : Supermarchés de la Gaspésie

Ferme Bourdages Tradition

Pierre Bourdages, Jean-François Bourdages
255, avenue du Viaduc, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0
418 534-2700
contact@fermebourdages.com • fermebourdages.com

Types de produits : Fraises, légumes frais, vins de fraise et de rhubarbe, tartinades et coulis, tartes, pâtés, pains, prêt-à-manger

Depuis 1821, la famille Bourdages est installée sur les terres patrimoniales de Saint-Siméon. Elle offre une expérience agrotouristique champêtre et authentique. La Ferme cultive et transforme la fraise, la rhubarbe, le maïs et d'autres produits de façon écoresponsable. Découvrez cette entreprise familiale unique, où l'on peut effectuer de l'autocueillette, consommer des produits maison et ainsi profiter d'une expérience 100 % gaspésienne. Un service de prêt-à-manger est aussi offert sur place.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées, poissonneries et supermarchés de la Gaspésie, SAQ

LES MULTIPLES PRODUITS FRAIS DE CAMIL

FERME PAQUET ET FILS

Ferme Paquet et Fils

Camil Paquet
351A, boulevard Perron Ouest, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0
418 534-3212 ou 418 392-0605

Types de produits : Fruits et légumes frais et en conserve, viandes et charcuteries, pains et pâtisseries, confitures et gelées, plats cuisinés

Services de restauration et de découpe C1 sur place

La Ferme Paquet et Fils est une entreprise familiale fondée en 1953. Spécialisée dans la production de fruits et légumes frais de qualité, elle propose également des saucisses, des pâtés, du boudin, des cretons, du bacon, etc.

Principaux points de vente : Sur place, Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Café de L'Anse (L'Anse-au-Griffon)

LES LÉGUMES FRAIS D'ÉTIENNE

LE JARDIN DU VILLAGE

Le Jardin du Village

Sonia Boissonneault, Étienne Goyer
59, boulevard Perron Ouest, Caplan, G0C 1H0
418 388-5580
etienne@lejardinduvillage.ca

Types de produits : Légumes frais variés, paniers de légumes biologiques en été (abonnement)

Certification : Québec Vrai (biologique)

Le Jardin du Village est un maraîcher biologique de proximité situé en plein cœur du village de Caplan, qui produit une grande variété de légumes de saison.

Points de vente : Kiosque de la ferme, abonnement pour l'achat de paniers de légumes

Verger Pomme en fête

Charles Guérette, Iko Lachapelle
15, rue du Verger, Pointe-à-la-Croix, G0C 1L0
518 624-8194
verger.petiteriviereduloup@gmail.com •
verger-petiteriviereduloup.github.io

Types de produits : Pommes, jus, compote et gelée de pommes, cuir de fruits, petits fruits

La Société de développement Pointe-à-la-Croix et Nourrir notre monde Avignon ont pris en charge le verger de feu Rodrigue Guitard au printemps 2021. En transition vers une régie biologique, ce verger de plus de 700 arbres fruitiers n'utilise plus d'intrants chimiques depuis 2020. Sous la supervision d'un coordonnateur, il est tenu par des équipes de bénévoles. On peut y faire de l'autocueillette de pommes et de petits fruits en été, ou contribuer aux tâches du verger et repartir avec des fruits ou des produits transformés en échange.

Principaux points de vente : Kiosque au verger en été; hors saison, il est possible de se procurer des produits transformés dans divers commerces de détail de la Gaspésie, en ligne à baiedessaveurs.ca ou en communiquant avec le verger par courriel

GOÛTEZ SANS VISITER

Association Gaspésie Bio

Martin Wallden
Saint-Siméon-de-Bonaventure (non ouvert au public)
418 534-2949 ou 418 534-2468
gaspesiebio@globetrotter.net

Types de produits : Carottes, oignons, pommes de terre

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Québec Vrai (biologique)

Plusieurs entreprises de la région vous proposent leurs délicieux produits certifiés biologiques réunis sous la marque Gaspésie Bio. Légumes et petits fruits sont à l'honneur.

Principaux points de vente : Supermarchés de la Gaspésie, Coop IGA (Bonaventure), Marché Tradition (Caplan), L'Intégrale, épicerie écologique et Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond)

LES LÉGUMES BIO DE MARTIN

ASSOCIATION GASPÉSIE BIO

Les Jardins Nicolas Landry

Nicolas Landry, Marcel Landry, Patricia Landry
Carleton-sur-Mer (non ouvert au public)
418 364-3634
marcel.patricia@globetrotter.net

Types de produits : Pommes de terre

Les pommes de terre des Jardins Nicolas Landry sont vendues dans les supermarchés de Paspébiac à Pointe-à-la-Croix.

Principaux points de vente : Supermarchés de la Baie-des-Chaleurs

LES PATATES DE MARCEL, PATRICIA ET NICOLAS

LES JARDINS NICOLAS LANDRY

La Saveur du Plateau – La Légumière

Marylène Leblanc
220, rang Saint-Benoît, Saint-Alexis-de-Matapédia, G0J 2E0 (direction Saint-François-d'Assise)
418 299-2399
lalegumiere1@hotmail.com

Types de produits : Produits maraîchers, boulangerie traditionnelle, conserves, desserts maison, menu à emporter

Cette petite entreprise familiale est située dans un cadre paisible au sommet des Plateaux. Elle offre une production maraîchère d'août à octobre, depuis 2003, à laquelle s'est jointe une boulangerie-pâtisserie spécialisée dans le pain de ménage et les desserts maison en 2005.

Principaux points de vente : Sur place, certains supermarchés de La Vallée, marchés publics

LES PAINS ET LES TARTES DE MARYLÈNE

LA SAVEUR DU PLATEAU – LA LÉGUMIÈRE

METS PRÉPARÉS

De délicieux plats prêts-à-manger aux saveurs gaspésiennes vous simplifieront la vie! Au menu, notamment : des repas végétaliens, des plats à base de ressources marines locales et des purées pour bébés.

READY-TO-EAT FOODS

Delicious ready-to-eat dishes with Gaspesian flavours will simplify your life! On the menu: vegan meals, dishes made from local marine resources, and baby food.

Le Vert à boire

Alain Plourde, Mélanie Ross
118D, 1re Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1C4
418 967-VERT
levertaboire@telus.net • levertaboire.com

Types de produits : *Smoothies* frais, bols et wraps végétaliens, barres énergie, desserts

Le Vert à boire est un comptoir végétalien qui facilite l'accès à une alimentation riche en végétaux, savoureuse et énergisante. Ses principaux produits sont les* smoothies*, les wraps vietnamiens, les rouleaux du dragon, les bols créatifs végétaliens et diverses collations. Plats à emporter.

Principaux points de vente : Sur place, commande en ligne à kepplo.com, L'Armoire – Épicerie santé et Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches (Sainte-Anne-des-Monts)

De juin à septembre.

LES PRODUITS VÉGÉTALIENS DE MÉLANIE ET ALAIN

LE VERT À BOIRE

Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches inc.

Marie-Andrée St-Pierre, Marie-Eve St-Laurent
111, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R5
418 763-4775
patisseriem4p@gmail.com • 4poches.com

Types de produits : Pâtisseries, pains au levain, café espresso, soupes, sandwichs et autres douceurs

MARIE4poches, c'est deux Marie, des ingrédients simples et une touche de magie ! Des gourmandises sucrées ou salées, des pâtisseries raffinées, tantôt originales et éclatées, des pains issus de farines québécoises et d'agriculture raisonnée, un espresso de torréfaction locale et une barre énergie qui vous fera gravir les montagnes. Tout le monde craque pour MARIE4poches ! Ouvrez grand la bouche : viennoiseries, boissons et mets à emporter aux couleurs du terroir sont là pour vous ravitailler !

Principaux points de vente : Sur place, Valmont plein air (Cap-Chat), Pub Chez Bass (Sainte-Anne-des-Monts)

Cusimer

Dann Normand, Marie-Eve Bernatchez
52, 1re Avenue Ouest, C. P. 158, Mont-Louis, G0E 1T0
418 797-2728, poste 102
dann@cusimer.com, marie-eve@cusimer.com • cusimer.com

Types de produits : Poissons de fond, filets frais ou congelés, repas précuisinés de la gamme Les Cuisines de Saint-Maxime, sélection de fruits de mer

Certifications : Aliments du Québec, Fourchette bleue

Usine qui se spécialise depuis 35 ans dans la transformation de poissons de fond issus des eaux froides du fleuve Saint-Laurent. La poissonnerie, adjacente à l'usine, permet l'accès à une belle variété d'espèces marines d'une fraîcheur incomparable. Des produits congelés, des mets cuisinés et une intéressante sélection de produits locaux vous sont aussi proposés. L'entreprise répond aux exigences du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada.

Principal point de vente : Sur place

Boulangerie Oh les pains

Elsa Houde
114B, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T4
581 822-0555
info@ohlespains.com

Types de produits : Pains, viennoiseries, pâtisseries, douceurs, café, soupes, quiches, pizzas

Faire du pain, c'est donner naissance tous les jours. Ouverte depuis septembre 2020, la Boulangerie Oh les pains s'enracine doucement dans sa communauté comme un lieu incontournable. Qu'on habite à Gaspé ou qu'on soit en visite, on y trouve des produits simples et de qualité à emporter ou à consommer sur place dans une ambiance joyeuse et bienveillante.

Principal point de vente : Sur place

Les Cuisines Nicolas

Dominic Nicolas
1359, route 132 Ouest, Cap-d'Espoir, G0C 1G0
418 782-2204
epicerie@marchenicolas.com

Types de produits : Saucisses maison

Les Cuisines Nicolas fabriquent des saucisses maison ainsi qu'un vaste choix de plats cuisinés par de vrais chefs. Les produits sont vendus au Marché Richelieu (Marché Nicolas), un marché d'alimentation de proximité, très diversifié dans son domaine.

Principal point de vente : Sur place

Poissonnerie Unipêche MDM ltée

Sylvie Parisé (gérante)
66, avenue du Quai, Paspébiac, G0C 2K0
418 752-6700, poste 29, ou 418 752-2326
poissonnerie@unipeche.ca

Types de produits : Poissons et fruits de mer frais et congelés, poisson salé et séché, produits fumés et marinés, mets préparés

Certification : Fourchette bleue

Spécialités : Crabe des neiges, homard, buccins (bourgots), crevettes, pétoncles, turbot, flétan, morue, saumon

Unipêche MDM a été créée en 1987 par des pêcheurs désireux de mettre en valeur leurs ressources sur les marchés. L'entreprise fait partie d'un groupe de sept usines réparties en Gaspésie et sur la Côte-Nord. Grâce à cette vaste couverture géographique, elle donne accès à une grande variété d'espèces marines d'une qualité exceptionnelle dont bénéficie la Poissonnerie Unipêche MDM. Possibilité de livraison dans les principales villes du Québec.

Principal point de vente : Sur place

Poissonnerie La Coquille

Michael Soucy, Lisa-Marie Horth
277, route 132 Ouest, Caplan, G0C 1H0
418 388-2427
lacoquille@globetrotter.net • poissonnerielacoquille.com

Types de produits : Poissons, fruits de mer

Produits maison : Sushis, tortillas de saumon, mousse de crevettes et de saumon fumé, trempette de crabe, bourgots et palourdes en pot

Spécialités : Pizzas, coquilles aux fruits de mer, chaudrée de poisson, fettucini aux fruits de mer

La Poissonnerie La Coquille, c'est beaucoup plus que des poissons et des fruits de mer ! Vous y trouverez un éventail de produits pouvant accompagner vos plats. Livraison possible au Québec avec Orléans Express.

Principal point de vente : Sur place

Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable

Sébastien Valade, Louis-Franck Valade, Philippe Gauthier, Christelle Latrasse
578, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-6662
boulangerie@lenaufrageur.com • lenaufrageur.com

Types de produits : Pains, viennoiseries, pâtisseries, prêt-à-manger, gelato, cafés spécialisés, café en vrac, plats surgelés maison

Certification : Ecocert Canada (biologique) pour certains pains

Une multitude de produits frais, faits maison et locaux vous attendent à la Mie ! Pains, pâtisseries fines, viennoiseries, sorbets, cafés et boissons chaudes ou froides, dîners ainsi qu'une gamme de produits gaspésiens sont à découvrir.

Principaux points de vente : L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Microbrasserie Le Naufrageur et Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Coop IGA (Maria, Bonaventure)

Fumoir artisanal Indian Bay

Paul Caissy, Roxane Martin, Éric Bourgoin
352, route 132 Ouest, Carleton-sur-Mer, G0C 2Z0
418 364-7523
fumoirartisanalindianbay@gmail.com • fumoirartisanalindianbay.com

Type de produit : Saumon fumé artisanal fait selon des méthodes ancestrales authentiques

Pendant des siècles, les autochtones utilisaient la fumée pour conserver leur nourriture. Aujourd'hui, le Fumoir artisanal Indian Bay s'inspire de cette méthode qui permet à ses produits d'obtenir leur goût unique.

Principaux points de vente : Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Poissonnerie La Coquille (Caplan), Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Coop IGA (Maria, Bonaventure), Poissonnerie de la Baie (Bonaventure), Ferro Import Export (Montréal)

Poissonnerie Carleton-sur-Mer

Charles Dion-Barriault
5, rue de la Gare, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-7926 (poissonnerie) ou 418 364-8888 (bistro)
adm@pcsm.ca • pcsm.ca

Types de produits : Poissons, fruits de mer

Produits maison : Produits saumurés, marinés et fumés, tortillas, salsa, sandwichs et bien plus

Spécialités : Homard, crabe des neiges, crevettes, pétoncles, saumon, huîtres, produits maison

Certification : Fourchette bleue

Vaste gamme de produits de la mer locaux et régionaux de qualité supérieure à découvrir ou redécouvrir pour le plaisir de vos papilles. Poissonnerie Carleton-sur-Mer : l'expérience !

Principal point de vente : Sur place

La Fille du pêcheur inc.

Annie-Pier Desbois
36, rue Normand Sud, local 2, Amqui, G5J 1S1
lafilledupecheur.ca

Types de produits : Poissons et fruits de mer, mets préparés, bières et vins québécois, produits du terroir gaspésien et bas-laurentien, créations artisanales locales

La Fille du pêcheur est une poissonnerie-boutique qui met en valeur les espèces connues et méconnues du Saint-Laurent ainsi que des produits provenant majoritairement du terroir gaspésien et bas-laurentien. Des mets cuisinés sur place avec des produits frais et de qualité vous y sont également offerts. Au plaisir de vous rencontrer !

Principal point de vente : Sur place

LE SAUMON FUMÉ D'ÉRIC ET ROXANE (ASSOCIÉS DE PAUL)

FUMOIR ARTISANAL INDIAN BAY

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

GOÛTEZ SANS VISITER

BébéONaturel

Sarah-Lee Cabot
Gaspé (non ouvert au public)
bebeonaturel@gmail.com • bebeonaturel.ca

Types de produits : Purées de fraises, de courge, de carotte, de betterave, de porc et de poulet

BébéONaturel est une entreprise de purée pour bébés biologique majoritairement à base de produits gaspésiens qui a pour but de réduire le gaspillage alimentaire tout en optant pour des fruits, légumes et viandes de qualité. Faites à la main avec amour et pensées par une maman, voilà ce qui distingue les purées de la jeune entreprise.

Principaux points de vente : Supermarchés, pharmacies

Marins Plaisirs

Olivier Cellard et Marie-Claude Perron (propriétaires)
Nouvelle (non ouvert au public)
418 794-1794
info@marinsplaisirs.com • marinsplaisirs.com

Types de produits : Coquilles Saint-Jacques, croquettes de morue, pizzas aux crevettes, pâtés au saumon fumé, soupe de poisson, repas préparés

Marins Plaisirs est une entreprise spécialisée dans la fabrication de plats prêts-à-manger surgelés. Élaborée avec le savoir-faire de cuisiniers ou cuisinières professionnels et mettant en valeur les ressources maritimes d'ici, sa gamme de délicieux produits saura vous satisfaire à coup sûr !

Principaux points de vente : Marché Richelieu Saint-Laurent (Nouvelle), Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Maxi (New Richmond), Coop IGA (Maria, Bonaventure, Chandler), Marché public de New Richmond (les samedis de l'été)

LES PURÉES DE SARAH-LEE

BÉBÉONATUREL

LE PRÊT-À-MANGER D'OLIVIER ET MARIE-CLAUDE

MARINS PLAISIRS

AGNEAU AUX LÉGUMES ET GREMOLATA

6 PORTIONS — Préparation : 20 min — Cuisson : 3 h

Par Isabel Arsenault, ambassadrice gourmande dans la MRC de Bonaventure

INGRÉDIENTS

6 colliers d'agneau • 2 c. à soupe de farine • Poivre et sel • 2 c. à soupe de beurre • ½ tasse de vin blanc • 3 tasses de tomates pelées en dés • 2 c. à soupe de pâte de tomates • ½ tasse de consommé de bœuf • 4 branches de céleri en tronçons • 4 carottes en rondelles • 1 oignon en rondelles • 2 branches de myrique baumier • 6 baies de genévrier • 2 feuilles de laurier

GREMOLATA : ½ botte de persil haché finement • Zeste de 1 citron • Jus de 1 citron • ¼ tasse d'huile de canola

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 325 °F. **2.** Enfariner chaque collier et l'assaisonner d'une pincée de poivre et de sel. **3.** Dans une poêle chaude, faire brunir les colliers dans le beurre à feu moyen-vif environ une minute de chaque côté. Déposer la viande dans un plat allant au four. Réserver. **4.** Déglacer la poêle avec le vin à feu moyen-vif. Ajouter les tomates, la pâte de tomates et le consommé, puis faire bouillir 1 à 2 minutes. Verser sur la viande. Ajouter les légumes et épices. Couvrir et cuire environ 3 heures. **5.** Mélanger les ingrédients de la gremolata. **6.** Servir l'agneau sur des fettucine maison et garnir de gremolata.

RÉFÉREZ-VOUS AU RÉPERTOIRE GOURMAND POUR SAVOIR QUELLES ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION PROPOSENT LES INGRÉDIENTS SURLIGNÉS DANS VOTRE SECTEUR ! ISABEL UTILISE NOTAMMENT DE L'AGNEAU DES BERGERIES DU MARGOT, DES CAROTTES DU JARDIN DU VILLAGE, DES ÉPICES DE GASPÉSIE SAUVAGE, AINSI QUE DES TOMATES ET DU PERSIL DE SON POTAGER.

PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES

Faites un saut dans nos boulangeries-pâtisseries. Humez et goûtez le pain frais du jour, les croissants, chocolatines, scones, danoises et autres succulentes douceurs.

BREAD,* VIENNOISERIES *AND PASTRIES

Check out our bakeries and pastry shops. Smell and taste the fresh bread of the day, croissants, chocolatines, scones, Danishes and other tasty treats!

Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches inc.

Marie-Andrée St-Pierre, Marie-Eve St-Laurent
111, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R5
418 763-4775
patisseriem4p@gmail.com • 4poches.com

Types de produits : Pâtisseries, pains au levain, café espresso, soupes, sandwichs et autres douceurs

MARIE4poches, c'est deux Marie, des ingrédients simples et une touche de magie ! Des gourmandises sucrées ou salées, des pâtisseries raffinées, tantôt originales et éclatées, des pains issus de farines québécoises et d'agriculture raisonnée, un espresso de torréfaction locale et une barre énergie qui vous fera gravir les montagnes. Tout le monde craque pour MARIE4poches ! Ouvrez grand la bouche : viennoiseries, boissons et mets à emporter aux couleurs du terroir sont là pour vous ravitailler !

Principaux points de vente : Sur place, Valmont plein air (Cap-Chat), Pub Chez Bass (Sainte-Anne-des-Monts)

LES DÉLICES DE MARIE-EVE ET MARIE-ANDRÉE

PÂTISSERIE-BOULANGERIE MARIE4POCHES

Boulangerie Oh les pains

Elsa Houde
114B, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T4
581 822-0555
info@ohlespains.com

Types de produits : Pains, viennoiseries, pâtisseries, douceurs, café, soupes, quiches, pizzas

Faire du pain, c'est donner naissance tous les jours. Ouverte depuis septembre 2020, la Boulangerie Oh les pains s'enracine doucement dans sa communauté comme un lieu incontournable. Qu'on habite à Gaspé ou qu'on soit en visite, on y trouve des produits simples et de qualité à emporter ou à consommer sur place dans une ambiance joyeuse et bienveillante.

Principal point de vente : Sur place

Boulangerie artisanale La Pétrie

Houssem Dhouib, Véronique Beauchamp
128, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-3445
info@boulangerielapetrie.com • boulangerielapetrie.com

Types de produits : Pains et viennoiseries, sandwichs et salades, desserts et café

Dégustez des produits de boulangerie frais, faits à partir de farines biologiques ou de culture raisonnée, dans une ambiance chaleureuse, au cœur de Bonaventure. Savourez une grande variété de pains et succombez aux croissants pur beurre, aux danoises décadentes ou aux délicieux desserts. Savourez sandwichs, salades ou soupes lors d'un pique-nique improvisé, la descente de la rivière, une randonnée ou une soirée amicale !

Principal point de vente : Sur place

Ferme Bourdages Tradition

Pierre Bourdages, Jean-François Bourdages
255, avenue du Viaduc, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0
418 534-2700
contact@fermebourdages.com • fermebourdages.com

Types de produits : Fraises, légumes frais, vins de fraise et de rhubarbe, tartinades et coulis, tartes, pâtés, pains, prêt-à-manger

Depuis 1821, la famille Bourdages est installée sur les terres patrimoniales de Saint-Siméon. Elle offre une expérience agrotouristique champêtre et authentique. La Ferme cultive et transforme la fraise, la rhubarbe, le maïs et d'autres produits de façon écoresponsable. Découvrez cette entreprise familiale unique, où l'on peut effectuer de l'autocueillette, consommer des produits maison et ainsi profiter d'une expérience 100 % gaspésienne. Un service de prêt-à-manger est aussi offert sur place.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées, poissonneries et supermarchés de la Gaspésie, SAQ

Pâtisserie Ambroise

Ambroise Thibault, Hélène Ouellet
521, boulevard Perron, Maria, G0C 1Y0
418 759-3487
info@patisserieambroise.com • ambroisemaria.com

Types de produits : Pâtisseries et viennoiseries pur beurre, cafés, *smoothies*, sandwichs

Pâtisserie Ambroise est un café gourmand proposant des pâtisseries et des viennoiseries d'exception alliant tradition et modernité. Un plaisir croissant depuis 2015 !

Principal point de vente : Sur place

Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable

Sébastien Valade, Louis-Franck Valade, Philippe Gauthier, Christelle Latrasse
578, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-6662
boulangerie@lenaufrageur.com • lenaufrageur.com

Types de produits : Pains, viennoiseries, pâtisseries, prêt-à-manger, gelato, cafés spécialisés, café en vrac, plats surgelés maison

Certification : Ecocert Canada (biologique) pour certains pains

Une multitude de produits frais, faits maison et locaux vous attendent à la Mie ! Pains, pâtisseries fines, viennoiseries, sorbets, cafés et boissons chaudes ou froides, dîners ainsi qu'une gamme de produits gaspésiens sont à découvrir.

Principaux points de vente : L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Microbrasserie Le Naufrageur et Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Coop IGA (Maria, Bonaventure)

La Saveur du Plateau – La Légumière

Marylène Leblanc
220, rang Saint-Benoît, Saint-Alexis-de-Matapédia, G0J 2E0 (direction Saint-François-d'Assise)
418 299-2399
lalegumiere1@hotmail.com

Types de produits : Produits maraîchers, boulangerie traditionnelle, conserves, desserts maison, menu à emporter

Cette petite entreprise familiale est située dans un cadre paisible au sommet des Plateaux. Elle offre une production maraîchère d'août à octobre, depuis 2003, à laquelle s'est jointe une boulangerie-pâtisserie spécialisée dans le pain de ménage et les desserts maison en 2005.

Principaux points de vente : Sur place, certains supermarchés de La Vallée, marchés publics

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

GOÛTEZ SANS VISITER

Du Bon Pain

Sven Jäckel
Percé (non ouvert au public)
dubonpainperce@gmail.com • dubonpain.ca

Types de produits : Pain au levain campagnard, roggenmischbrot, nussecken, scones, pain au levain multigrain

Du Bon Pain est une microboulangerie artisanale qui offre une variété de pains au levain à la fermentation lente et des pâtisseries européennes faites maison. L'entreprise est fière de contribuer à la préservation et à la distribution d'une tradition artisanale, santé et soutenable en utilisant le plus de produits biologiques et locaux possible. Livraisons à domicile et abonnements mensuels pour l'achat de pains et pâtisseries.

Principaux points de vente : Supermarchés, épiceries spécialisées, marchés publics, Brasserie Auval Brewing co. (Val-d'Espoir)

LES VIENNOISERIES ET LES PAINS DE SAMUEL ET ELSA

BOULANGERIE OH LES PAINS

LE PAIN FRAIS DE KARÈNE ET SÉBASTIEN

BOULANGERIE-PÂTISSERIE LA MIE VÉRITABLE

PRODUITS MARINS

Offrez-vous un festin de crabe ou de homard, des huîtres cocktail, des moules ou de l'omble de pisciculture. Essayez les algues sauvages ou cultivées, le poisson frais, fumé ou salé et séché, et repartez d'une poissonnerie avec une glacière bien remplie.

FOOD FROM THE SEA

Treat yourself to a feast of crab or lobster, cocktail oysters, mussels or farmed char. Try wild or cultivated seaweed, fresh, smoked or salted and dried fish, and leave a fish store with a full cooler.

LES POISSONS FUMÉS DE GUILLAUME

ATKINS ET FRÈRES

LES CONCOMBRES DE MER DE PATRICK

POISSONNERIE MARCHÉ LE ROUGE

Atkins et Frères

Guillaume Thibault, Isabelle Lafrenière, Marie Pelletier
1, rue Chanoine-Richard, Mont-Louis, G0E 1T0
418 797-5059 ou 1 877 797-5059
administration@atkinsetfreres.com • atkinsetfreres.com

Types de produits : Saumon et truite fumés à chaud et à froid, maquereau et fruits de mer fumés, rillettes de poisson fumé

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

La référence en regard de la fumaison des poissons et fruits de mer. Prix Renaud-Cyr, mérite national pour sa « contribution remarquable à la gastronomie québécoise ».

Principaux points de vente : Poissonneries de la Gaspésie, plusieurs poissonneries du Québec, supermarchés IGA, Metro et Provigo, marché Jean-Talon (Montréal), Grand Marché de Québec

Les Pêcheries Gaspésiennes inc.

Olivier Dupuis, Simon Langlois
5, rue de la Victoria (parc industriel), C. P. 2973, Rivière-au-Renard (Gaspé), G4X 5G3
418 269-3331
odupuis@pechgasp.com • pecheriesgaspesiennes.com

Types de produits : Morue, turbot, sole, flétan, saumon, maquereau, sébaste, omble chevalier, morue salée et séchée Gaspé Cured[MC]

Certifications : Fourchette bleue, C-TPAT, HACCP (sécurité des aliments)

Les Pêcheries Gaspésiennes proposent une vaste sélection de produits de la mer fumés à chaud et à froid à la gaspésienne, de même que du poisson frais, congelé et salé.

Principaux points de vente : Sur place, Dépanneur Chez Marc et Dépanneur Cotton (Rivière-au-Renard)

Cusimer

Dann Normand, Marie-Eve Bernatchez
52, 1re Avenue Ouest, C. P. 158, Mont-Louis, G0E 1T0
418 797-2728, poste 102
dann@cusimer.com, marie-eve@cusimer.com • cusimer.com

Types de produits : Poissons de fond, filets frais ou congelés, repas précuisinés de la gamme Les Cuisines de Saint-Maxime, sélection de fruits de mer

Certifications : Aliments du Québec, Fourchette bleue

Usine qui se spécialise depuis 35 ans dans la transformation de poissons de fond issus des eaux froides du fleuve Saint-Laurent. La poissonnerie, adjacente à l'usine, permet l'accès à une belle variété d'espèces marines d'une fraîcheur incomparable. Des produits congelés, des mets cuisinés et une intéressante sélection de produits locaux vous sont aussi proposés. L'entreprise répond aux exigences du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada.

Principal point de vente : Sur place

Poissonnerie Marché Le Rouge

Patrick Denis
484, route 132, Cloridorme, G0E 1G0
418 395-2811
epicerielerouge@gmail.com

Types de produits : Morue; flétan de l'Atlantique et du Groenland; sole; sébaste frais, congelé salé, séché ou saumuré, entier ou en filets; concombre de mer; pétoncles; crevettes; homard; crabe

Les produits de l'usine de transformation Poissonnerie de Cloridorme inc., allant du poisson frais au congelé en passant par le poisson salé et séché, sont maintenant en vente à la Poissonnerie Marché Le Rouge. Cette entreprise familiale, où le service à la clientèle et la qualité des produits offerts sont au centre des priorités, regroupe une poissonnerie, une boucherie, une cuisine et une épicerie avec une gamme de produits variée.

Principal point de vente : Sur place

Les Pêcheries Marinard ltée

Patrick Samson (directeur des opérations)
41, rue de l'Entrepôt, Rivière-au-Renard (Gaspé), G4X 5L3
418 269-3381
info@marinard.com • marinard.com

Types de produits : Crevettes nordiques fraîches et congelées (*single/double frozen*), produits maison

Les Pêcheries Marinard s'approvisionnent auprès de pêcheurs de la région et de fournisseurs externes. Leur marque de commerce, La Marinière, est reconnue sur les marchés mondiaux pour son haut niveau de qualité. L'entreprise possède un laboratoire, certifié ISO 17025 par le Conseil canadien des normes, pour les activités d'analyses microbiologiques offertes à sa clientèle.

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés, poissonneries

LE POISSON DE DANN

CUSIMER

LA MORUE SALÉE ET SÉCHÉE ET LES POISSONS FUMÉS D'OLIVIER ET SIMON

LES PÊCHERIES GASPÉSIENNES

LE RÉPUTÉ SAUMON FUMÉ DE CATHY

FUMOIR MONSIEUR ÉMILE

LES PRODUITS FUMÉS D'ALAIN

FUMOIR
LE PATERNEL

Gaspésie Sauvage

Gérard Mathar, Catherine Jacob
34, avenue Rooney, Douglastown, G4X 2Z2
418 368-2296
info@gaspesiesauvage.com • gaspesiesauvage.com

Types de produits : Champignons séchés et en poudre, épices sauvages, tisanes, algues et plantes marines, fleurs, racines, graines, petits fruits, lichens…

Gaspésie Sauvage propose uniquement des produits sauvages frais, séchés et transformés, tous directement récoltés dans leur milieu naturel. L'entreprise pratique une récolte raisonnée, c'est-à-dire qu'elle ne cherche pas à récolter des dizaines de tonnes de produits, mais juste ce qui lui est nécessaire ! Par ailleurs, elle offre un gîte tout équipé en location à la semaine, au-dessus de son atelier (détails à lacomptonievoyageuse.com), ainsi qu'une minimaison blottie en forêt.

Principaux points de vente : Sur place, en ligne, Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), Musée acadien du Québec (Bonaventure), Microbrasserie Le Naufrageur et Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière)

Fumoir Monsieur Émile

Cathy Poirier, Alain Méthot
574, route de l'Irlande, Percé, G0C 2L0
418 782-1412
info@fumoir-monsieur-emile.com • fumoir-monsieur-emile.com

Type de produit : Saumon fumé

Le saumon fumé de Monsieur Émile se positionne parmi les produits haut de gamme grâce aux soins apportés tout au long de la production. Le choix des ingrédients ainsi que le procédé de fumage fondé sur l'expérience et le raffinement lui confèrent une saveur et une texture inégalées.

Principaux points de vente : Différents commerces du Québec (voir la liste à fumoir-monsieur-emile.com)

LE CRABE ET LE HOMARD DE ROCH

POISSONNERIE
LELIÈVRE, LELIÈVRE
ET LEMOIGNAN

Fumoir Le Paternel

Alain Bujold (maître fumeur)
682, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-4342
fumoirlepaternel@gmail.com • fumoirlepaternel.ca

Types de produits : Saumon, truite, maquereau, pétoncle, flétan, bonbons de saumon fumé à l'érable et bière Pit Caribou, *jerky* de saumon; tous les produits sont fumés à froid

Artisans du fumage de poissons de père en fils à Percé depuis 1957. Savoir-faire et recettes uniques, conjugués à la qualité des épices, confèrent aux produits du Fumoir Le Paternel le goût et la texture qui font la réputation de l'entreprise et le délice des gens qui visitent la région. Achat direct auprès du producteur et livraison à domicile dans plusieurs villes du Québec.

Principaux points de vente : Sur place (La Grange du Paternel), Marché d'alimentation AMI et Pub Pit Caribou (Percé), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Marché Blais (Pabos), Pêché Malté (Chandler)

Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan ltée

Marc-Antoine Cyr-Lelièvre
52, rue des Vigneaux, C. P. 219, Sainte-Thérèse-de-Gaspé, G0C 3B0
418 385-3310
marc-antoine@gestionlll.com

Types de produits : Poisson salé et séché, homard, morue, turbot, hareng, sébaste, flétan

Certifications : Fourchette bleue, Marine Stewardship Council (pêche durable)

La péninsule de Gaspé est le foyer de Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan, un nom synonyme d'une tradition d'excellence et de qualité de production qui exerce ses activités sous les marques de renom Cordier et Gaspé Cured. Fondée en 1968, l'entreprise était, au départ, spécialisée dans le traitement de la morue salée et séchée. Au fil du temps, elle a diversifié son offre et a lancé officiellement, en 2013, une nouvelle gamme de produits de homard congelé. Employant plus de 200 personnes qualifiées, l'entreprise offre à sa clientèle des produits de haute qualité qui respectent les normes de développement durable.

Principal point de vente : Sur place

Poisson Salé Gaspésien ltée

Réal Nicolas (président)
39, rue du Parc, Grande-Rivière, G0C 1V0
418 385-2424
poisson@globetrotter.net

Types de produits : Homard vivant, chair et queue de homard, morue salée séchée, filets de morue congelés et frais

Fondée en 1974, Poisson Salé Gaspésien est une entreprise familiale se spécialisant, à ses débuts, dans la production de morue salée et séchée à la gaspésienne, ainsi que dans la transformation de poissons de fond. En 1993, l'entreprise diversifie ses activités en démarrant la production d'œufs de hareng et de turbot, et fait par la suite le saut vers la transformation du homard au tournant des années 2000. Aujourd'hui, Poisson Salé Gaspésien emploie plus de 225 personnes.

Principal point de vente : Sur place

Poissonnerie Unipêche MDM ltée

Sylvie Parisé (gérante)
66, avenue du Quai, Paspébiac, G0C 2K0
418 752-6700, poste 29, ou 418 752-2326
poissonnerie@unipeche.ca

Types de produits : Poissons et fruits de mer frais et congelés, poisson salé et séché, produits fumés et marinés, mets préparés

Certification : Fourchette bleue

Spécialités : Crabe des neiges, homard, buccins (bourgots), crevettes, pétoncles, turbot, flétan, morue, saumon

Unipêche MDM a été créée en 1987 par des pêcheurs désireux de mettre en valeur leurs ressources sur les marchés. L'entreprise fait partie d'un groupe de sept usines réparties en Gaspésie et sur la Côte-Nord. Grâce à cette vaste couverture géographique, elle donne accès à une grande variété d'espèces marines d'une qualité exceptionnelle dont bénéficie la Poissonnerie Unipêche MDM. Possibilité de livraison dans les principales villes du Québec.

Principal point de vente : Sur place

LES FRUITS DE MER DE SYLVIE

POISSONNERIE
UNIPÊCHE MDM

Poissonnerie La Coquille

Michael Soucy, Lisa-Marie Horth
277, route 132 Ouest, Caplan, G0C 1H0
418 388-2427
lacoquille@globetrotter.net • poissonnerielacoquille.com

Types de produits : Poissons, fruits de mer

Produits maison : Sushis, tortillas de saumon, mousse de crevettes et de saumon fumé, trempette de crabe, bourgots et palourdes en pot

Spécialités : Pizzas, coquilles aux fruits de mer, chaudrée de poisson, fettucini aux fruits de mer

La Poissonnerie La Coquille, c'est beaucoup plus que des poissons et des fruits de mer ! Vous y trouverez un éventail de produits pouvant accompagner vos plats. Livraison possible au Québec avec Orléans Express.

Principal point de vente : Sur place

LES SUSHIS ET FRUITS DE MER DE LISA-MARIE ET MICHAEL

POISSONNERIE LA COQUILLE

Raymer Aquaculture

Raynald Mercier (président), Sabrina Mercier (directrice administrative et commerciale), Nicolas Mercier (gérant de la poissonnerie)
123, chemin de Saint-Edgar, New Richmond, G0C 2B0
418 392-5310
info@raymeraquaculture.ca • raymeraquaculture.ca

Types de produits : Omble chevalier, omble de fontaine

Certification : Ocean Wise (produits durables)

La pisciculture Raymer Aquaculture fait l'élevage de deux espèces : l'omble chevalier et l'omble de fontaine. L'entreprise regroupe trois volets : l'élevage, l'usine de transformation et la poissonnerie, qui permet à la clientèle de se procurer les ombles Raymer Aquaculture ainsi qu'un grand éventail de poissons et fruits de mer.

Principaux points de vente : Sur place, poissonneries et supermarchés de la Gaspésie

L'OMBLE CHEVALIER DE LA FAMILLE MERCIER

RAYMER AQUACULTURE

Fumoir Cascapédia

Anne Trépanier
70, rue Gallagher, Cascapédia–Saint-Jules, G0C 1T0
418 392-6207
fumoircascapedia@yahoo.ca

Types de produits : Saumon, truite, maquereau, hareng et crevettes fumés, saumon fumé au poivre d'ail, au citron et à l'aneth

Certification : Fourchette bleue

Tous les produits sont fumés à froid avec une méthode traditionnelle de brûlage du bran de scie d'érable. Le sirop d'érable et d'autres ingrédients locaux sont utilisés afin de donner un goût unique.

Principaux points de vente : Sur place, IGA et poissonneries de la Gaspésie

LE SAUMON FUMÉ TRADITIONNEL D'ANNE

FUMOIR CASCAPÉDIA

GOÛTEZ SANS VISITER

Varech Phare Est

Stéphane Maddix Albert
Cap-au-Renard (non ouvert au public)
418 763-4170
maddixalbert@gmail.com • varechphareest.com

Types de produits : Algues sauvages cueillies à la main (wakamé atlantique, nori atlantique, main-de-mer palmée [*dulse*], kombu royal et mélange d'algues en flocons)

Sur les côtes sauvages de la Haute-Gaspésie, en plein « Phare Est », une foison de varechs orne le littoral. De mai à octobre, pendant les grandes marées basses des pleines et nouvelles lunes, Stéphane Albert pratique une coupe sélective dans les champs d'algues sauvages accrochées aux rochers. Ensuite, elles sont portées au séchoir et déshydratées à basse température au soleil, au feu de bois ou les deux.

Principaux points de vente : En ligne, L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Maison Pure-Thé (Pabos), L'Eau vive (Mont-Saint-Hilaire), Fou des Îles (Montréal), Le Crac (Québec) (voir la liste complète à varechphareest.com)

La Crevette du Nord Atlantique inc.

Gaétan Denis
Bureau : Gaspé (non ouvert au public)
418 368-1414
Usine : L'Anse-au-Griffon (Gaspé) (non ouvert au public)
418 892-5959
gesco@gesco.quebec • crevettedunordatlantique.ca

Types de produits : Crevettes fraîches et congelées

Certification : Safe Quality Food

Usine de transformation de la crevette nordique.

Principaux points de vente : IGA, Metro et autres distributeurs

LES CREVETTES DE GAÉTAN

LA CREVETTE DU NORD ATLANTIQUE

Un Océan de saveurs inc.

Cap-aux-Os (Gaspé) (non ouvert au public)
oceandesaveurs.ca

Types de produits : Algues séchées en flocons ou entières, autres produits d'épicerie fine en ligne

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Fourchette bleue, Les pages vertes

L'entreprise Un Océan de Saveurs a un jardin sous la mer de plus de 100 km de côtes, qu'elle exploite de façon durable et responsable. Antoine Nicolas, qui se décrit comme un agronome des fonds marins, plonge pour récolter des légumes de mer (algues) aux qualités nutritives et gustatives exceptionnelles près des côtes du parc national Forillon. Quelques jours plus tard, elles se retrouvent dans les assiettes des plus grands restaurants et dans plus de 450 points de vente au Québec et sur sa boutique en ligne.

Principaux points de vente : En ligne, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, supermarchés, épiceries fines, poissonneries, boutiques de vrac (voir la liste complète à oceandesaveurs.ca)

Ferme maricole du Grand Large – Les Huîtres William B

Éric Bujold, William Bujold
583, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-7846
dugrandlarge@telus.net

Types de produits : Moules fraîches en format d'un gallon (format de 25 lb offert sur réservation seulement), huîtres en caisses de 20 ou de 100

En affaires depuis 2007, la Ferme maricole du Grand Large se spécialise dans l'élevage de la moule bleue. L'entreprise familiale a ajouté l'élevage des huîtres à ses activités en 2016. Les huîtres William B sont reconnues pour conserver leur excellente qualité même durant l'été. De leur côté, les moules se démarquent par leur goût et leur rendement en chair des plus élevés.

Principaux points de vente : Sur place, poissonneries et restaurants de la Gaspésie

Poissonnerie Carleton-sur-Mer

Charles Dion-Barriault
5, rue de la Gare, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-7926 (poissonnerie) ou 418 364-8888 (bistro)
adm@pcsm.ca • pcsm.ca

Types de produits : Poissons, fruits de mer

Produits maison : Produits saumurés, marinés et fumés, tortillas, salsa, sandwichs et bien plus

Spécialités : Homard, crabe des neiges, crevettes, pétoncles, saumon, huîtres, produits maison

Certification : Fourchette bleue

Vaste gamme de produits de la mer locaux et régionaux de qualité supérieure à découvrir ou redécouvrir pour le plaisir de vos papilles. Poissonnerie Carleton-sur-Mer : l'expérience !

Principal point de vente : Sur place

Fumoir artisanal Indian Bay

Paul Caissy, Roxane Martin, Éric Bourgoin
352, route 132 Ouest, Carleton-sur-Mer, G0C 2Z0
418 364-7523
fumoirartisanalindianbay@gmail.com • fumoirartisanalindianbay.com

Type de produit : Saumon fumé artisanal fait selon des méthodes ancestrales authentiques

Pendant des siècles, les autochtones utilisaient la fumée pour conserver leur nourriture. Aujourd'hui, le Fumoir artisanal Indian Bay s'inspire de cette méthode qui permet à ses produits d'obtenir leur goût unique.

Principaux points de vente : Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Poissonnerie La Coquille (Caplan), Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Coop IGA (Maria, Bonaventure), Poissonnerie de la Baie (Bonaventure), Ferro Import Export (Montréal)

LES HUÎTRES DE WILLIAM ET LES MOULES D'ÉRIC

LES HUÎTRES WILLIAM B – FERME MARICOLE DU GRAND LARGE

LES PRODUITS MARINS DE CHARLES

POISSONNERIE CARLETON-SUR-MER

Gestion DanFran inc.

Dan Dupuis
Gaspé (non ouvert au public)
418 360-5631
dandupuis27@hotmail.com

Types de produits : Crevettes fraîches et congelées

Certification : Fourchette bleue

Gestion DanFran est une entreprise de pêche familiale de troisième génération. N'utilisant aucun agent de conservation, elle transforme des crevettes en carapace en les cuisant et les congelant en mer sur son navire unique au Québec. L'entreprise répond aux normes les plus sévères en matière de qualité, permettant ainsi la vente locale et l'exportation à travers le monde.

Principaux points de vente : Poissonneries et supermarchés IGA et Metro

E. Gagnon et Fils ltée (Gaspe Shore)

Raymond Sheehan, Bill Sheehan
Sainte-Thérèse-de-Gaspé (non ouvert au public)
418 385-3111
bill@gaspeshore.com • gaspeshore.com

Types de produits : Crabe commun, crabe des neiges, homard

Les fruits de mer vendus par l'entreprise sont pêchés à quelques pas de son usine, assurant ainsi la plus grande fraîcheur à l'ensemble de sa gamme de produits. De plus, E. Gagnon et Fils développe une ligne de produits transformés basée sur les coutumes et les goûts de la magnifique région gaspésienne.

Principaux points de vente : Metro et IGA de la Gaspésie, supermarchés et poissonneries de la Gaspésie et d'ailleurs au Québec

Salaweg

Sandra Autef
Gesgapegiag (non ouvert au public)
418 759-1552
production@salaweg.com • salaweg.com

Types de produits : Relish de mer, mélange à tartare, épices à poisson, épices à viande

Salaweg (« c'est salé » en langue micmaque) est une entreprise qui transforme et met en marché des produits de la mer issus des communautés micmaques de Gesgapegiag et Gespeg ainsi que de la Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk. Salaweg offre actuellement des produits transformés à base de grandes algues de mer, les laminaires sucrées, cultivées en Gaspésie. Elle permet aussi aux trois communautés mentionnées de bénéficier de belles retombées comme la création d'emplois et la visibilité.

Principaux points de vente : Lobster Hut (Gesgapegiag), Chope-sur-mer – Marché gourmand et Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Auberge du Marchand et Coop IGA (Maria), Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond)

LES CREVETTES DE DAN ET FRANCIS

GESTION DANFRAN

LE HOMARD DE BILL

E. GAGNON ET FILS (GASPE SHORE)

La Fille du pêcheur inc.

Annie-Pier Desbois
36, rue Normand Sud, local 2, Amqui, G5J 1S1
lafilledupecheur.ca

Types de produits : Poissons et fruits de mer, mets préparés, bières et vins québécois, produits du terroir gaspésien et bas-laurentien, créations artisanales locales

La Fille du pêcheur est une poissonnerie-boutique qui met en valeur les espèces connues et méconnues du Saint-Laurent ainsi que des produits provenant majoritairement du terroir gaspésien et bas-laurentien. Des mets cuisinés sur place avec des produits frais et de qualité vous y sont également offerts. Au plaisir de vous rencontrer !

Principal point de vente : Sur place

LES FRUITS DE MER D'ANNIE-PIER

LA FILLE DU PÊCHEUR

GOÛTEZ SANS VISITER

Moules Carleton-sur-Mer

Jean Deslauriers
Carleton-sur-Mer (non ouvert au public)
418 391-2727
koutchoulou.com

Types de produits : Moules, huîtres Koutchoulou

Production de moules et d'huîtres dans la baie des Chaleurs, à Carleton-sur-Mer. Vente en gros et au détail sur appel.

Principaux points de vente : Supermarchés et poissonneries de la Gaspésie, Poissonnerie Gagnon (Rimouski), Poissonnerie Laurier (Kamouraska)

Seabiosis

Élisabeth Varennes
Carleton-sur-Mer (non ouvert au public)
581 681-1070
info@seabiosis.com • seabiosis.com

Types de produits : Pestos aux algues, algues marinées, saucissons secs au porc et aux algues

Certification : Fourchette bleue

Seabiosis propose des produits à base d'algues naturelles de la Gaspésie. Une variété de produits alimentaires haut de gamme est offerte, avec une saveur subtile de la mer, appréciée autant par les néophytes que par les gens qui s'y connaissent. Seabiosis, c'est si bon !

Principaux points de vente : Supermarchés, poissonneries, Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Raymer Aquaculture (New Richmond), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Péché Malté (Chandler), Boutique Le Caprivore (Bonaventure) (voir la liste complète à seabiosis.com/pointdevente)

Marins Plaisirs

Olivier Cellard et Marie-Claude Perron (propriétaires)
Nouvelle (non ouvert au public)
418 794-1794
info@marinsplaisirs.com • marinsplaisirs.com

Types de produits : Coquilles Saint-Jacques, croquettes de morue, pizzas aux crevettes, pâtés au saumon fumé, soupe de poisson, repas préparés

Marins Plaisirs est une entreprise spécialisée dans la fabrication de plats prêts-à-manger surgelés. Élaborée avec le savoir-faire de cuisiniers ou cuisinières professionnels et mettant en valeur les ressources maritimes d'ici, sa gamme de délicieux produits saura vous satisfaire à coup sûr !

Principaux points de vente : Marché Richelieu Saint-Laurent (Nouvelle), Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Maxi (New Richmond), Coop IGA (Maria, Bonaventure, Chandler), Marché public de New Richmond (les samedis de l'été)

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

MOUSSE AUX FRUITS

4 PORTIONS — Préparation : 10 min

Par Céline Samuel, ambassadrice gourmande dans la MRC de La Côte-de-Gaspé

INGRÉDIENTS

4 blancs d'œufs • ¼ tasse (60 ml) de sirop d'érable • 1 tasse (250 ml) de fruits gaspésiens au choix (ex. : fraises coupées, framboises ou bleuets frais ou décongelés, pommes pelées et râpées)

PRÉPARATION

1. Avec un batteur électrique, monter les blancs d'œufs en neige à vitesse rapide jusqu'à ce qu'ils forment des pics. **2.** Ajouter le sirop et les fruits. **3.** Battre de nouveau pour incorporer les fruits et redonner la forme aux pics. **4.** Servir la mousse seule, ou encore avec un gâteau blanc ou des biscuits.

RÉFÉREZ-VOUS AU RÉPERTOIRE GOURMAND POUR SAVOIR QUELLES ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION PROPOSENT LES INGRÉDIENTS SURLIGNÉS DANS VOTRE SECTEUR ! CÉLINE UTILISE NOTAMMENT DU SIROP DE L'ÉRABLIÈRE CÔTÉ SUCRÉ OU DES ENTREPRISES 3B, ET DES FRUITS DES JARDINS D'AMARYLLIS ET DE SON PROPRE POTAGER.

TRUC

Les jaunes d'œufs peuvent servir pour votre pâte sablée, une mayonnaise, une sauce hollandaise ou autre recette au choix!

VIANDE, FROMAGE ET ŒUFS

Procurez-vous de la viande de bœuf, de chèvre, d'agneau ou de porc sous forme de découpes, de charcuteries, de saucisses, de terrines ou autres. Allez aussi quérir vos protéines dans de bons œufs frais ou encore dans du fromage !

MEAT, CHEESE AND EGGS

Pick up some beef, goat, lamb or pork in the form of cuts, deli meats, sausages, terrines and more. You can also get your protein from delicious farm-fresh eggs or cheese!

LES SAUCISSES DE DOMINIC

LES CUISINES NICOLAS

L'AGNEAU NOURRI AUX ALGUES DE SYLVAIN

LES BERGERIES DU MARGOT

Fromagerie du Littoral

Carole Castonguay, Christian Beaulieu
200, route 132, Baie-des-Sables, G0J 1C0
418 772-1314
contact@fromageriedulittoral.com • fromageriedulittoral.com

Types de produits : Rayon d'or (type saint-paulin avec probiotique), La Perle du Littoral (type camembert), Le P'tit Blanchon (fromage frais à tartiner), Le Blé des sables (fromage à griller), L'Épave (cheddar vieilli un an ou plus), fromage cheddar en grains ou en bloc, nature ou avec saveurs

La Fromagerie du Littoral est une fromagerie fermière, artisanale et familiale située aux portes de la Gaspésie. Ayant ouvert ses portes en 2006, elle œuvre dans la transformation laitière depuis ce jour. Les propriétaires actuels, Carole Castonguay et Christian Beaulieu, aspiraient à transformer le lait qu'ils produisaient eux-mêmes à la Ferme du Littoral en un produit à valeur ajoutée unique. Leurs produits sont servis dans plusieurs restaurants en Gaspésie et ailleurs au Québec.

Principaux points de vente : Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer), supermarchés, épiceries fines et spécialisées de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent

Les Cuisines Nicolas

Dominic Nicolas
1359, route 132 Ouest, Cap-d'Espoir, G0C 1G0
418 782-2204
epicerie@marchenicolas.com

Types de produits : Saucisses maison

Les Cuisines Nicolas fabriquent des saucisses maison ainsi qu'un vaste choix de plats cuisinés par de vrais chefs. Les produits sont vendus au Marché Richelieu (Marché Nicolas), un marché d'alimentation de proximité, très diversifié dans son domaine.

Principal point de vente : Sur place

Les Bergeries du Margot

Manon Lelièvre
356, chemin Thivierge, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-3701
info@agneauauxalgues.ca • agneauauxalgues.ca

Type de produit : Agneau nourri aux algues

Certification : Ecocert Canada (cahier des normes)

Les Bergeries du Margot, spécialisées dans la production ovine depuis 1992, produisent de l'agneau nourri aux algues et comptent aujourd'hui un cheptel qui s'élève à 660 brebis reproductrices. Les agneaux sans hormones ni antibiotiques sont élevés dans des bâtiments adaptés pour le bien-être animal. Le résultat ? Un produit de qualité supérieure qui se distingue.

Principaux points de vente : Sur place, Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Boucherie Ça va barder, Boucherie du marché Jean-Talon et Boucherie Les Épicurieux (Montréal), Le Croc Mignon (Québec)

Ferme Paquet et Fils

Camil Paquet
351A, boulevard Perron Ouest, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0
418 534-3212 ou 418 392-0605

Types de produits : Fruits et légumes frais et en conserve, viandes et charcuteries, pains et pâtisseries, confitures et gelées, plats cuisinés

Services de restauration et de découpe C1 sur place

La Ferme Paquet et Fils est une entreprise familiale fondée en 1953. Spécialisée dans la production de fruits et légumes frais de qualité, elle propose également des saucisses, des pâtés, du boudin, des cretons, du bacon, etc.

Principaux points de vente : Sur place, Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Café de l'Anse (L'Anse-au-Griffon)

Boucherie Mimi Bourg

Éric Bourg
848, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-3771
bourg.gough@globetrotter.net

Types de produits : Saucisses artisanales (12 variétés), nids de saucisses, côtes levées, boulettes à hamburger, steak mariné, poulet mariné, pepperettes, *jerky*

La Boucherie Mimi Bourg produit des saucisses artisanales et des produits dérivés (nids de saucisses, boulettes) à base de porc du Québec. Elle offre également les services de débitage de viandes forestières et de préparation de méchouis.

Principaux points de vente : Sur place, Coop IGA (Maria), Marché Metro (Carleton-sur-Mer)

LES FROMAGES DE CHRISTIAN ET CAROLE

FROMAGERIE DU LITTORAL

LES SAUCISSES D'ÉRIC ET WILLIAM

BOUCHERIE MIMI BOURG

GOÛTEZ SANS VISITER

LE BŒUF DE BERTRAND

FERME PERCÉ NATURE

LE BŒUF DE MARC

COOPÉRATIVE BŒUF GASPÉSIE

Ferme Percé Nature

Bertrand Anel
Percé (vente sur rendez-vous)
418 782-5518
fermepercenature@gmail.com

Types de produits : Viande de bœuf emballée sous vide et congelée, paniers de 5 kg ou de 10 kg livrés à domicile

La Ferme Percé Nature élève des bovins de boucherie depuis 2016. Les animaux sont nourris exclusivement à l'herbe. Les champs et pâturages sont cultivés sans apport de produits chimiques de synthèse. La viande produite est vendue directement à la clientèle sous la forme de paniers. Produits vendus toute l'année sur réservation auprès du producteur. Les offres sont diffusées par courriel à la liste des client·es.

Principaux points de vente : Livraison à domicile, Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Péché Malté (Chandler)

Ferme Le Caprivore

Vincent-Olivier Bastien
Bonaventure (non ouvert au public)
581 887-2416
fermelecaprivore@gmail.com

Types de produits : Saucisses, terrines, œufs, confit, sauces, tisanes, aronia

La Ferme Le Caprivore fait l'élevage de chèvres de boucherie et transforme les viandes gaspésiennes en saucisses, en terrines et autres charcuteries. Elle fait aussi la récolte et la transformation de l'aronia et du thé du Labrador. Les produits sont distribués par Servab et La Gamme Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine.

Principaux points de vente : Boutique Le Caprivore (Bonaventure), épiceries fines de la Gaspésie, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), La Grange du Paternel (Percé)

Coopérative Bœuf Gaspésie

Marc Cyr
Saint-Alphonse-de-Caplan (non ouvert au public)
418 388-2243
marc.cyr@navigue.com • boeufgaspesie.com

Type de produit : Bœuf en découpe

Les producteur·rices membres de la Coopérative Bœuf Gaspésie vous offrent une viande de grande qualité qui provient de bœufs élevés sans hormones de croissance et nourris avec des herbages et grains provenant de la région. Afin d'assurer une excellente qualité à la viande, celle-ci est soumise à une maturation prolongée.

Principaux points de vente : Boucherie-Charcuterie du Havre (Caplan), Épicerie Chez Cévic (Sainte-Anne-des-Monts), Boucherie Champfleuri (Montréal), IGA des Sources (Boischatel et Cap-Rouge)

Les Viandes du 4e Rang – Bergerie OviRêve

Alex-Émilie Plourde-Leblanc
New Richmond (non ouvert au public)
418 391-4922
alex_emilie@hotmail.com

Types de produits : Agneau, bœuf et porc, entier ou en découpe

Les Viandes du 4e Rang – Bergerie OviRêve est une ferme familiale de la Baie-des-Chaleurs qui produit de l'agneau, du porc et du bœuf en collaboration avec la Ferme du Bovirêve. Les propriétaires ont à cœur le bien-être de leurs animaux et la qualité du produit. Ils effectuent la vente directement à leur ferme, sur réservation uniquement.

Points de vente : Sur place sur rendez-vous téléphonique, épiceries spécialisées

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

L'AGNEAU D'ALEX-ÉMILIE

LES VIANDES DU 4e RANG – BERGERIE OVIRÊVE

© Cédric Bonel, @gophobservation

NOS COMPLICES

Fiers de vendre ou de servir un nombre important de produits de la gamme Gaspésie Gourmande, ces alliés des entreprises de production et de transformation se qualifient à titre de complices.

OUR ASSOCIATES

Proud to sell or serve a large number of products in the Gaspésie Gourmande range, as the allies of our member producers and processors, they qualify as associates.

COMMERCES

Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry

Pierre-Olivier Ferry
164, rue Principale, Métis-sur-Mer, G0J 1S0
418 732-4202
info@atelierculinaireferry.com • atelierculinaireferry.com

Spécialités : Boules glacées – comptoir de gelatos artisanaux fabriqués sur place avec des produits de la région et du paysage gaspésien (rose, peuplier baumier, cèdre, mélilot, algue, etc.), boulangerie, prêt-à-manger et autres gourmandises au gré des saisons

Certification : Fourchette bleue

N

Marché Eau Frigo

Mélanie Proulx, Louis Émond
193, rue Notre-Dame Est, Cap-Chat, G0J 1G0
eaufrigo@gmail.com

Types de produits : Terrines, produits fumés, choucroute, douceurs et autres produits gaspésiens

Produits maison : Pâtes, carrés et jarrets d'agneau, tartares et grande variété de mets préparés sur place

Marché public de Cap-Chat

Stéphane Lemieux
Halte routière, route 132 Est, près de la rivière Cap-Chat
418 764-1217
marchepubliccapchat2020@gmail.com

Spécialités : Grande variété de produits du terroir et de la Gaspésie tels que des produits maraîchers variés (ail, tomates, concombres, petits fruits biologiques, pommes et poires), des produits d'un vignoble québécois, des viennoiseries, pâtisseries et produits de boulangerie, des confitures, marinades et relish ainsi que les arts de la table des Fermières

Dès le 18 juin, le samedi de 9 h 30 à 14 h.

Croquez la Gaspésie avec Yannick Ouellet

Yannick Ouellet
46, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3
581 338-2828
info@yannickouellet.com • croquezlagaspesie.com

Types de produits : Confitures, gelées, marmelades, caramels, tartinades, miels, sirops d'érable et de merisier, chocolats, moutardes, algues, pestos, marinades, huiles, vinaigres, vinaigrettes, farines, café, thé, mélanges d'épices et tisanes à base de champignons et produits forestiers

Spécialités : Produits régionaux provenant de toutes les régions de la Gaspésie touristique

Produits maison : Mélanges d'épices tels que Le p'tit grillardin, Le goût du large, Gravlax version 3B, Gaspésienne nº 20 et Mélange du pâtissier

Épicerie Chez Cévic

Marie-Josée Daraiche, Serge Lafontaine
486, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1T5
418 763-2550 (poissonnerie) ou 418 764-0051 (boucherie)
chezcevic@gmail.com • chezcevic.com

Spécialités : Poissons, fruits de mer, saucisses maison, rosettes de saumon, brochettes, de tout pour le barbecue; grande variété de produits maison et mets préparés; produits du terroir gaspésien

Certification : Fourchette bleue

Auberge L'Amarré – Garde-manger du terroir

Julie Asselin
30, 1re Avenue Est, Mont-Louis, G0E 1T0
418 797-2323
cafelamarre@gmail.com • aubergelamarre.com

Types de produits : Variété de produits du terroir gaspésien (huiles, tisanes, confitures, jus de fruits, farines…)

Produits maison : Conserves

COMMERCES

Marché P.A.M. inc.
Michel Pelletier
604, 4e Rue, Murdochville, G0E 1W0
418 784-2224
marchepam@globetrotter.net

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Marché P.A.M., une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Spécialités : Bières gaspésiennes, plats maison

Épicerie Lemieux
Denise Lemieux
2, rue Saint-François-Xavier Ouest, Grande-Vallée, G0E 1K0
418 393-2010

Parmi les nombreux produits de l'Épicerie Lemieux, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Types de produits : Variété de produits du terroir gaspésien et madelinien (bières de microbrasseries, vins et hydromels, thés, etc.)

Produits maison : Bols de poké (homard, crabe, saumon, crevettes bang-bang, etc.) le vendredi, croquettes de poisson et de fruits de mer (morue, saumon, crabe, homard), salades (crevettes nordiques, saumon grillé), prêt-à-manger, café et déjeuners au réchaud

Café-Boutique Pub de Victory Farm
Sophie Bonneville
1, rue du Vieux-Pont, Grande-Vallée, G0E 1K0
victoryfarm@videotron.ca

Types de produits : Variété de produits du terroir (sirop de merisier, produits de l'érable, café, tartinades, chocolat, algues, bières de microbrasseries, grains, épices, etc.), produits québécois, articles art de vivre

Spécialités : Café espresso, cappuccino, latté glacé, mokaccino

Menu pub : Entrées style tapas, soupes et potages du jour, salades avec vinaigrette maison, pizzas, pâtes, plats avec fruits de mer, desserts maison, bières de microbrasseries, vins, cocktails

Café-Boutique du Havre
Suzie Huet et Laurence Beaudoin (préposées)
472, route 132, Cloridorme, G0E 1G0
418 395-2808
munclori@globetrotter.net • canton-de-cloridorme.com

Spécialités : Produits régionaux du terroir et de la mer, crème glacée molle, café, métiers d'art

Produits maison : Pâtisseries fines, gaufres

Terrasse et aire de pique-nique avec vue sur la mer, service d'information touristique

Beige farine, épicerie en vrac
Sandrine Bourbonnais
3A, rue Adams, Gaspé, G4X 1E5
sandrinebourbonnais@beigefarine.ca • beigefarine.ca

Spécialités : Produits gaspésiens (choucroutes des Produits Tapp, champignons de Gaspésie Sauvage, farines de La Minoterie des Anciens, miels du Rucher des Framboisiers, algues d'Un Océan de saveurs), farines, noix, fruits séchés, beurres de noix, huiles, miel, légumineuses et autres produits en vrac

Boutique La Morue Verte du Manoir Le Boutillier
Johanne Murray
578, boulevard du Griffon, L'Anse-au-Griffon (Gaspé), G4X 6A4
418 892-5150
manoir.leboutillier@lanseaugriffon.ca • manoirleboutillier.ca

Spécialités : Boutique de produits régionaux et de métiers d'art; salon de thé avec pâtisseries de l'artisane pâtissière Pascale Malo (Gaspé) et thés de la maison Camellia Sinensis

Épicerie Alban Aspirault ltée (Marché Ami)
Joël Aspirault
42, boulevard Renard Est, Gaspé, G4X 5R2
418 269-3202
joelaspirault@telus.net

Parmi les nombreux produits de l'Épicerie Alban Aspirault, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage.

Types de produits : Mets cuisinés à base de fruits de mer

Spécialités : Pâtés aux fruits de mer, pâtés à la morue, boules de morue

Le Marché des Saveurs gaspésiennes
119, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5
418 368-7705
saveursgaspesiennes@gmail.com

Spécialités : Produits du terroir gaspésien et d'ailleurs, fromages à la coupe, charcuteries québécoises, pâtisseries, bières de microbrasseries, pains de la Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer) cuits sur place chaque jour, plats cuisinés sur place à emporter

Certification : Fourchette bleue

Marché IGA Cronier
Stéphanie Cronier
39-1, montée de Sandy Beach, Gaspé, G4X 2A9
iga00477hautedirection@sobeys.com

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Marché IGA Cronier, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Spécialités : Bières de microbrasseries, prêt-à-manger maison, produits biologiques

Mini – ma liste !
Cécilia Colombier
29, rue Bolduc, Gaspé, G4X 1G1
info@mini-maliste.com • mini-maliste.com

Types de produits : Accessoires zéro déchet, cosmétiques et produits ménagers naturels en vrac, produits d'alimentation gaspésiens et québécois

Spécialités : Produits québécois et écoresponsables

Marché d'alimentation AMI – Association coopérative de consommation de Percé
Stéphane Langlois
184, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-5211
coopperce@gmail.com

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Marché d'alimentation AMI, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

© Auberge L'Amaré

COMMERCES

Fumoir Le Paternel – La Grange du Paternel : Fumoir-Comptoir-Boutique

Alain Bujold (maître fumeur)
682, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-4342
fumoirlepaternel@gmail.com • fumoirlepaternel.ca

Spécialités : Les produits fumés à froid du Fumoir Le Paternel (saumon, maquereau, truite, pétoncle, bonbons, *jerky*, morue, flétan et autres)

Produits maison : Chili végétarien au kombu royal, tartare aux deux saumons et algues gaspésiennes, maquereau mariné

Aussi à découvrir sur place : La Remise 682, une boutique éclectique (art, artisanat…) aux couleurs gaspésiennes

Les Cuisines Nicolas – Marché Richelieu (Marché Nicolas)

Dominic Nicolas
1359, route 132 Ouest, Cap-d'Espoir, G0C 1G0
418 782-2204
epicerie@marchenicolas.com

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Marché Richelieu, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Alexina Épicerie fine inc.

Marie-Lyne Berthelot
172, Grande Allée Est, Grande-Rivière, G0C 1V0
418 385-1316
alexina@cgocable.ca • alexina.ca

Spécialités : Huiles d'olive, épices, produits régionaux, fromages québécois, café espresso biologique, dégustation au verre de vins régionaux

Produits maison : Pot-en-pot aux fruits de mer, acras de crevettes fraîches, desserts maison

Coin repas (menu saisonnier à emporter), possibilité de plats sans gluten, permis d'alcool

IGA Grande-Rivière

Jean-Alex Fournier
143, Grande Allée Est, Grande-Rivière, G0C 1V0
iga08372hautedirection@sobeyscom

Parmi les nombreux produits d'épicerie du IGA Grande-Rivière, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Spécialités : Fumoir maison, produits locaux, produits maison, mets cuisinés

Club coopératif de consommation de Chandler (IGA Chandler)

Joël Fullum
89, boulevard René-Lévesque Ouest, Chandler, G0C 1K0
iga08255direction@sobeys.com

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Club coopératif de consommation de Chandler, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Marché IGA Arbour-Leblanc

Nancy Arbour
111, boulevard Gérard-D.-Levesque Ouest, Paspébiac, G0C 2K0
iga08250hautedirection@sobeys.com

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Marché IGA Arbour-Leblanc, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Spécialité : Prêt-à-manger

Magasin Coop IGA Bonaventure

Stephen Merry (directeur général)
168, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-2020
iga00482stephen.merry@sobeys.com

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Magasin Coop IGA Bonaventure, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

La Boutique Le Caprivore

Vincent-Olivier Bastien
101B, avenue de Port-Royal, Bonaventure, G0C 1E0
581 887-2416
fermelecaprivore@gmail.com

Spécialités : Produits du terroir gaspésien des membres de Gaspésie Gourmande, viande locale (bœuf, porc, agneau et chèvre), charcuteries, saucisses artisanales de la Ferme Le Caprivore, légumes frais et locaux, produits de l'aronia et autres fruits, œufs fermiers. Gestionnaire de la boutique en ligne de Gaspésie Gourmande avec service d'emballage de boîtiers et de paniers gourmands.

Dépanneur Beau-soir Petro-Canada

101, boulevard Perron Ouest, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0
581 364-3000
nathalie.arsenault@petrobeausoir.ca •
petro-canada-depanneurbeau-soir.business.site

Spécialités : Mets préparés, sandwichs, pain de ménage maison, saucisses artisanales de la Ferme Paquet et Fils, alcools de fraise et produits de la Ferme Bourdages Tradition, sirop d'érable et vinaigrette des Érables de la passion, bières de microbrasseries gaspésiennes (Le Naufrageur, Pit Caribou, Le Malbord, Auval, Cap Gaspé)

Marché Tradition Coop Caplan

Frédérick Gosselin
22, route 132 Est, Caplan, G0C 1H0
418 388-2042
dgcoopcaplan@globetrotter.net

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Magasin Tradition Coop Caplan, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Spécialités : Cretons, cipaille et pot-en-pot aux fruits de mer maison, prêt-à-manger maison

Marché IGA Arbour-Leblanc

Nancy Arbour
120, boulevard Perron Ouest, New Richmond, G0C 2B0
iga08339hautedirection@sobeys.com

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Marché IGA Arbour-Leblanc, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Spécialité : Prêt-à-manger

COMMERCES

Marché public de New Richmond

Lucie Duguay
103, boulevard Perron Est (parc de la Pointe-Taylor), New Richmond, G0C 2B0
418 392-7000, poste 9-232
villenewrichmond.com

Types de produits : Produits agroalimentaires, objets d'art et d'artisanat gaspésiens

Les samedis d'été de 10 h à 15 h.

Épicerie fine de l'Auberge du Marchand

Kathleen St-Onge (directrice)
530, boulevard Perron, Maria, G0C 1Y0
418 759-3766 ou 1 888 959-3766
info@aubergedumarchand.com • aubergedumarchand.com

Types de produits : Découpes et merguez de L'Agneau de la Baie, pétillant Loutres Kombucha et Vi Kombucha, douceurs de Couleur Chocolat, produits de Moutardes Legros, produits de la Ferme Le Caprivore – Naturellement Antioxydant, tartinades de la Ferme Bourdages Tradition, miel du Rucher des Framboisiers, produits de la Conserverie de la Baie, champignons et épices de Gaspésie Sauvage, fromages et charcuteries du Québec

Magasin Coop de Maria

Claude Carrier
524, boulevard Perron, Maria, G0C 1Y0
iga00299hautedirection@sobeys.com

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Magasin Coop de Maria, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Spécialité : Prêt-à-manger

Marché public du Festival La Virée Trad

Samuel Téguel
774, boulevard Perron (chapiteau, près du Quai des arts), Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-6822
maximum90@globetrotter.net • festivallaviree.com

Types de produits : Produits bioalimentaires régionaux, démonstrations culinaires et dégustations, service de restauration avec des produits d'ici, objets d'art et d'artisanat gaspésiens, le tout dans l'ambiance festive des spectacles de musique traditionnelle

Le samedi 8 et le dimanche 9 octobre.

Marché Metro Carleton-sur-Mer

Steeve Allard (propriétaire)
686, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-7380
mviens.metro@globetrotter.net

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Marché Metro Carleton-sur-Mer, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Aussi sur place : concession Aki Sushi

Microbrasserie Le Naufrageur – Le Micromarché du Naufrageur

Sébastien Valade, Louis-Franck Valade, Christelle Latrasse, Philippe Gauthier
586, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-5440
lenaufrageur.com

Types de produits : Produits bioalimentaires régionaux, viandes, conserves salées et sucrées, métiers d'art locaux

Chope-sur-mer – Marché gourmand

Christian Rivière
562, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
581 886-0037
info@chopesurmer.com • chopesurmer.com

Spécialités : Grande variété de bières de microbrasseries, cidres et vins québécois. Produits du terroir gaspésien, vaste choix de fromages québécois et charcuteries. De tout pour votre 5 à 7 ou votre pique-nique au bord de la mer !

Produits maison : Bretzels frais du jour

Membre de l'Association des détaillants de bières spécialisés du Québec

Marché Richelieu St-Laurent

Pascal Thibodeau
142, route 132 Est, Nouvelle, G0C 2E0
418 794-2252
richelieu4194@gmail.com

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Marché Richelieu St-Laurent, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à des outils d'affichage.

Marché public matapédien

657, route 132 Ouest, Amqui, G5J 2H2
418 629-4474, poste 223
marchematapedien@gmail.com • marchematapedien.com

Types de produits : Grande variété de produits frais et de qualité de la région, incluant petits fruits et légumes de saison, saucisses, côtelettes et viandes, pâtisseries, confitures, marinades, pain frais, biscuits, poissons fumés, œufs frais, savons locaux et bien plus!

Du 23 juin au 23 septembre, le jeudi de 16 h à 19 h.

© La Nomade Photographie

© Roger St-Laurent

RESTAURANTS

Restaurants des Jardins de Métis

Frédérick Boucher (chef)
200, route 132, Grand-Métis, G0J 1Z0
418 775-2222
info@jardinsdemetis.com • jardinsdemetis.com

Villa Estevan Lodge : Cuisine gastronomique réalisée avec les produits du jardin, menu dégustation

Le Bufton : Cuisine de type bistro, petites assiettes, bières de microbrasseries, produits dérivés, terrasse

Café Jardin : Pâtisseries maison, cafés, sandwichs, salades et barres glacées au cœur des Jardins

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Membre de Terroir et saveurs du Québec

Restaurant de l'Hôtel-Motel Belle Plage

Jean Dulac
1310, rue de Matane-sur-Mer, Matane, G4W 3M6
418 562-2323 ou 1 888 244-2323
info@hotelbelleplage.com • hotelbelleplage.com

Cuisine actuelle et régionale

Spécialités : Poissons, fruits de mer, saumon fumé artisanal

De 20 $ à 40 $ • Table d'hôte, déjeuner, brunch, souper

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, verrière, comptoir-bar, salon privé, vue sur la mer

Hôtel, 3 étoiles • De 84 $ à 199 $

Cargo

250, avenue du Phare Est, Matane, G4W 3N4
418 566-2651
restocargo.com

Cuisine régionale

Spécialités : Poissons, fruits de mer, grillades

Déjeuner, souper

Salon privé dans un conteneur, lounge avec foyer, terrasse extérieure chauffée sur la plage

Hôtel, 4 étoiles

Café-crêperie Les Gamineries du Manoir des Sapins

Aurélie Russell-Burnett, Claudine Desjardins
180, boulevard Perron, Sainte-Félicité, G0J 2K0
418 733-8182
info@manoirdessapins.com • manoirdessapins.com

Cuisine bistro et santé

Spécialités : Crêpes bretonnes (sarrasin ou blé), crème glacée et sorbet maison

Produits locaux et bières de microbrasseries

De 8 $ à 20 $ • Déjeuner, brunch, assiette bistro, souper

Certification : Bienvenue Cyclistes !

Salle à manger, terrasse, coin pour enfants

Auberge de jeunesse, 3 étoiles • De 27 $ à 80 $

Café-crêperie : de juin à septembre. Pour l'horaire et les mises à jour, rendez-vous sur le site Web ou la page Facebook. Auberge de jeunesse : toute l'année.

Bistro-bar de Valmont plein air

Vanessa Dumont
10, rue Notre-Dame Est, Cap-Chat, G0J 1G0
418 786-1355
valmontpleinair@globetrotter.net • valmontpleinair.com

Cuisine bistro et familiale • Della Guérette (cheffe)

Spécialités : Pâtes de la mer, club au homard, poisson frais, poutine aux crevettes, fish and chips

De 10 $ à 30 $ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper, plats à emporter

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, verrière

Restaurant du Gîte du Mont-Albert

Justine Preira (directrice)
2001, route du Parc, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 2E4
418 763-2288, poste 1-3130
mtalbert@sepaq.com • sepaq.com/pq/gma

Cuisine actualisée et d'inspiration fraîcheur • Renaud Louis (chef)

Spécialités : Fruits de mer, saumon fumé, gibiers

De 11 $ à 48 $ • Table d'hôte, déjeuner buffet, souper

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, verrière, bistro-bar

Hôtel, chalets, 4 étoiles • À partir de 159 $

Restaurant Quartier général du Chic-Chac

Danny Gasse
550, avenue Dr William May, Murdochville, G0E 1W0
418 784-3311
eloise.bourdon@chic-chac.ca • chic-chac.com

Spécialités : Risotto aux champignons de Gérard, soupe à l'oignon et croûton de La Mie véritable, clafoutis à l'argousier et aux catherinettes

Auberge L'Amarré

Julie Asselin
30, 1re Avenue Est, Mont-Louis, G0E 1T0
418 797-2323
cafelamarre@gmail.com • aubergelamarre.com

Cuisine sympathique à emporter et prêt-à-manger

Spécialités : Cafés de spécialité, prêt-à-manger du chef (poissons, fruits de mer, viandes et pâtes), sélection de bières gaspésiennes

De 12 $ à 24 $ • Dîner, souper

Certification : Fourchette bleue

Comptoir-café, terrasse face à la mer, épicerie fine

Auberge, 3 étoiles • De 95 $ à 125 $

Café de la Vieille Forge

Alan Côté
4, rue de la Longue-Pointe, Petite-Vallée, G0E 1Y0
418 393-2222 ou 418 393-2592
info@festivalenchanson.com • theatredelavieilleforge.com

Cuisine bistro et familiale

Spécialités : Poissons, fruits de mer, produits locaux

De 10 $ à 25 $ • Déjeuner, dîner, souper

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, terrasse panoramique sur la mer, Wi-Fi

RESTAURANTS

Restaurant-Motel L'Étoile du Nord

James Barnard
1, route du Pêcheur, Pointe-à-la-Frégate (Cloridorme), G0E 1G0
418 395-2966
mr.barnard@icloud.com • etoiledunord.net

Cuisine bistro, gastronomique et santé • Nathalie Francœur (cheffe)

Spécialités : Fruits de mer, cuisine gastronomique

De 10 $ à 35 $ – Déjeuner, brunch, dîner, souper, table d'hôte, plats à emporter

Lounge, salle à manger, accueil de groupes et réunions

Service traiteur, boutique

Motel, 3 étoiles • De 64 $ à 94 $

Du 21 mai au 31 octobre.

Café de L'Anse du Centre culturel Le Griffon

Pascale Rémillard (directrice), Toby Germain (directeur par intérim jusqu'en janvier 2023)
557, boulevard du Griffon, L'Anse-au-Griffon (Gaspé), G4X 6A5
418 892-5679
info@culturegriffon.ca • culturegriffon.ca

Cuisine bistro et régionale

Spécialités : Marmite du pêcheur, brandade de morue, boules de morue

De 12 $ à 30 $ • Déjeuner, dîner, souper

Certifications : Fourchette bleue, Terroir et saveurs du Québec

Salle à manger, terrasse avec vue sur la mer, expositions, salle de spectacle, service traiteur

Bistro Havre de Forillon (parc national Forillon, Centre d'accueil et de découverte)

Olivier Bazinet
1438, boulevard de Cap-des-Rosiers, Gaspé, G4X 6G7
418 892-5679
havreforillon@griffonaventure.com • havreforillon.ca

Prêt-à-manger savoureux

Spécialité : Fameuse chaudrée de la mer

De 10 $ à 30 $ • Déjeuner, dîner, souper

Certifications : Fourchette bleue, Terroir et saveurs du Québec

Salle à manger, terrasse avec vue sur la mer, expositions, salle de spectacle, service traiteur

Bistro-Bar Le Brise-Bise

Simon Poirier
135, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5
418 368-1456
info@brisebise.ca • brisebise.ca

Cuisine bistro et du marché • Gamme de mets préparés sous vide congelés

De 6 $ à 35 $ • Dîner, souper, table d'hôte

Menu à la carte et renouvelé au gré des saisons, bières de microbrasseries gaspésiennes

Bistro-bar-spectacle (rez-de-chaussée), salle à manger (à l'étage), deux terrasses (l'une avec vue sur la mer, l'autre sur la rue de la Reine)

La Cantina Latino-Gaspésienne

Mylène Cotton
30, rue de la Plage, Gaspé, G4X 2Y8
mimicotton@me.com

Cuisine rapide d'inspiration latino-gaspésienne

De 3 $ à 25 $ • Dîner

Spécialités : Guédille aux crevettes, poutine au saumon fumé, poutine aux crevettes, sandwich William suisse avec moutarde, sorbets et crèmes glacées aux saveurs locales

Terrasse sur la plage Haldimand

Le Marché des Saveurs gaspésiennes – Espace restaurant

119, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5
418 368-7705
saveursgaspesiennes@gmail.com

Cuisine du marché

Coin repas, terrasse, verrière, plats à emporter, boutique

Certifications : Table aux saveurs du terroir, Fourchette bleue

Menu fixe et spécial du midi qui change chaque semaine, habituellement constitué d'un sandwich original accompagné d'un choix de deux salades faites sur place. Fromages et charcuteries à consommer sur place.

De 6 $ à 13 $ • Déjeuner, dîner

TÉTÛ taverne gaspésienne

Pascal Denis
178, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T6
418 368-8388
info@teturesto.ca • teturesto.ca

Cuisine locale et du terroir, cocktails maison, bières de microbrasseries

Découvrez le *food truck*, la terrasse avec vue sur la baie et la boutique de produits gourmands maison.

De 15 $ à 40 $ • Déjeuner, dîner, souper, menu pour enfants

Hôtel Baker, 4 étoiles • De 100 $ à 195 $

Le Café des Couleurs

Pauline Thibodeau, Jonathan Côté
1004, route 132 Est, Barachois, G0C 1A0
418 645-2745
paulinethibodeau@gmail.com • lecafedescouleurs.com

Cuisine familiale et santé

Spécialités : Gaufres (bénédictine [jambon ou saumon fumé]; aux pétoncles; au fromage cottage et aux fruits), bagels au saumon fumé, salade de saumon fumé et fromage feta, soupes

De 8 $ à 20 $ • Déjeuner, dîner (permis d'alcool)

Salle à manger, terrasse avec vue sur la mer, exposition

Du début juin à la fin septembre.

Auberge du Camp de base Coin-du-Banc

Jean-François Tapp, Pascale Deschamps
315, route 132 Est, Coin-du-Banc (Percé), G0C 2L0
418 645-2907
info@campdebasegaspesie.com • campdebasegaspesie.com

Cuisine régionale et gastronomique • Alex Pringle (chef)

Spécialités : Morue poêlée à la gaspésienne 2.0, déjeuners traditionnels

Produits maison : Confitures, marmelade et ketchup de Mamie John

De 10 $ à 55 $ • Déjeuner, souper, table d'hôte

Salle à manger, coin pour enfants, verrière, service traiteur, service pour réunion

Auberge et chalets • De 69 $ à 200 $

© Roger St-Laurent

RESTAURANTS

Buvette Thérèse
Billy Bastien
162, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
administration@buvettetherese.ca • buvettetherese.com

Cuisine bistro et du marché

De 12 $ à 52 $

Certification : Fourchette bleue

Brunch, déjeuner, dîner, souper, plats à emporter

Bar ou comptoir-bar, salle à manger, terrasse

Du 20 mai au 20 octobre.

Restaurant La Maison Mathilde
Jessica Cain
85, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2349 ou 1 800 463-9700
info@lamaisonmathilde.com • lamaisonmathilde.com

Cuisine raffinée inspirée des produits locaux

Spécialités : Poissons, fruits de mer, homard, bouillabaisse, grillades

De 12 $ à 49 $ • Déjeuner, souper à la carte

Certifications : Table aux saveurs du terroir, Fourchette bleue

Salle à manger, verrière, terrasse chauffée avec foyer

Hébergement 3 étoiles • De 89 $ à 289 $ (suites, appartements, chalet)

Restaurant La Maison du Pêcheur
France Lebreux, Christophe Lebreux-Mamelonet
157, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-5331
info@maisondupecheur.ca • maisondupecheur.ca

Fine cuisine du terroir

Spécialités : Fruits de mer, poissons, produits du terroir, carte des vins élaborée, importations privées, vins naturels et biologiques

De 11,95 $ à 49,95 $ • Menu du midi, souper à la carte et en table d'hôte

Certification : Fourchette bleue

Recommandé par Gault & Millau

Salle à manger, terrasse

Restaurant de l'Hôtel-Motel Manoir de Percé
Alain Renaud, Marie-Josée Moreau, Jean-Félix Renaud
212, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2022 ou 1 800 463-0858
info@manoirdeperce.com • manoirdeperce.com

Cuisine gastronomique et régionale

Spécialités : Œufs bénédictine, crêpes, pain doré, saumon fumé du Manoir, homard fraîchement pêché par les propriétaires; vos plus grands classiques avec une touche gaspésienne

De 20 $ à 60 $ • Déjeuner à la carte

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Salle à manger (Trois Diamants CAA/AAA)

Hôtel, 3 étoiles • De 101 $ à 215 $

Restaurant : de juin à octobre.

Restaurant de l'Hôtel La Normandie
Jean Le Marquand
221, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2112
hotel@normandieperce.com • normandieperce.com

Cuisine régionale et française • Suzon Béliveau (cheffe)

Spécialités : Baluchon de brie et poireaux, coulis d'érable, feuilleté de homard au champagne, Wellington de pétoncles au fromage de chèvre

Produits maison : Confitures fraises et framboises, pouding écossais, croquant aux pommes

De 18 $ à 58 $ • Table d'hôte, déjeuner, souper

Salle à manger (Quatre Diamants CAA/AAA)

Hôtel, 3 étoiles • De 99 $ à 279 $

Paqbo
261, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2166
riotel.com

Cuisine régionale

Spécialités : Poissons, fruits de mer, grillades

Déjeuner, souper

Restaurant, lounge-bar, vue imprenable sur la mer, le rocher Percé et l'île Bonaventure

Hôtel, 3 étoiles

El'Bourgot – Camion-restaurant
Maxime L. Boudreau
Consultez la page Facebook pour savoir où se trouve le camion-restaurant en Gaspésie.
581 887-3500
elbourgot@gmail.com

Cuisine gastronomique et rapide

Spécialités : Tacos, nachos, crêpes, produits marins et du terroir, bourgots

Plats à emporter, service traiteur, possibilité de réserver pour des événements sur le territoire gaspésien

Du 1er juin au 30 septembre.

Café-Bistro La Vieille Usine
Andréanne T. Vibert (directrice des services de bar et de restauration)
55, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0
418 782-2277
avibert@lavieilleusine.qc.ca • lavieilleusine.com

Cuisine bistro, du marché et régionale

Spécialités : Mets gaspésiens (soupe de poisson, galettes de morue salée-séchée), produits régionaux et du terroir, sélection de bières gaspésiennes, de spiritueux québécois et de vins d'importation privée

De 10 $ à 50 $ • Table d'hôte, dîner, souper, menu végétalien, menu pour enfants

Salle à manger, terrasse sur quai, bar, boutique (métiers d'art et produits locaux), expositions, salle de spectacle, service traiteur

Restaurant Attablé
Christopher Dea
102-500, rue Ernest-Whittom, Chandler, G0C 1K0
418 689-2024

Cuisine du marché et gastronomique • Christopher Dea (chef)

Spécialités : Entrées créatives, fruits de mer, viandes, poissons, vins d'importation privée

De 50 $ à 70 $ • Table d'hôte, dîner, souper, sandwicherie

Salle à manger, terrasse

RESTAURANTS

Restaurant Le Sieur de Pabos du Motel Fraser

Nadia-Karina Minassian
325, route 132, Chandler, G0C 2J0
418 689-2281 ou 1 800 463-1404
info@motelfraser.com • motelfraser.com

Cuisine actuelle et régionale
Spécialités : Poissons, fruits de mer, steak
De 30 $ à 55 $ • Table d'hôte, déjeuner, souper
Salle à manger, comptoir-bar, lounge (salon privé)
Certifications : Fourchette bleue, Aliments du Québec au menu

Hôtel, 3 étoiles • De 100 $ à 125 $

Café Acadien Bonaventure

François Mallette, Christophe Rapin
168, rue de Beaubassin, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-4276
info@cafeacadien.com • cafeacadien.com

Cuisine du marché, inspiration du terroir gaspésien et acadien
Spécialités : Poissons, fruits de mer, produits locaux et régionaux, plat du jour, cuisine maison
De 10 $ à 45 $ • Déjeuner, apéro, souper
Salle à manger, comptoir-bar, terrasse

Gîte, 2 soleils • 100 $ pour 2 personnes, 90 $ pour 1 personne, forfait famille, déjeuner inclus (avec produits de la gamme Gaspésie Gourmande)

Kano

98, avenue de Port-Royal, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-3336
riotel.com

Cuisine régionale
Spécialités : Poissons, fruits de mer, grillades
Déjeuner, souper
Restaurant avec vue exceptionnelle sur la baie des Chaleurs

Hôtel, 3 étoiles

Pub St-Joseph Bonaventure

Annie Boulanger
119, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-3355
annie.boulanger@baiebleue.com •
baiebleue.com/resto-pub-st-joseph

Cuisine bistro et actuelle • Amélie Cyr (cheffe)
Spécialités : Côtes levées, pâtes aux fruits de mer
De 9,95 $ à 39,95 $ • Souper
Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, salon privé

Edgar Café Buvette

Simon Beaubien
107, boulevard Perron Est, New Richmond, G0C 2B0
edgar.cafe.buvette@gmail.com • edgarcafebuvette.com

Types de produits : Café, prêt-à-manger, vins d'importation privée, apéro
Tartare d'omble chevalier, limonades saisonnières, marinades de cueillettes sauvages

Restaurant Au Fin Gourmet

Jacob Whittom
129, route 132 Ouest, New Richmond, G0C 2B0
418 392-4704
fingourmet@globetrotter.net • aufingourmet.ca

Cuisine familiale et régionale
Spécialités : Poissons, fruits de mer, déjeuners copieux
De 5 $ à 35 $ • Table d'hôte, déjeuner, brunch, dîner, souper
Salle à manger

Motel, 2 étoiles • De 85 $ à 95 $

Restaurant de l'Auberge du Marchand

Kathleen St-Onge (directrice)
530, boulevard Perron, Maria, G0C 1Y0
418 759-3766 ou 1 888 959-3766
info@aubergedumarchand.com • aubergedumarchand.com

Cuisine bistro et régionale • Mathieu Kelly (chef à la création)
Spécialités : Poissons, fruits de mer et agneau gaspésiens
De 6 $ à 45 $ • Déjeuner, dîner, souper
Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, plats à emporter (tables de pique-nique près de la plage)

Hôtel, 3 étoiles, appartements et maison • De 80 $ à 185 $

Restaurant Le Naufrageur

Christelle Latrasse
561, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-5440
info@restaurantleheron.com • lenaufrageur.com

Spécialité : Bières
Plats préparés à manger sur place ou à emporter, bières, vins, cocktails
De 6 $ à 25 $

Surveillez la page Facebook pour connaître la date d'ouverture.

Restaurant Tosca

Julien Sorsi
574, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-2011
toscacarleton@gmail.com • toscarleton.com

Cuisine italienne • Matteo Dabbene (chef)
Spécialités : Cuisine toscane intégrant des produits locaux de la terre et de la mer, choix au menu et à l'ardoise selon les idées du chef
De 18 $ à 40 $
Salle à manger, comptoir-bar, verrière, terrasse

Restaurant Umi Yama

David T. Lévesque et Raphaël Guité (copropriétaires)
725, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-3885
gdtlconseil@gmail.com • umiyama.ca

Cuisine asiatique et sushis
Spécialités : Sushis signature, bols de poké, salades, tartares, pizzas-sushis, rouleaux de printemps, burgers de riz frit, paninis, banane tempura en dessert
De 6 $ à 35 $

© Cédric Bonel, @gophobservation

RESTAURANTS

Hostellerie Baie Bleue – Centre des congrès de la Gaspésie

Stéphane Boudreau, Annie Boulanger
482, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-3355 ou 1 800 463-9099
annie.boulanger@baiebleue.com • baiebleue.com

Fine cuisine bistro et régionale • Jean Pascal Blanchette (chef)

Spécialités : La Boîte Baie Bleue, fruits de mer, steak, produits régionaux, menu sur mesure, sur demande

De 25 $ à 85 $ • Ouvert sur réservation de groupe seulement

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Salle à manger, comptoir-bar, lounge

Ouvert sur réservation seulement. Congrès, colloques, mariages, soupers anniversaires. Information auprès d'Annie Boulanger pour les réservations de groupe.

Pub St-Joseph de l'Hostellerie Baie Bleue

Stéphane Boudreau, Annie Boulanger
482, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-3355 ou 1 800 463-9099
reservations@baiebleue.com • baiebleue.com

Cuisine bistro-pub • Jean Pascal Blanchette (chef)

Spécialités : Côtes levées, pâtes aux fruits de mer

De 15 $ à 39,95 $ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Comptoir-bar, verrière, terrasse, salle privée

Hôtel, 3 étoiles • De 80 $ à 249 $

Chez Casimir Auberge Café

Dany Gallant et Isabelle Côté (chef·fes propriétaires)
19, rue de l'Église, Matapédia, G0J 1V0
418 865-2333
casimircafe@gmail.com

Cuisine bistro

Spécialités : Légumes du jardin, mise en valeur des produits locaux

De 7 $ à 25 $ • Déjeuner, dîner, souper

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, coin pour enfants, accueil de réunions

Auberge • De 85 $ à 105 $

Restaurant de la Microbrasserie La Captive

Simon Langlois
140, boulevard Saint-Benoît Ouest, Amqui, G5J 2E8
418 631-1343
info@lacaptive.ca • lacaptive.ca

Cuisine bistro

Spécialités : Sélection de bières, salades, sandwichs, burgers décadents, poutines, pizzas

De 4 $ à 18 $ • Déjeuner, dîner, souper

Voyez à l'étage les meilleurs artistes de la scène musicale émergente dans une atmosphère sans pareil !

Restaurant-Bistro Beauséjour

Suzie Dallaire (propriétaire)
71, boulevard Saint-Benoît Ouest, Amqui, G5J 2E5
418 629-5531 ou 1 866 629-5531
info@auberge-beausejour.com • auberge-beausejour.com

Cuisine bistro d'inspiration régionale

Spécialités : Poissons, fruits de mer, tartare, viande grillée, déjeuner estival

De 17 $ à 40 $ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Certification : Qualité Tourisme Gaspésie

Boutique, salle à manger, terrasse

Hôtel, 3 étoiles • De 70 $ à 179 $

HÉBERGEMENT

Auberge de montagne des Chic-Chocs

Guy Laroche (directeur)
Bureau d'accueil de Sainte-Anne-des-Monts
90, boulevard Sainte-Anne Ouest, bureau 101, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3
1 800 665-3091
auberge.chicchocs@sepaq.com • sepaq.com/ct/amc

Cuisine du marché • Guillaume Éthier (chef)

Repas servis à la clientèle de l'auberge : déjeuner et dîner en formule buffet, plat principal du souper servi dans des plats de service au centre de la table

Salle à manger

Auberge, 4 étoiles • Forfaits à partir de 224 $ en été et de 309 $ en hiver

Hôtel & cie

Anna Nathalie Gasse
90, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3
418 763-3321
annanathalie.gasse@hoteletcie.com • hoteletcie.com

Bistro à vin • Daniel Gasse (chef)

Repas servis à la clientèle de l'hôtel

Spécialités : Fruits de mer et poissons, tartares, produits régionaux, fromages fins, charcuteries

Menu inspiré par les brasseries françaises et ponctué du terroir québécois; carte présentant une sélection de bières gaspésiennes, de spiritueux québécois et de vins d'importation privée

De 25 $ à 50 $ • Menu du soir

Salle à manger, bar, boutique gourmande

Hôtel, 4 étoiles • De 123 $ à 175 $ (boîte-déjeuner incluse)

DISTRIBUTION

Servab

Gilbert Berthelot
New Richmond (non ouvert au public)
418 392-4566
gilbert@servab.ca • servab.ca

Servab est un distributeur de produits alimentaires, sanitaires et d'emballage destinés aux entreprises œuvrant dans le secteur bioalimentaire (poissonneries, restaurants, supermarchés, hôtels, institutions…) de la Gaspésie et du nord du Nouveau-Brunswick. Son offre comprend plus de 25 000 produits, dont plusieurs de la gamme Gaspésie Gourmande. Spécialiste du produit marin frais et surgelé, Servab est un partenaire de choix vous offrant fraîcheur, qualité et stabilité d'approvisionnement avec un service et une attention inégalables dans l'industrie.

Service alimentaire Gordon

Alexandre Denis
Québec (non ouvert au public)
418 840-5600, poste 66241, ou 418 208-6448
alexandre.denis@gfs.com

Fondée en 1897, Service alimentaire Gordon se spécialise dans la distribution aux services alimentaires des hôtels, restaurants et institutions. Elle propose à sa clientèle une gamme variée de produits et services. Son objectif est d'offrir un service hors pair, personnalisé, répondant aux besoins réels et sans cesse changeants de l'industrie. En plus de fournir des produits de qualité, Service alimentaire Gordon a pour mission de soutenir la production locale sur l'ensemble du territoire québécois.

FORMATION ET ATELIERS

École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie

Patrick Lefebvre (directeur du Centre de formation de La-Côte-de-Gaspé)
85, boulevard de Gaspé, Gaspé, G4X 2T8
418 368-6117, poste 6100
ertg.ca, boutiqueertg.ca

Cours axés sur la cuisine maritime et boréale. Programmes de formation professionnelle et de formation continue, formation sur mesure en entreprise, reconnaissance des acquis, ateliers grand public. Bistro-école : programmation de repas thématiques; menu alcoolisé inspiré des produits régionaux. Formateurs : André Lagacé, Claudine Lelièvre, Sonya Lefebvre, Marie-Josée Chrétien, Steeve Synnott, Pascale Malo, Philippe Lescelleur.

Pour les informations, la programmation des repas et les ateliers thématiques, visitez ertg.ca.

Au tour du pot – Conserverie mobile (programme d'ateliers en ligne « Conserves saison »)

Myriam Larouche Tremblay, Hubert Onraet
Saint-Alphonse-de-Caplan
418 392-0194
info@autourdupot.net • autourdupot.net

Ce que Myriam aime par-dessus tout, c'est enseigner son savoir-faire. Son programme « Conserves saison » est rempli d'ateliers à la fois ludiques et rigoureux, où elle n'hésite pas à partager ses conseils de spécialiste. Sujets : lactofermentations, kimchi, conserves à l'autoclave, marinades, confitures et, bientôt, transformation des surplus de récolte. Consultez autourdupot.net, section Ateliers.

De 250 $ à 360 $

Poissonnerie
UNIPÊCHE MDM LTÉE
Là où la mer s'invite à votre table !

Goûtez la fraîcheur de la Gaspésie avec des produits d'exception !

SPÉCIALITÉS
Crabe (vivant ou cuit) • Homard (vivant ou cuit) • Chair de crabe et de homard
Bourgot (buccin) • Crevettes • Pétoncles • Moules • Huîtres • Mactres de Stimpson
Turbot • Flétan • Morue • Plie (sole) • Saumon • Mets préparés • Produits fumés, marinés, séchés ou panés et bien d'autres !

Livraison dans les principales villes du Québec !
Ouvert tous les jours en saison (fin mars – octobre) de 9 h à 18 h

66, avenue du Quai – Paspébiac – 418 752-2326

SUR LE QUAI DE
Bonaventure

café
Acadien
RESTAURANT ★ AUBERGE
CUISINE DE GASPÉSIE SUR LA MER

OFFRE ET SERVICE ADAPTÉS À LA SAISON.
DÉCOUVREZ NOS MENUS : cafeacadien.com

ENTRE MER ET RIVIÈRE
168, rue de Beaubassin
Bonaventure

DU LEVER AU COUCHER
418 534-4276

Une journée

Quai des arts / Carleton-sur-Mer

26 juillet au
12 août 2022
mardi au vendredi, 20h

théâtre à tour de rôle

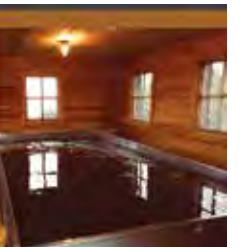
Billetterie
418 364-6822, poste 1 / theatreatourderole.com

ENVIE DE RETROUVER LES SAVEURS DE LA GASPÉSIE DANS LE CONFORT DE VOTRE FOYER ?

Commandez vos produits gaspésiens préférés sur notre boutique en ligne :

gaspesiegourmande.com

Gaspésie Gourmande



Fabrication

Boutique

Terrasse

BIÈRE GASPÉSIENNE DEPUIS 2007

Artisans
Saveurs
Innovations

Brassée en bord de mer dans un magnifique port de pêche. Notre équipe vous y attend pour célébrer nos 15 ans!

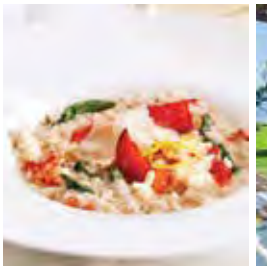
418 782-1444
27, rue de l'Anse
L'Anse-à-Beaufils (Percé)
pitcaribou.com

Maison MATHILDE
RESTAURANT

UN INCONTOURNABLE À PERCÉ

Imprégné de saveurs gaspésiennes, ce petit bijou de restaurant vous propose une cuisine raffinée, inspirée de nos produits locaux, où se côtoient poissons, homard, fruits de mer et grillades.

Le charme se prolonge sur notre magnifique terrasse et vous permet de profiter de la brise et de la vue imprenable sur la mer.



fourchette bleue

Gaspésie Gourmande

85, route 132, Percé
418 782-2349 | 418 782-2183
lamaisonmathilde.com

FESTIVAL
MUSIQUE
DU BOUT DU
MONDE
GASPÉ
LOTO QUÉBEC
PRÉSENTATEUR
TELUS
COLLABORATEUR
11 AU 14 AOÛT
2022
Où la nature et les arts
s'offrent en spectacle
DÉCOUVREZ TOUTE LA PROGRAMMATION AU MUSIQUEDUBOUTDUMONDE.COM
LOTO QUÉBEC
TELUS
Hydro Québec
Desjardins
SAQ
GROUPE OHMEGA
Canada
Ville de Gaspé
Québec
MUSIQUE DU BOUT DU MONDE

RECHERCHEZ LES ESPACES GASPÉSIE GOURMANDE CHEZ NOS 14 ÉPICIERS COMPLICES ! VOUS Y TROUVEREZ UNE VASTE GAMME DE PRODUITS DE NOS MEMBRES.

Metro Jean-Pierre Durette
SAINTE-ANNE-DES-MONTS

Marché P.A.M. inc.
MURDOCHVILLE

Épicerie Lemieux
GRANDE-VALLÉE

Marché IGA Cronier
GASPÉ

Marché d'alimentation AMI
PERCÉ

Marché Richelieu (Marché Nicolas)
CAP-D'ESPOIR

IGA
GRANDE-RIVIÈRE

Coop IGA
CHANDLER

Marché IGA Arbour-Leblanc
PASPÉBIAC

Marché Coop IGA
BONAVENTURE

Marché Tradition Coop
CAPLAN

Marché IGA Arbour-Leblanc
NEW RICHMOND

Magasin Coop IGA
MARIA

Marché Metro
CARLETON-SUR-MER

DE NOMBREUX AUTRES COMMERCES COMPLICES OFFRENT UNE GAMME IMPRESSIONNANTE DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE. CONSULTEZ LA SECTION COMMERCES DU RÉPERTOIRE GOURMAND, À LA PAGE 85, POUR TROUVER NOS BONNES ADRESSES !

J'ACHÈTE GASPÉSIEN ÉVIDEMMENT!

Gaspésie Gourmande

Poussière D'Étoile

- savonnerie artisanale -

Produits frais
et naturels
fabriqués à la main

Source des photos :
Stéphanie Lachance, photographe

Boutique ouverte toute l'année
100 % local ou québécois

NOUVELLE ADRESSE!

172, route 132 Ouest, Percé · **581 353-0353**
savonneriepoussieredetoile.com

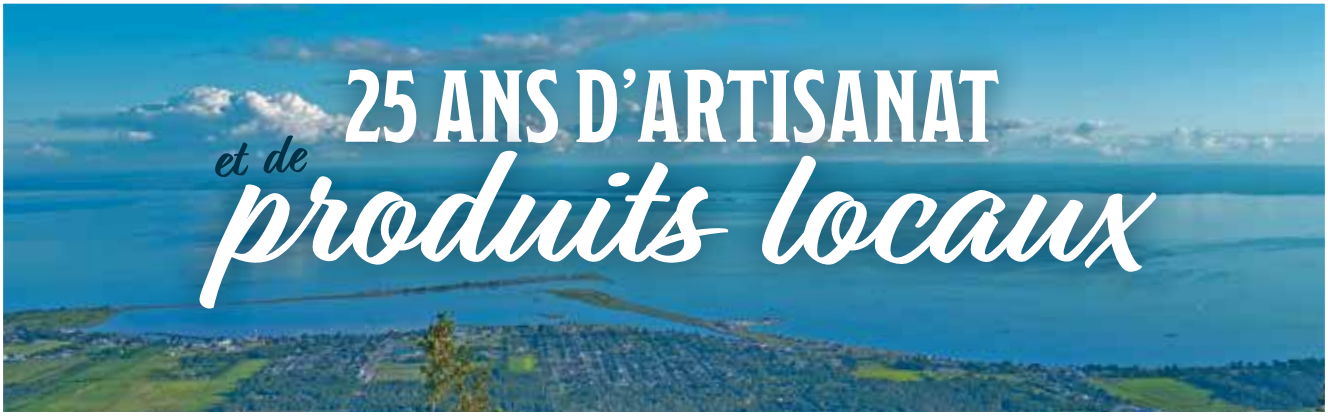
Aux glaces de l'Anse

Les meilleures glaces artisanales du Québec!

auxglacesdelanse.com
581 353-0990

Bar laitier La Grange Rouge
125, route 132 Ouest, Percé

Bar laitier La Maison Bleue
58, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils



À CARLETON-SUR-MER !

RESTO : 561, BOULEVARD PERRON
PUB : 586, BOULEVARD PERRON
BOULANGERIE : 578, BOULEVARD PERRON

LENAUFRAGEUR.COM

CARLETON-SUR-MER MICROBRASSERIE LE NAUFRAGEUR

À MIE VÉRITABLE BOULANGERIE PÂTISSERIE

CHOUCROUTE, KIMCHI, CORNICHONS...

La magie des LACTOFERMENTATIONS

Qu'ils soient faits maison ou du commerce, les légumes lactofermentés font de plus en plus d'adeptes. Est-ce en raison de la saveur que la lactofermentation leur procure? De leurs bienfaits sur la santé? Ou du côté pratique de leur longue conservation? Myriam Larouche Tremblay, d'Au tour du pot – Conserverie mobile, aime avant tout « le petit goût magique » que cette méthode simple et millénaire de conservation confère aux aliments.

PAR MARIE-ÈVE FOREST
meforest@telus.net
Rédactrice et stratège en communication (communicationantilope.com et Comme une agence), elle affectionne tout particulièrement les projets gourmands, touristiques et culturels. Elle est rédactrice en chef du présent *Guide-Magazine* depuis 2010.

1 et 4- Les champs de choux des Produits Tapp 2- Julien Côté-Tapp et Sylvain Tapp 3- Myriam Larouche Tremblay

SAUERKRAUT, KIMCHI, PICKLES...

THE MAGIC OF LACTO-FERMENTATION

Whether homemade or commercially produced, lacto-fermented vegetables are gaining in popularity. Is it because of the flavour that lacto-fermentation gives them? Is it because of the health benefits? Or the convenience of their long shelf life? Myriam Larouche Tremblay, of Au tour du pot - Conserverie mobile, above all enjoys the "little bit of magical flavour" that this simple and age-old method of preserving food gives.

First, what exactly is lacto-fermentation? Myriam explains that it is the ancestor of our more familiar pickles. "It's a natural way of marinating food, which develops its own acidity. We work with living things. We encourage certain bacteria to convert sugar into lactic acid, which allows the food to acidify and preserve itself."

Lacto-fermented vegetables, such as sauerkraut and kimchi, can thus be preserved without pasteurisation. In the case of pickles, "acidity is also added with vinegar, which is itself fermented," she explains. "In this case, you have to pasteurise them to keep them. So, these are two different ways of acidifying a food to preserve it."

First and foremost attracted by their taste, Myriam also sees several other good things about lacto-fermented food. "Basically, it's alive, it's nutritious, and it's a natural way to preserve food. You don't need heat; you need a spot where the temperature stays stable at 20°. It's super ecological at the same time!"

D'abord, qu'est-ce que la lactofermentation ? Myriam explique qu'il s'agit de l'ancêtre de la marinade qu'on connaît. « C'est une façon naturelle de mariner des aliments, qui développent leur propre acidité. On travaille avec le vivant. On favorise certaines bactéries pour qu'elles transforment le sucre en acide lactique, ce qui permet à l'aliment de s'acidifier et de se conserver. »

Les légumes lactofermentés, comme la choucroute et le kimchi, peuvent ainsi se conserver sans pasteurisation. Dans le cas des marinades, « on ajoute aussi de l'acidité avec du vinaigre, lui-même fermenté, précise-t-elle. On doit les pasteuriser pour qu'elles se conservent. Ce sont donc deux façons différentes d'acidifier un aliment pour le conserver ».

Avant tout séduite par leur goût, Myriam voit aussi plusieurs autres bons côtés aux aliments lactofermentés. « À la base, c'est vivant, nutritif, et c'est une façon naturelle de conserver les aliments. Pas besoin de chaleur; on a besoin d'espace à 20°. C'est hyper écologique en même temps ! »

LE PROCESSUS

Faire des légumes lactofermentés est un processus qui requiert du temps et très peu d'ingrédients. Pour faire de la choucroute, on a simplement besoin de légumes coupés et de sel non iodé. Dans le cas du kimchi, il faut ajouter des épices. Et pour certaines fermentations, comme les cornichons, on utilise une saumure, à base de sel non iodé et d'eau.

Dans tous les cas, les ingrédients ne doivent pas être exposés à l'oxygène pendant la fermentation, qui dure de deux à trois semaines. Il faut donc les déposer dans un contenant fermé. Pendant la fermentation, on doit faire sortir le gaz carbonique une fois par jour pour éviter que le pot explose, « à moins qu'il soit muni d'un dispositif pour qu'il sorte tout seul comme un pot à *clip* de style Le Parfait », précise Myriam.

Bien que n'importe quel légume ou fruit puisse être lactofermenté, le chou, les carottes, les betteraves et les cornichons – qui ont la particularité d'être bien croquants – sont parmi les plus utilisés. ■

«LACTO», MAIS SANS LAIT !

Lorsqu'on parle de légumes lactofermentés, «lacto» réfère à «lactique» et non pas à du lait, comme on pourrait le croire.

La lactofermentation requiert des bactéries lactiques, qui se retrouvent naturellement sur les légumes. Sous l'action de ces bactéries, le sucre des légumes se transforme en acide lactique. Selon Myriam Larouche Tremblay, c'est cet acide qui est le responsable du «petit goût magique» des légumes lactofermentés !

L'acide lactique est aussi présent dans les produits laitiers fermentés (ex. : yogourt, fromage, kéfir), mais il ne se retrouve pas naturellement dans le lait.

THE PROCESS

Making lacto-fermented vegetables is a time-consuming process that requires very few ingredients. To make sauerkraut, all you need is chopped vegetables and non-iodised salt. In the case of kimchi, you need to add spices. And for some fermentations, such as gherkins, a brine is used, made from non-iodised salt and water.

In all cases, the ingredients must not be exposed to oxygen during the fermentation process, which lasts two to three weeks. They should therefore be stored in a closed container. During the fermentation process, the carbon dioxide must be released once a day to prevent the jar from exploding, "unless it has a device that allows it to pop out on its own, like a Le Parfait-style hinged clip-top jar," says Myriam.

Although any vegetable or fruit can be lacto-fermented, cabbage, carrots, beetroot and gherkins - which have the distinction of being quite crunchy - are among the most commonly used. ■

AU TOUR DU POT – CONSERVERIE MOBILE

Myriam Larouche Tremblay a fondé Au tour du pot – Conserverie mobile en 2018. «J'aimais déjà les lactofermentations et les conserves, raconte-t-elle. Je travaillais sur une ferme en Gaspésie et j'avais envie de valoriser les invendus. Et j'avais surtout envie de trouver la façon la plus simple possible de le faire.»

Selon elle, en raison des défis d'infrastructures et des coûts, c'est compliqué pour les fermes maraîchères de transformer les surplus : «La meilleure façon de valoriser les invendus et d'alléger le travail des producteurs, c'était d'avoir notre infrastructure à nous.» Elle a donc mis sur pied une conserverie mobile à l'intérieur d'un camion qui peut se rendre dans les fermes de la Baie-des-Chaleurs. Au tour du pot dessert notamment le Jardin du Village (Caplan) et plusieurs autres membres du regroupement Baie des saveurs. À présent, c'est surtout dans sa propre cour, à Saint-Alphonse, que Myriam fait ses activités de transformation à bord du camion. «C'est plus les légumes qui se déplacent que moi !»

Surtout reconnue pour ses kimchis, Myriam commercialise aussi plusieurs autres condiments fermentés ou marinés, comme des cornichons, de la choucroute et des navets. Elle offre également des ateliers en ligne portant sur la mise en conserve.

LES PRODUITS TAPP : UNE PIONNIÈRE !

Avec ses choucroutes biologiques, Les Produits Tapp, lancée en 1995 à Douglastown, est l'une des entreprises pionnières de la lactofermentation au Québec. Son fondateur, Sylvain Tapp, a commencé à faire des lactofermentations pour sa consommation personnelle vers la fin des années 1980, à Montréal. «J'étais végétarien, raconte-t-il. Et j'ai connu l'agriculture biologique à cette époque-là.»

Sylvain et sa conjointe, Élaine Côté, reviennent s'établir en Gaspésie en 1989 pour produire des tomates et des concombres biologiques. «On se cherchait quelque chose pour produire à l'année, on voulait vivre de l'agriculture. Il y avait une expertise à développer en fermentation, une place à prendre dans ce créneau-là.» Sylvain a bénéficié du transfert technique d'une entreprise de lactofermentation qui fermait. Il a ainsi pu bien choisir ses équipements, qu'il a fait venir d'Allemagne.

Sa première choucroute, à base d'algues, n'a pas connu de succès. «C'était trop, à l'époque!», mentionne-t-il en riant. Il s'est donc tourné vers un aliment plus accessible : le chou. «Je connaissais le marché à Montréal. On a commencé à vendre avec l'expo Manger Santé en 1997, avec trois caisses vendues en quatre jours!»

Sylvain raconte qu'il a d'abord fallu démystifier les lactofermentations. «J'étais à Montréal toutes les deux semaines. Je faisais des dégustations dans des magasins spécialisés. Pas dans les chaînes, où les portes étaient fermées à double tour.» Il a ensuite visé le marché de l'Ouest canadien, qui consommait déjà des lactofermentations. Le marché gaspésien s'est développé lentement, parallèlement.

En 2007, Sylvain Tapp reçoit une belle reconnaissance de ses pairs : le prestigieux prix Renaud-Cyr, catégorie Artisan transformateur.

Aujourd'hui, Les Produits Tapp figurent parmi les plus importants producteurs de choucroute biologique au Canada. Ils proposent aussi un kimchi légèrement épicé, inspiré d'une recette traditionnelle coréenne.

JULIEN ET XAVIER CÔTÉ-TAPP
ET LEURS PARENTS, ÉLAINE CÔTÉ ET SYLVAIN TAPP

LES PRODUITS TAPP: A PIONEER!

With its organic sauerkraut, Les Produits Tapp, launched in 1995 in Douglastown, is one of the pioneering companies in Quebec in the field of lacto-fermentation. Its founder, Sylvain Tapp, began making lacto-fermented foods for his own consumption in the late 1980s in Montreal. "I was a vegetarian," he says, "and I was introduced to organic farming at that time."

Sylvain and his wife, Élaine Côté, returned to the Gaspé in 1989 to produce organic tomatoes and cucumbers. "We were looking for something to produce year-round, we wanted to make a living from farming. There was an opportunity to develop the expertise needed to fill a niche in fermentation." Sylvain was able to take advantage of the technology he learned from a lacto-fermentation company that was closing. He was thus able to choose his equipment carefully, which he had brought from Germany.

His first sauerkraut, based on algae, was not a success. "It was a step too far at the time," he says with a laugh. So, he turned to a more accessible food: cabbage. "I was familiar with the market in Montreal. Our first sales were at the Manger Santé exhibition in 1997, where we sold three cases in four days!"

Sylvain says that first they had to demystify the concept of lacto-fermentation. "I was in Montreal every other week. I did tastings at specialised shops. Not at the grocery chains, where the doors were firmly closed." He then targeted the Western Canadian market, which was already consuming lacto-ferments. The Gaspesian market developed slowly, at the same time.

In 2007, Sylvain Tapp was honoured by his peers who presented him with the prestigious Prix Renaud-Cyr *in the artisan processor category.*

Today, Les Produits Tapp is one of the largest producers of organic sauerkraut in Canada. They also offer a lightly spiced kimchi, inspired by a traditional Korean recipe.

AU TOUR DU POT – CONSERVERIE MOBILE

Myriam Larouche Tremblay founded Au tour du pot - Conserverie mobile in 2018. "I already loved lacto-fermentation and canning," she says. "I was working on a farm in Gaspésie, and I wanted to make the most of unsold produce. And I especially wanted to find the simplest possible way to do it."

According to her, because of infrastructure challenges and costs, it is complicated for vegetable farms to process surpluses: "The best way to add value to unsold produce and lighten the workload of producers was to have our own infrastructure." So, she set up a mobile cannery in a truck that can travel to farms in the Chaleur Bay area. Au tour du pot serves the Jardin du Village (Caplan) and several other members of the Baie des saveurs group. At present, it is mainly in her own backyard, in Saint-Alphonse, that Myriam does her processing activities on board the truck. "It's more the vegetables that move instead of me!"

Best known for her kimchi, Myriam also markets several other fermented or pickled condiments, such as pickles, sauerkraut and turnips. She also offers online workshops on canning.

SAVEURS ET BIENFAITS

En plus de permettre de conserver les aliments durant une longue période, la lactofermentation génère de nouvelles saveurs. Elle augmente la valeur nutritive des aliments et les rend plus faciles à digérer grâce, entre autres, à la présence de probiotiques. Santé et goûteux, les légumes lactofermentés rehaussent donc les plats qu'ils accompagnent!

FLAVOURS AND BENEFITS

In addition to preserving food for a long time, lacto-fermentation generates new flavours. It increases the nutritional value of food and makes it easier to digest, thanks to the presence of probiotics, among other things. Lacto-fermented vegetables are healthy and tasty, so they enhance the dishes they accompany!

Ici, je m’accorde le temps. Tout le temps.

Tout un savoir-faire culinaire à explorer,
partez à la découverte de nos saveurs locales
sur **mataniexp.com**

Matanie**xp**
Tout un monde pour créer le vôtre

RESTAURANT
la MAISON du PÊCHEUR

LE PLAISIR
DE DÉGUSTER
DES SAVEURS D'ICI
DANS UN CADRE
MARITIME UNIQUE
AU QUÉBEC

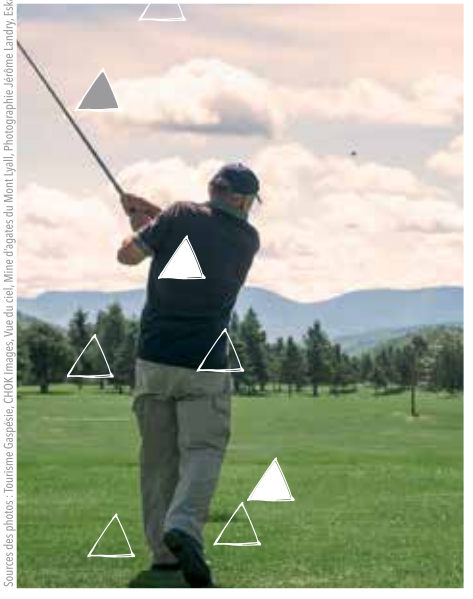
SPÉCIALITÉ DE FRUITS DE MER

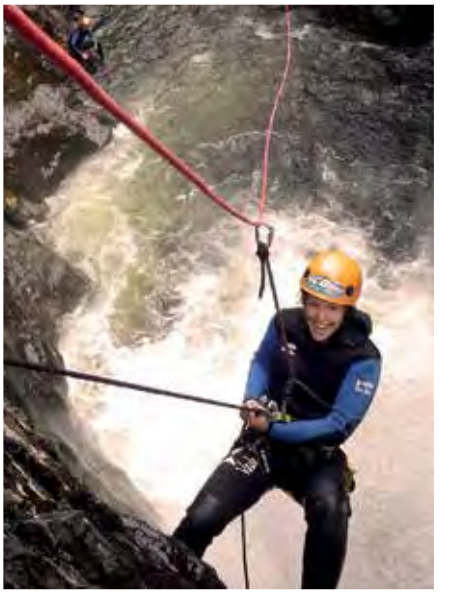
MENU DU MIDI À LA CARTE, SOUPER À LA CARTE ET EN TABLE D'HÔTE // FABULEUX CHOIX DE POISSONS ET FRUITS DE MER // HOMARD FRAIS // VIANDES GRILLÉES // PIZZAS CUITES SUR FEU DE BOIS D'ÉRABLE // PRODUITS DU TERROIR // CARTE DES VINS ÉLABORÉE // IMPORTATIONS PRIVÉES // VINS NATURELS ET BIOLOGIQUES // OPTION SANS GLUTEN ET VÉGÉTARIENNE

fourchette bleue | TABLE DE CHEF - 2 TOQUES GAULT&MILLAU | AU MENU | Petit futé

RÉSERVATION | T : 418 782-5331 | 157, ROUTE 132, PERCÉ | INFO@MAISONDUPECHEUR.CA | MAISONDUPECHEUR.CA

Vivez
pleinement
la Haute-Gaspésie!





Sources des photos : Tourisme Gaspésie, CHOK Images, Vue du ciel, Mine d'agates du Mont Lyall, Photographie Jérôme Landry, Eskamer Aventure, Exploramer

Planifiez votre prochaine activité dès maintenant !
vacanceshaute-gaspesie.com

La Haute-Gaspésie
esprit libre