Gaspésie Gourmande

18e ÉDITION

ENGLISH
READERS: *Main articles have been translated.*

PLUS D'ESPÈCES MARINES GASPÉSIENNES DANS L'ASSIETTE

AGRICULTURE ET CLIMAT

CAFÉ ET TORRÉFACTION

INFLATION ET IMPACTS

ET BIEN PLUS !

CAMIONS-RESTAURANTS

Pour mieux rassembler

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 2023 ET COUREZ LA CHANCE DE GAGNER L'UN DES DEUX PRIX SUIVANTS.

UN FORFAIT GOURMAND* POUR 2 PERSONNES OFFERT EN COLLABORATION AVEC L'HOSTELLERIE BAIE BLEUE DE CARLETON-SUR-MER ET COMPRENANT :

- 2 nuitées en chambre supérieure confort
- 2 soupers table d'hôte au Pub St-Joseph incluant soupe en entrée, choix de repas à la carte et dessert du jour
- 2 déjeuners à la carte au Pub St-Joseph

* Forfait valide du 1er septembre 2023 au 30 juin 2024.

UN BOÎTIER GOURMAND CONTENANT UNE SÉLECTION DE PRODUITS GASPÉSIENS

Valeur de 100 $

POUR TOUS LES DÉTAILS ET POUR PARTICIPER :

gaspesiegourmande.com/lectorat

Hostellerie BAIE-BLEUE

Gaspésie Gourmande

SOMMAIRE

GUIDE-MAGAZINE 2023

ENGLISH
READERS: Main articles have been translated.

PRÉSENTATION 04

UN 18e *GUIDE-MAGAZINE*

Gaspésie Gourmande présente sa publication annuelle, l'outil de prédilection des locavores pour découvrir les produits de la région et mieux les intégrer dans leurs menus.

CAMIONS-RESTAURANTS 10

POUR MIEUX RASSEMBLER

Rencontre avec Maxime L. Boudreau et Simon Beaubien, des camions-restaurants El'Bourgot et Edgar Café Buvette, d'où s'échappent les effluves de plats créatifs à base d'aliments locaux.

OMBLE CHEVALIER, ALGUES, FLÉTAN... 19

L'ASSIETTE GASPÉSIENNE S'ENRICHIT !

Quelle place occupent les ressources marines gaspésiennes sur les tables de la région et du Québec ? Découvrez quelques exemples du changement en cours.

PRODUCTION ET CONSOMMATION 26

LES VISAGES DE L'INFLATION

Regards sur la crevette, la bière et les légumes gaspésiens pour comprendre les rouages de l'inflation, ses impacts et les solutions mises en place.

AGRICULTURE 34

S'ADAPTER AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Alors que le réchauffement planétaire provoque des soubresauts dans les productions végétales et animales, quelques précurseur·es font état de l'adaptation de leurs pratiques agricoles.

PRIX DE GASPÉSIE GOURMANDE 42

LES LAURÉATS 2023

Portraits de Martin Malenfant, d'Érablière Escuminac, gagnant du Prix de l'excellence Gaspésie Gourmande, et de Philippe Allaire, du Bistro Cerf-Cuit-Court, lauréat du prix Paul-Hachey.

RÉPERTOIRE GOURMAND 50

L'ALLIÉ INDISPENSABLE DE L'ACHAT LOCAL !

Guide pratique avec coordonnées et descriptions des membres de Gaspésie Gourmande, incluant les entreprises de production et de transformation, commerces, entreprises de distribution, restaurants et formateur·rices qui vendent ou servent notre gamme de produits. Carte dépliable. Index. Recettes.

TORRÉFACTION 100

LE CAFÉ COMME TRAIT D'UNION

Discussions avec les torréfacteurs Jacques Legault, Antoine Desrosiers et Mathieu Masse à propos de leur métier, ainsi que de leurs cafés et leur je-ne-sais-quoi d'enchanteur.

FÉLICITATIONS

aux membres de Gaspésie Gourmande qui, au moment d'écrire ces lignes, sont en nomination aux Lauriers de la gastronomie québécoise 2023 : Frédérick Boucher, chef des Restaurants des Jardins de Métis, ainsi que Geneviève Blais, Mathieu Fleury, Amélie-Kim Boulianne et Michaël Côté, de La Société secrète – Distillerie artisanale (Cap-d'Espoir).

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, DE L'INNOVATION ET DE L'ÉNERGIE

MRC AVIGNON, BONAVENTURE, LA CÔTE-DE-GASPÉ, LE ROCHER-PERCÉ ET LA HAUTE-GASPÉSIE

PHOTO DE LA PAGE COUVERTURE :

EMMANUELLE BOIS (LUMI PHOTO)

Merci à Simon Beaubien et Catherine Grégoire, d'Edgar Café Buvette, d'avoir déplacé leur camion pour la photo !

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**, **GENEVIÈVE SMITH** 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 **JEAN-SÉBASTIEN ESPOSITO** RESPONSABLE DE LA COMMERCIALISATION / HEAD OF MARKETING **SARA POIRIER** CHARGÉE DE PROJET / PROJECT MANAGER **MANON CYR** CHARGÉE DE PROJET – LES PETITS AMBASSADEURS / PROJECT MANAGER – LES PETITS AMBASSADEURS **MARIANNE ST-ONGE** ADJOINTE ADMINISTRATIVE / ADMINISTRATIVE ASSISTANT **SONIA BOISSONNEAULT**
CONSEIL D'ADMINISTRATION / BOARD OF DIRECTORS **GILBERT BERTHELOT**, PRÉSIDENT / CHAIR **SYLVAIN TAPP**, VICE-PRÉSIDENT / VICE-CHAIR **MICHÈLE POIRIER**, SECRÉTAIRE-TRÉSORIÈRE / SECRETARY-TREASURER **PHILIPPE ALLAIRE**, **VINCENT-OLIVIER BASTIEN**, **KARINE BERGER**, **MANON BOURDAGES**, **MARIE-CLAUDE DUGUAY**, **ÈVE DUPRÉ-GILBERT**, **GUY GALLANT**, **PAULE MÉNARD-PELLETIER**, ADMINISTRATEUR·RICES / ADMINISTRATORS

Messageries Dynamiques

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

Gaspésie Gourmande

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, 2023 BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DU CANADA / LIBRARY AND ARCHIVES CANADA ISSN 1911-0006

LE *GUIDE-MAGAZINE* 2023

L'allié indispensable de l'achat local…

Voici la 18e édition du *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande*, un outil essentiel pour découvrir les produits régionaux afin de mieux les intégrer dans nos menus.

Au cœur de la publication, le Répertoire gourmand diffuse les coordonnées et descriptions des entreprises de production et de transformation membres 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.

… ET UNE TRIBUNE POUR METTRE EN VALEUR UN SECTEUR ÉCONOMIQUE FORT IMPORTANT POUR LA RÉGION !

Le *Guide-Magazine* permet de valoriser le secteur bioalimentaire de même que son importante contribution à la vitalité et à l'occupation du territoire gaspésien. Les panoramas de la région ne seraient pas aussi époustouflants sans l'agriculture qui a façonné nos paysages. Les femmes et les hommes derrière chaque entreprise bioalimentaire ou chaque produit que nous dégustons, au plus grand plaisir de nos papilles, sont fier·ères de nourrir la Gaspésie et de faire du secteur bioalimentaire un moteur économique incontournable pour la région.

The 2023 Guide-Magazine

THE INDISPENSABLE ALLY FOR BUYING LOCAL…

Here is the 18th edition of the Gaspésie Gourmande Guide-Magazine*, an essential tool for discovering regional products to better incorporate them into our menus.*

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

The Guide-Magazine *also features a number of bio-food and gastronomic articles as well as simple recipes showcasing the Gaspésie Gourmande product line.*

… AND A FORUM TO PROMOTE A HIGHLY IMPORTANT ECONOMIC SECTOR FOR THE REGION!

The Guide-Magazine *is an opportunity to draw attention to the bio-food sector and its important contribution to the vitality and occupation of the Gaspésie region. Its vistas would not be as breathtaking without the agriculture that has shaped our landscapes. The women and men behind each bio-food business or each product we enjoy, to the great delight of our taste buds, are proud to feed Gaspésie and to make the bio-food sector an essential economic driver for the region.*

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 plus de 170 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.

C'est avec une immense fierté que Gaspésie Gourmande travaille pour les entreprises d'ici depuis plus de 30 ans. Au fil des ans, nous avons développé une marque forte et reconnue sur le territoire, mais également ailleurs au Québec, ainsi que de nombreux projets structurants. Avec trois axes d'intervention bien définis – concerter, promouvoir et commercialiser –, nous sommes au service du secteur bioalimentaire tout entier, incluant des entreprises, mais aussi de remarquables partenaires. Véritable outil de développement, notre organisation contribue au développement de ce secteur phare de notre économie régionale.

C'est un réel privilège pour Gaspésie Gourmande d'avoir la confiance de ses membres et de contribuer à leur rayonnement ainsi qu'à celui du secteur grâce au *Guide-Magazine*. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à découvrir ou à redécouvrir l'étendue de l'offre bioalimentaire gaspésienne de même que toute la créativité et l'originalité des passionné·es qui y travaillent. Bonne lecture !

Gaspésie Gourmande has been working for local businesses for more than 30 years with great pride. Over the years, we have built a strong brand that is recognised not only in the region, but also elsewhere in Québec, while developing numerous structuring projects. With three well-defined areas of intervention – consultation, promotion and marketing – we serve the entire biofood sector, including businesses, but also remarkable partner agencies. A true development tool, our organisation contributes to the advancement of this flagship sector of our regional economy.

It is a true privilege for Gaspésie Gourmande to enjoy the trust of its members and to contribute to their growth and that of the sector through the Guide-Magazine*. We hope you enjoy discovering or rediscovering the wide range of Gaspésie's bio-food supply, as well as the creativity and originality of the passionate people who work here. Enjoy your reading!*

GILBERT BERTHELOT
PRÉSIDENT
Chair

JOHANNE MICHAUD
DIRECTRICE GÉNÉRALE
General Manager

Gaspésie Gourmande
CONCERTER
PROMOUVOIR
COMMERCIALISER

L'ÉQUIPE DE GASPÉSIE GOURMANDE

THE GASPÉSIE GOURMANDE TEAM

SONIA BOISSONNEAULT
ADJOINTE ADMINISTRATIVE

JOHANNE MICHAUD
DIRECTRICE GÉNÉRALE

MANON CYR
CHARGÉE DE PROJET
(jusqu'en avril 2023)

SARA POIRIER
RESPONSABLE DE LA COMMERCIALISATION

JEAN-SÉBASTIEN ESPOSITO
RESPONSABLE DE LA PROMOTION ET DES COMMUNICATIONS
(remplacement de congé de maternité)

MARIANNE ST-ONGE
CHARGÉE DE PROJET POUR LES PETITS AMBASSADEURS

L'ÉQUIPE EXTERNE DU *GUIDE-MAGAZINE* 2023

THE 2023* GUIDE-MAGAZINE *OUTSIDE TEAM

MARIE-ÈVE FOREST
RÉDACTRICE EN CHEF

MARILOU LEVASSEUR
DIRECTRICE ARTISTIQUE ET GRAPHISTE

Les saveurs gaspésiennes, la fierté de vos députés!

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

CATHERINE BLOUIN
DÉPUTÉE DE BONAVENTURE

STÉPHANE SAINTE-CROIX
DÉPUTÉ DE GASPÉ

CARLETON-SUR-MER — BONAVENTURE — CHANDLER
Catherine.Blouin.BONA@assnat.qc.ca
418 364-6153

GASPÉ — SAINTE-ANNE-DES-MONTS
Stephane.Sainte-Croix.GASP@assnat.qc.ca
418 368-5827

gimxport

VOTRE ENTREPRISE SOUHAITE DÉVELOPPER DE NOUVEAUX MARCHÉS?

Dispensateur autorisé du Réseau Agriconseils Gaspésie–Les Îles, GÎMXPORT peut vous accompagner dans l'élaboration de votre plan de commercialisation sur le marché québécois.

gimxport.org

AIDE FINANCIÈRE DISPONIBLE :
de 50 % à 85 %

Développement économique Canada pour les régions du Québec
Canada Economic Development for Quebec Regions
Canada

Québec

Desjardins

Reconnu par les réseaux Agriconseils

ATKINS & frères

PRODUITS FINS

LA RÉFÉRENCE EN POISSONS FUMÉS EXTRA FINS

PRODUIT EN **GASPÉSIE**

FILETS DE MAQUEREAU FUMÉS À CHAUD

POIVRE DE MALABAR

Notre passion :
créer et offrir des poissons et fruits de mer fumés de la plus grande qualité qui soit, sans concession aucune.

Charles et James

OÙ NOUS TROUVER :

GASPÉSIE (MONT-LOUIS)
1, RUE DU CHANOINE-RICHARD

QUÉBEC
EXPOCITÉ, 250M, BOULEVARD WIFRID-HAMEL

MONTRÉAL
1217, AVENUE DU MONT-ROYAL EST
MARCHÉ JEAN-TALON

BOUCHERVILLE
393, RUE SAMUEL-DE CHAMPLAIN

Saumon de l'Atlantique fumé à froid

Bouchées de saumon au sirop d'érable

Rillettes de truite et de crevettes fumées

ATKINSETFRERES.COM

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

Le Paternel

Fumoir artisanal
Comptoir-Boutique

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

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

L'ÉTOILE DU NORD

Restaurant-Motel

James Barnard, propriétaire, vous accueille avec sa formidable équipe !

Une bonne table de la Gaspésie, 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.

À DÉCOUVRIR :

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

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

Bienvenue cyclistes!

SIA AT

Réservez dès maintenant !

1, route du Pêcheur, Cloridorme (Québec) G0E 1G0
418 395-2966 · info@etoiledunord.net · etoiledunord.net ·

CAMIONS-RESTAURANTS

Pour mieux rassembler

Aux quatre coins du Québec, les camions-restaurants – souvent appelés *food trucks* – investissent d'appétissants parfums les lieux où ils s'immobilisent. À Percé et à New Richmond, des effluves de plats créatifs à base d'aliments locaux s'échappent de chez El'Bourgot et de chez Edgar Café Buvette. Rencontre avec leurs propriétaires, Maxime L. Boudreau et Simon Beaubien.

© El'Bourgot

© Louis Lessard

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.

C'est par un heureux concours de circonstances que Maxime L. Boudreau, technicien de la faune, s'est lancé dans l'aventure du camion-restaurant. « Je suis un passionné du monde marin, des produits marins, mais aussi un gastronome », mentionne le fondateur d'El'Bourgot. Par l'entremise d'amis, il entend parler d'un camion à vendre en 2020. Ce véhicule, appartenant à un organisme communautaire, est équipé pour offrir des ateliers de découvertes culinaires et d'éveil au goût.

Maxime, un amoureux des produits locaux et de la Gaspésie qui a beaucoup voyagé, décide de l'acquérir pour faire goûter son coin de pays. « Aller à la découverte des cultures par la nourriture, ça m'a toujours passionné ! » affirme-t-il, en ajoutant qu'il aime « se retrouver face à de l'inconnu gastronomique ». À la fin 2020, après avoir réaménagé et équipé le véhicule, il lance El'Bourgot. Au terme d'un projet pilote concluant, il fait sa première « vraie » saison estivale en 2021.

De leur côté, les propriétaires d'Edgar Café Buvette, Simon Beaubien et Catherine Grégoire, sont arrivé·es dans la Baie-des-Chaleurs en même temps qu'un célèbre virus, au printemps 2020. Après un an passé en Gaspésie, le couple, qui détenait de l'expérience en restauration et caressait le rêve d'un projet dans le domaine, décide de se lancer. « On fréquentait beaucoup la pointe Taylor [à New Richmond] avec notre fille », mentionne Simon. Le jeune père, qui aurait aimé pouvoir y boire un bon café, décèle alors tout le potentiel du lieu. Il voit aussi une place à prendre dans cette ville en matière de restauration.

LE CHOIX DU CAMION-RESTAURANT

Aucun des trois propriétaires n'aurait voulu d'un restaurant conventionnel, avec son lot d'obligations, plutôt qu'un camion-restaurant. « La flexibilité que ça nous amène, le côté décontracté de la chose est vraiment intéressant », affirme Simon. Lui et Catherine ont acquis un Winnebago 1979 qu'ils ont aménagé en vue de leur première saison, à l'été 2022. « L'idée du *food truck* amenait des contraintes et des solutions en même temps : espace restreint, donc petit menu, petite équipe. » Le projet a été réfléchi à un moment où la possibilité d'avoir un menu pour emporter à 100 % était particulièrement intéressante, vu le contexte sanitaire.

Avec Edgar Café Buvette, le couple souhaitait avant tout créer un lieu de rassemblement pour les gens de la communauté. « On l'a vraiment beaucoup fait pour les locaux, mentionne Simon. C'est un lieu festif, convivial, décontracté, de socialisation. » Selon lui, les gens de la place ont bien répondu à l'appel. « L'an passé, on a eu environ 80 % de clientèle locale et on a eu une très bonne saison. »

Food trucks

BRINGING PEOPLE TOGETHER BETTER

Across Québec, food trucks perfume the places where they stop with mouth-watering aromas. In Percé and New Richmond, the scent of creative dishes made with local food wafts from El'Bourgot and Edgar Café Buvette. Meet their owners, Maxime L. Boudreau and Simon Beaubien.

It was by a happy combination of circumstances that Maxime L. Boudreau, a wildlife technician, embarked on his food truck adventure. "I'm passionate about the marine world and marine products, but also a gourmet," says the founder of El'Bourgot. Through friends, he heard about a truck for sale in 2020. This vehicle, which belonged to a community organisation, was already equipped to offer culinary discovery and taste awakening workshops.

Maxime, a lover of local products and the Gaspé region who has travelled extensively, decided to buy it to offer people a taste of his part of the world. "I've always been passionate about discovering new cultures through food," he says, adding that he likes "to be exposed to the gastronomic unknown." At the end of 2020, after refitting and equipping the vehicle, he launched El'Bourgot. After a successful pilot project, the food truck experienced its first "real" summer season in 2021.

Pour sa part, Maxime estime qu'avec son camion-restaurant, « c'est beaucoup plus facile d'aller à la rencontre du consommateur pour faire découvrir des produits locaux et des produits marins méconnus, hors normes ». Il apprécie pouvoir se déplacer et s'adapter à différents événements ou lieux, incluant des endroits où il y a un désert alimentaire. Simon abonde dans le même sens : « Si on avait envie de faire un événement en pleine forêt, sur le bord de la rivière ou d'un lac, rien ne nous empêcherait de le faire. »

DU « LOCAL » COMME PRODUITS D'APPEL CHEZ EDGAR CAFÉ BUVETTE

Pour le menu, « on est sur des volets thématiques », mentionne Simon. Le volet café propose espresso, thé glacé, limonade, collations et déjeuners. Pour le dîner, l'offre tourne autour du sandwich gourmand avec des salades qui changent en cours de saison. L'offre en soirée est plus de type « buvette », avec charcuteries, marinades de cueillettes sauvages et plateaux de fromages des Îles-de-la-Madeleine ou du Québec. « On a un *trailer* à cheval qu'on a reconverti en bar », ajoute Simon. Bières de microbrasseries et vins, incluant quelques importations privées, y sont servis.

En cuisine, les produits locaux occupent une grande place. « On priorise la Baie-des-Chaleurs, ensuite le reste de la Gaspésie et les Îles, et après certains coups de cœur », dit Simon, qui donne l'exemple des fromages du Québec. Des tests sont faits pour mettre en valeur le mieux possible chaque produit. C'est dans cette optique qu'un tartare a été créé avec l'omble chevalier de Raymer Aquaculture, à New Richmond.

« On se base surtout sur des partenariats. On a travaillé une saucisse avec Le Caprivore pour notre hot dog. C'est notre plat 100 % local, avec du pain de la Pétrie et de la choucroute ou du kimchi (Produits Tapp ou Au tour du pot). » – Simon Beaubien

Sur le menu, « tout est identifié. C'est ce qui donne vraiment l'âme à nos plats ». Simon note d'ailleurs une belle curiosité de la clientèle à l'égard des produits gaspésiens. Également, « au niveau de la disponibilité, des livraisons, c'est beaucoup plus simple localement, quand tu sais directement avec qui tu fais affaire. [De plus], quand la relation avec les producteurs est là, il y a un souci de la qualité ».

As for Edgar Café Buvette's owners, Simon Beaubien and Catherine Grégoire, they arrived in the Chaleur Bay area at the same time as a notorious virus in the spring of 2020. After a year spent in Gaspésie, the couple, who had experience in the restaurant business and dreamed of a project in this field, decided to launch their business. "We used to go to Taylor Point [in New Richmond] with our daughter," says Simon. The young father, who would have enjoyed being able to drink a good cup of coffee there, saw the potential of the place. He also felt there was still room for more restaurants in town.

CHOOSING A FOOD TRUCK

None of the three owners would have wanted a conventional restaurant, with its host of obligations, rather than a food truck. "The flexibility it gives us, the casualness of it, is really interesting," says Simon. He and Catherine bought a 1979 Winnebago, which they fitted out for their first season in the summer of 2022. "The idea of a food truck had its particular constraints but also opportunities: small space, therefore small menu, small team." The project was thought through at a time when, given the health context, it was possible and particularly interesting to offer a 100% takeaway menu.

With Edgar Café Buvette, the couple wanted above all to create a gathering place for people in the community. "We really mostly did it for the locals," says Simon. "It's a festive, friendly, relaxed place to socialise." He feels the locals have responded well to the call. "Last year, we had about 80% local customers and we had a very good season."

© Vincent Beaubien

Où trouver les camions-restaurants ?

El'Bourgot concentre ses activités à Percé et en périphérie, puis se rend occasionnellement ailleurs en Gaspésie. Selon la météo, sa saison s'étend environ de la mi-juin à la mi-septembre. Le camion dessert la clientèle midi et soir. Maxime fait aussi des contrats de traiteur dans certains événements d'avril à la fin décembre. Il peut notamment y proposer des crêpes bretonnes.

Edgar Café Buvette a son «quartier général» avec bar et terrasse à la pointe Taylor, à New Richmond, du début mai à la fin octobre. Le camion-restaurant se déplace parfois pour des événements, ce qui permet de prolonger la saison. L'entreprise propose aussi un menu traiteur toute l'année.

L'intérêt de Simon Beaubien et Catherine Grégoire pour les produits locaux remonte à plusieurs années. C'est d'ailleurs à ce couple que l'on doit la création du Défi 100 % local, aux Îles-de-la-Madeleine, en 2015. À l'époque, Catherine travaillait en restauration dans l'archipel et Simon dirigeait Le bon goût frais des Îles de la Madeleine. Tenue annuellement en septembre, cette initiative, qui porte nouvellement le nom de Défi je mange local, incite les gens à consommer des aliments produits ou transformés dans leur région. Elle est maintenant répandue partout au Québec.

© Lumi Photo

For his part, Maxime believes that with his food truck, "it's much easier to go out and meet consumers and encourage them to discover local fare and little-known marine products that are out of the ordinary." He appreciates being able to move around and adapt to different events or locations, including places where there is a food desert. Simon agrees: "If we wanted to hold an event in the middle of a forest, on the banks of a river or a lake, nothing would stop us from doing so."

"LOCAL" PRODUCTS AS SIGNATURE OFFERINGS AT EDGAR CAFÉ BUVETTE

For the menu, "we have themed sections," says Simon. The café menu offers espresso, iced tea, lemonade, snacks and breakfasts. For dinner, the offer revolves around gourmet sandwiches with salads that change with the season. In the evening, the fare tends more to the "pub" style, with cold cuts, wild pickles and cheese platters from the Magdalen Islands or from elsewhere in Québec. "We have a horse trailer that we've converted into a bar," adds Simon. Microbrewery beers and wines, including some private imports, are served.

In the kitchen, local products play an important role. "We put Chaleur Bay products first, then those from the rest of the Gaspé Peninsula and the Magdalen Islands, and after that, certain personal favourites," says Simon, who points to Québec cheeses as an example. Tests are carried out to showcase each product as well as possible. This is why a tartar was created with Arctic char from Raymer Aquaculture in New Richmond.

"We rely mainly on partnerships. We worked on a sausage with Le Caprivore for our hot dog. It's our 100% local dish, with bread from La Pétrie and sauerkraut or kimchi (Produits Tapp or Au tour du pot)." – Simon Beaubien

On the menu, "everything is identified. That's what really gives our dishes their soul." Simon also notes that customers are very curious about Gaspesian products. Also, "in terms of availability and deliveries, it's much easier locally, when you know directly who you're dealing with. [Moreover,] when you have a relationship with the producers, the quality is a given."

Maxime L. Boudreau décrit ainsi l'esprit qui règne dans son camion-restaurant :

« On est une petite équipe, une petite famille. Les gens ont leur place pour créer, innover. On a un contact direct avec tout le monde. Les gens te posent mille et une questions. Ça demande des personnalités bien adaptées. C'est l'aventure ! »

© Rolando Segura

DÉCOUVERTES CULINAIRES AU MENU DE CHEZ EL'BOURGOT

Se plaisant à faire du «métissage gastronomique», Maxime proposait, l'an dernier, un menu de tacos inspiré de l'Amérique latine. «On fait notre possible pour utiliser le plus de produits locaux. On utilise de la crevette d'ici, du porc du Québec. Pour nos tacos de poisson, on utilise la baudroie d'Amérique qui est [certifiée] Fourchette bleue, et c'est un de nos mets les plus populaires.» Selon lui, cette espèce, pas très appétissante à première vue, est une belle découverte culinaire. Il aime d'ailleurs offrir à sa clientèle des capsules d'information sur les espèces servies. «Une déformation professionnelle!» Bien entendu, son menu propose aussi des bourgots servis frais (saumurés) ou en céviché. Au moment d'écrire ces lignes, de nouveaux menus sont en élaboration pour l'été. «Des menus évolutifs, multiculturels, tout en utilisant des produits locaux.»

Avec El'Bourgot, Maxime travaille à démocratiser l'accès à des espèces moins connues. «On fait déguster du concombre de mer séché, mentionne-t-il. Ça vit ici!» Selon lui, la gastronomie est une bonne tactique pour rejoindre les gens.

«Quand quelqu'un me dit : "J'avais jamais mangé ça de ma vie et j'ai capoté", j'ai rempli ma mission! La bouffe, ça rassemble. Les gens se souviennent de ce qu'ils ont mangé. [...] Dans l'imaginaire collectif des gens, ça grave plein de beaux souvenirs.» – Maxime L. Boudreau

El'Bourgot propose également des plats plus conventionnels comme des tacos aux crevettes qui, selon son propriétaire, se rapprochent d'une guédille. Pour les événements, il adapte son offre, selon les demandes, en gardant toujours le souci de sortir du lot. «C'est sûr qu'on fera pas des p'tits sandwichs pas de croûte!»

CULINARY DISCOVERIES ON THE MENU AT EL'BOURGOT

A fan of "gastronomic blending", last year Maxime proposed a taco menu inspired by Latin America. "We do our best to use as many local products as possible. We use shrimp from here, Québec pork. For our fish tacos, we use monkfish, which is [certified] Smarter Seafood, and it's one of our most popular dishes." According to him, this species, not very appetising at first sight, is a great culinary discovery. He also likes to offer his customers information capsules dealing with the species served. "An occupational hazard!" Of course, at El'Bourgot, the menu also features whelks [bourgots in French], both fresh (pickled) and as ceviche. At the time of writing, new menus are being developed for the summer. "Evolving, multicultural menus, that feature local products."

With El'Bourgot, Maxime is working to democratise access to lesser-known species. "We offer dried sea cucumbers," he says. "After all, it's a local species!" According to him, gastronomy is a good way to reach people.

"When someone says to me, 'I've never eaten that in my life and I love it,' my work is done! Food brings people together. People remember what they ate. [...] In people's collective imagination, it creates a lot of good memories." – Maxime L. Boudreau

El'Bourgot also offers more conventional dishes such as shrimp tacos which, according to its owner, are similar to a guédille or shrimp roll. For events, he adapts his offer, depending on requests, always keeping in mind to stand out from the crowd. "For sure, we won't be making dainty, crustless sandwiches!"

© El'Bourgot

HISTOIRE · FAMILLE · TRADITIONS

FERME BOURDAGES

GASPÉSIE
Depuis 1821

CULTIVER · INNOVER · PARTAGER

Une tradition depuis 200 ans

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.

TYPES DE PRODUITS :
Fraises, légumes frais, vins de fraises et de rhubarbe, tartinades et coulis, tartes, pâtés, pains, prêt-à-manger, espace-cadeaux, produits du terroir

Un service de prêt-à-manger et un comptoir-lunch sont offerts sur place. Dégustation des produits, aménagement de jeux extérieurs pour toute la famille, fermette, jeux gonflables, visites guidées, danse en ligne et musiciens locaux sauront vous animer !

PRINCIPAUX POINTS DE VENTE :
sur place à la boutique, épiceries spécialisées, poissonneries et supermarchés de la Gaspésie et SAQ.

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

fermebourdages.com

BOUTIQUE EN LIGNE
(Livraison partout au Canada)

Savourez

La Matapédia

Découvrez une foule de saveurs

lamatapedia.ca/savourez

Dumouchel
Céramiste

Atelier-Boutique

Période estivale
Du mardi au samedi de
9h30 à 16h30
Reste de l'année sur rendez-vous

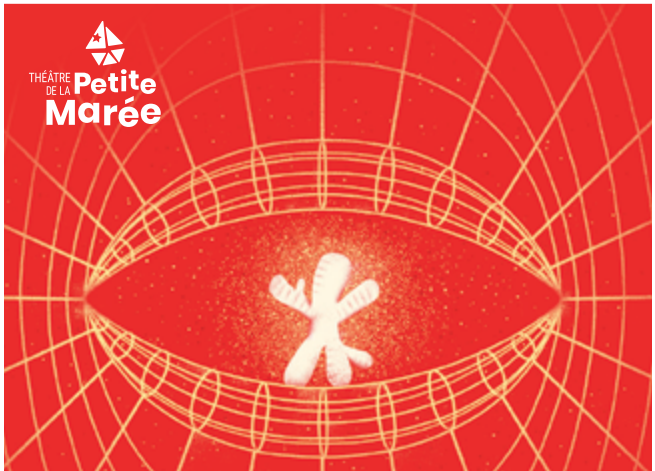
520, 1re Avenue Ouest
Sainte-Anne-des-Monts
418 763-1905
dumouchelceramiste.com

DÉCOUVREZ LE
MUSÉE ACADIEN DU QUÉBEC

Expositions
Animations
Terrasse
Boutiques

Musée Acadien du Québec
museeacadien.com
418 534-4000

Théâtre de la Petite Marée



POUSSIÈRES D'ÉTOILES

THÉÂTRE FAMILIAL À BONAVENTURE
Du 13 au 29 juillet 2023

Réservation theatredelapetitemaree.com | 418 534-2386

Texte et mise en scène de Jacques Laroche
Avec les sculptures de Jacques Samson

CALQ Conseil des arts et des lettres du Québec
Ville de Bonaventure
Conseil des arts du Canada Canada Council for the Arts

Illustration : Sébastien Thibault | Graphisme : Fleurdelise Dumais

Poussière D'Étoile

- savonnerie artisanale -

Produits frais
et naturels
fabriqués à la main

Boutique ouverte toute l'année
100 % local ou québécois

NOUVELLE ADRESSE!

172, route 132 Ouest, Percé · **581 353-0353**
savonneriepoussieredetoile.com

OMBLE CHEVALIER, ALGUES, FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE…

L'assiette gaspésienne s'enrichit !

Alors que la Gaspésie trône en tête des régions maritimes québécoises sur le plan des débarquements et de la transformation, nous nous sommes demandé si les ressources marines se retrouvent sur les tables gaspésiennes à leur juste valeur. Et quelle est la place faite à tous ces produits dits émergents, comme les algues, les espèces d'élevage ou ces poissons méconnus? Voici quelques savoureux exemples du changement qui s'opère.

PAR HÉLÈNE RAYMOND
petitsperiples@hotmail.com
Journaliste indépendante et auteure, elle se spécialise dans tout ce qui touche notre rapport à l'alimentation et au territoire, qu'il soit marin ou terrestre.

Arctic char, seaweed, Atlantic halibut…

THE GASPESIAN PLATE IS GETTING MORE DIVERSE!

While the Gaspé tops the list of Québec maritime regions in terms of landings and processing, we wondered if marine resources are being served up on Gaspé tables in equal measure. And how much space is reserved for all these so-called emerging products, such as seaweed, farmed species or unfamiliar fish? Here are a few tasty examples of the changes taking place.

© Marilou Levasseur

DU BATEAU AU RESTO

Nous avons sondé quelques chefs. Au Bistro Cerf-Cuit-Court du Manoir Belle Plage, à Carleton-sur-Mer, Philippe Allaire s'approvisionne « en circuit fermé » auprès de 30 membres de Gaspésie Gourmande, sur un territoire d'achat qui s'étend jusqu'à Gaspé. « Je visais l'autonomie alimentaire gaspésienne à 100 % à l'année et j'y parviens. Je fais une cuisine engagée ! » Son action se prolonge dans les eaux de la baie des Chaleurs, grâce aux moules et huîtres des Bujold, père et fils, de la Ferme maricole du Grand Large et des Huîtres William B (Carleton-sur-Mer) : « C'est la saveur de la baie ! » Philippe ne tarit pas d'éloges quant à ses fournisseurs d'algues, Seabiosis (Carleton-sur-Mer) et Un Océan de saveurs (Cap-aux-Os) : « Tu peux tout faire avec ça, même Ricardo vient de mentionner que c'est une tendance en 2023 ! » Et l'omble chevalier de Raymer Aquaculture, à New Richmond, le comble.

À la Maison du Pêcheur de Percé, Christophe Lebreux-Mamelonet œuvre chaque jour pour arrimer le mieux possible le nom de l'établissement au menu. Poissons et fruits de mer y trônent. En 2022, Gaspésie Gourmande lui remettait le prix Paul-Hachey « pour son travail exceptionnel qui fait rayonner son restaurant et les produits gaspésiens bien au-delà des frontières de la Gaspésie ». En haute saison, on y sert jusqu'à 800 repas quotidiennement. Il lui faut donc d'importantes quantités de nourriture. Sur la carte, les espèces capturées et élevées en Gaspésie ont leur place, qu'on pense au flétan de l'Atlantique, à l'omble chevalier d'Aquaculture Gaspésie, aux algues cueillies par Antoine Nicolas (Un Océan de saveurs) : « Pour 2023 et 2024, on prévoit apprêter 50 livres du Mélange du pêcheur, composé de cinq algues séchées [en flocons]. C'est 10 fois plus à l'état frais ! » précise Christophe, impressionné. Maïs soufflé, beurre, sauces : elles ajouteront leur saveur unique à plusieurs plats.

Sur la côte nord de la péninsule se trouvent les Jardins de Métis. Frédérick Boucher est revenu s'établir à quatre kilomètres de Price, son lieu de naissance, pour prendre en charge la cuisine de ce lieu exceptionnel. Après avoir travaillé en France, connu les criées, les marchés de poissons et ce système de circuits courts apprécié par ses pairs, il a été surpris de voir les prises gaspésiennes lui passer sous le nez avant de gagner les grands centres : « Aujourd'hui, je constate que c'est une affaire de relation avec les pêcheurs et les poissonniers. Dans le fleuve, on a tout pour répondre à la demande gaspésienne, à condition de retenir les ressources ici, en priorité. » De plus, arrimer captures et saisons touristiques représente un défi : « J'y vais avec la disponibilité. Je suis vraiment enthousiaste à l'idée de cuisiner le sébaste, l'oursin, le crabe commun. » Ce qu'il a amorcé en 2022 devrait, espère-t-il, se poursuivre en 2023.

FROM BOAT TO RESTAURANT

We polled a few chefs. At Bistro Cerf-Cuit-Court situated at Manoir Belle Plage in Carleton-sur-Mer, Philippe Allaire buys his food "within a closed circuit" from 30 different Gaspésie Gourmande members, in a purchasing area that extends to Gaspé. "I was aiming for 100% self-sufficiency in Gaspé food all year round, and I've achieved it. I am a committed cook! His reach extends to the waters of Chaleur Bay, thanks to the mussels and oysters produced by the Bujolds, father and son, who own Ferme maricole du Grand Large and William B Oysters (Carleton-sur-Mer): "It's the flavour of the bay!" Philippe is full of praise for his seaweed suppliers, Seabiosis (Carleton-sur-Mer) and Un Océan de saveurs (Cap-aux-Os): "You can do anything with it, even Ricardo just mentioned that it's a new trend for 2023!" And the Arctic char from Raymer Aquaculture in New Richmond makes his day.

At Maison du Pêcheur in Percé, Christophe Lebreux-Mamelonet works every day to make sure the name of his restaurant matches the menu as closely as possible. Fish and seafood take pride of place. In 2022, Gaspésie Gourmande awarded him the Prix Paul-Hachey *"for his exceptional work, which has made his restaurant and Gaspesian products shine far beyond the borders of the Gaspé Peninsula." In high season, up to 800 meals are served there daily. This means he needs large quantities of food. On the menu, species caught and raised on the Gaspé Peninsula have their place, including Atlantic halibut, Arctic char from Aquaculture Gaspésie, and seaweed gathered by Antoine Nicolas (Un Océan de saveurs): "For 2023 and 2024, they plan to prepare 50 pounds of their Fisherman's Blend, composed of five dried seaweeds [in flakes]. When they're fresh out of the water, they weigh 10 times as much" says an impressed Christophe. Popcorn, butter, sauces: they will add their unique flavour to many dishes.*

PHILIPPE ALLAIRE,
CHEF DU BISTRO CERF-CUIT-COURT
DU MANOIR BELLE-PLAGE
À CARLETON-SUR-MER

© A.D. Solutions

PROJETS PILOTES ET NOUVEAUTÉS

Alors que nous sommes toujours dans l'expectative[1] quant à la reprise de la pêche commerciale au sébaste, un projet pilote de mise en valeur du crabe commun a suscité beaucoup d'intérêt. Le collectif La Table ronde, initiateur du projet, est un mouvement né en 2022 pour propulser la gastronomie québécoise, notamment en facilitant l'approvisionnement des chef·fes en ressources locales fraîches et les moins transformées possible. Pendant quelques semaines, ce petit crabe, à la carapace par nature coriace sous la lame du couteau, a quitté la Gaspésie pour aboutir dans des établissements situés à proximité de l'autoroute 20, dans la capitale et la métropole. L'oursin vert suivait à l'automne, cette fois à partir du Bas-Saint-Laurent.

1. Rien n'était encore précisé au creux de l'hiver 2023.

© Nancy Guignard

FRÉDÉRICK BOUCHER, CHEF AUX JARDINS DE MÉTIS

On the north shore of the peninsula lies Jardins de Métis. Frédérick Boucher has come back to settle four kilometres from his hometown, Price, to take charge of the kitchen at that exceptional venue. After having worked in France, where he procured his supplies at fish auctions, fish markets and via a short circuit system appreciated by his peers, he was surprised to see Gaspesian catches take the highway to major urban centres without him being able to buy any: "Today, I realise that it's a matter of building relationships with the fishermen and fishmongers. In the St. Lawrence, we have everything we need to meet Gaspesian demand, as long as we keep what we need here as a priority." The combination of catch and tourist seasons is another challenge: "I use what's available. I'm really enthusiastic about the idea of preparing redfish, sea urchin and rock crab." What he started in 2022 should, he hopes, continue in 2023.

PILOT PROJECTS AND NEW PRODUCTS

While we're still waiting[1] for the commercial redfish fishery to resume, a pilot project to develop rock crab has generated a lot of interest. The collective La Table ronde, which initiated the project, is a movement born in 2022 to promote Québec's gastronomy, notably by making it easier for chefs to source fresh local resources that are as unprocessed as possible. For a few weeks, this little crab, with its naturally tough, hard-to-cut shell, left the Gaspé Peninsula to end up at establishments located near Highway 20, in Québec City and Montréal. The green sea urchin followed in the fall, this time leaving from the Lower St. Lawrence.

1. No details were available yet in mid-winter 2023.

Un saut dans les poissonneries locales

Ne partez pas sans le nécessaire à pique-nique! Selon le plaisir que vous avez à improviser un festin en plein air, il contiendra ustensiles et vaisselle réutilisables, un bon couteau d'office, un limonadier, quelques assaisonnements, une couverture à étendre sur la grève ou une nappe qui garnira la table dénichée dans une halte routière. Les plus audacieux·ses seront même équipé·es pour cuire leur repas… Après tout, un filet de poisson ne requiert que quelques minutes dans la poêle!

Et il deviendra encore plus agréable de multiplier les arrêts au pourtour de la péninsule, pour refaire le plein de produits marins. Devant le comptoir de la poissonnerie, informez-vous des arrivages. Les commis, au fait de ce qui débarque, vous guideront vers les captures locales. Vous serez étonné·e.

Accumulez vos provisions dans votre glacière ou faites-les livrer à domicile. Plusieurs le proposent. Il est facile de se constituer une petite réserve gaspésienne, et ce, toute l'année.

© Maude Desbois

SANDRA GAUTHIER, DIRECTRICE D'EXPLORAMER À SAINTE-ANNE-DES-MONTS

C'est aussi pour faciliter la vie des chef·fes que Fourchette bleue, un programme de mise en valeur des richesses méconnues du Saint-Laurent, vient de lancer une plateforme transactionnelle qui a pour but de stimuler l'approvisionnement local. Dévoilée en février à Rivière-du-Loup, pendant la deuxième édition du salon commercial tenu par l'organisation, la démo s'annonçait prometteuse. Selon Sandra Gauthier, directrice d'Exploramer, qui chapeaute Fourchette bleue, «ce marketplace de la mer permettra au pêcheur qui revient au quai de signaler la présence à bord de "prises accessoires" (qu'il est autorisé à rapporter) ou encore de vendre de petits volumes par lui-même». Les acheteurs inscrits pourront rapidement manifester leur intérêt. Une fois la transaction conclue, il ne leur restera qu'à planifier le transport. On souhaite que des espèces marines moins courantes trouvent plus facilement preneur au Québec.

Depuis 2018, la Gamme Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine, un service de distribution de produits bioalimentaires gaspésiens et madeliniens, promeut les produits des deux régions auprès des commerces de détail et restaurants de Québec et Montréal. L'organisme, qui regroupe 25 entreprises de production et de transformation, a réalisé des ventes de trois quarts de million de dollars au cours de la dernière année et espère qu'elles passeront à un million l'an prochain. Les produits marins représentent plus de la moitié du chiffre d'affaires. La Gamme se fait un devoir de mousser les qualités de la surgélation, une méthode de conservation qui permet l'approvisionnement en produits locaux en dehors des saisons de capture. Son président, Vincent-Olivier Bastien, du Caprivore (Caplan), fait valoir ses avantages sur «le frais venu d'ailleurs».

Tous ont mentionné la curiosité des mangeur·euses et la sensibilité grandissante à l'état des ressources du Saint-Laurent. Regardez attentivement! Vous pourriez mettre la main sur des bouchées de flétan fumé à chaud des fumoirs Atkins et Frères (Mont-Louis), des concombres de mer séchés par la Poissonnerie de Cloridorme et, qui sait, une sauce de poisson locale? Bien qu'il reste encore du boulot, ce temps où on avait du mal à se régaler de poisson gaspésien (et de poisson tout court) en Gaspésie semble s'éloigner. Et ce sont nos papilles, tout autant que l'image de marque de la péninsule, qui y gagnent.

La Gaspésie aquacole

C'est à New Richmond que l'on trouve l'une des trois entreprises d'élevage d'omble chevalier du Québec. Raymer Aquaculture a vu le jour en 2010, sur le chemin de Saint-Edgar. Les salmonidés, dont le poids varie de 600 g à 2 kg, évoluent en milieu fermé, dans des bassins remplis d'une eau dont la température est contrôlée et «en partie recyclée en continu». Les installations n'ont pas cessé de grossir, si bien qu'on met aujourd'hui en marché 50 tonnes d'omble chevalier et de fontaine; en plus de la table, ces derniers sont destinés à l'ensemencement des cours d'eau.

Les chef·fes apprécient l'omble chevalier et la distribution en poissonnerie nous permet aussi de le trouver un peu partout. Pour l'avoir testé il y a quelques années, le service de livraison, «offert dans pratiquement toutes les régions du Québec», est irréprochable et la poissonnerie mérite un arrêt.

Les espèces d'élevage sont, elles aussi, des ambassadrices de la gastronomie gaspésienne.

© Marilou Levasseur

SAMANTHA, COMMIS DE SERVICE CHEZ RAYMER AQUACULTURE À NEW RICHMOND

In another initiative to make life easier for chefs, Fourchette bleue – a program to promote the less familiar riches of the St. Lawrence – has just launched a transactional platform that aims to stimulate local procurement. Unveiled in February in Rivière-du-Loup, during the second edition of the organisation's trade show, the demo looked promising. According to Sandra Gauthier, the general manager of Exploramer, which oversees Fourchette bleue, "this marketplace of the sea will allow fish harvesters returning to the wharf to indicate the presence on board of "by-catches" (which they're allowed to bring back) or to sell small volumes directly themselves". Registered buyers will be able to quickly express their interest. Once the deal is done, all that's left to do is plan transportation. The hope is that less common marine species will find buyers more easily in Québec.

Since 2018, Gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, a distribution service for Gaspesian and Magdalen Islands biofood, has been promoting the products of the two regions to retail stores and restaurants in Québec City and Montréal. The organisation, which brings together 25 production and processing firms, achieved sales of three quarters of a million dollars over the past year and hopes to increase them to one million next year. Marine products account for more than half of its sales. The range makes a point of promoting the qualities of deep freezing, a method of preservation that allows buyers to procure local products beyond their harvesting seasons. Its president, Vincent-Olivier Bastien, of Le Caprivore (Caplan), pointed out its advantages over "fresh-from-elsewhere".

All participants spoke about the curiosity of consumers and their growing awareness of the state of the St. Lawrence's resources. Keep a sharp eye out! You could get your hands on some bite-sized hot-smoked halibut from Atkins et Frères (Mont-Louis), dried sea cucumbers from Poissonnerie de Cloridorme and, who knows, perhaps a local fish sauce? Although there is still work to be done, the time when it was difficult to enjoy Gaspesian fish (or any fish at all) in the Gaspé seems to be receding. And it's our taste buds, as well as the brand image of the peninsula, that stand to gain.

Sébaste, concombre de mer, crabe commun

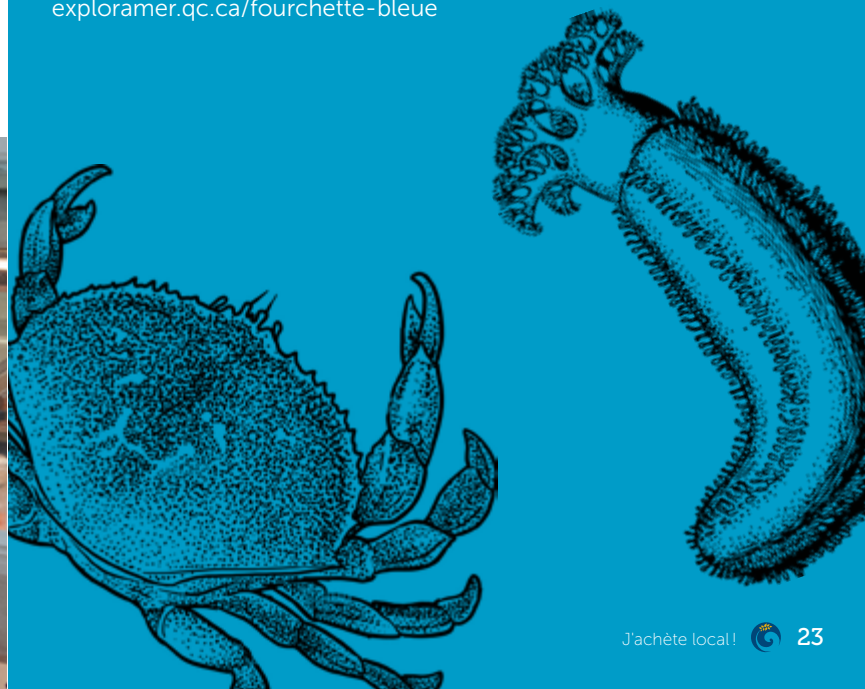
Un poisson de fond, un échinoderme et un petit crustacé gagnent localement leurs lettres de noblesse.

Alors qu'on étudie la remontée du sébaste dans le golfe du Saint-Laurent, le milieu des pêches se prépare à une reprise de la pêche commerciale. Adaptation des engins et des usines, répartition des captures, tout est pris en compte. La chair blanche du «poisson rouge», comme on l'appelle souvent, devrait se prêter à plusieurs usages qui pourraient aller des appâts au prêt-à-manger.

Le concombre de mer commence à titiller l'intérêt des chef·fes. Chloé Ouellet, propriétaire du restaurant Au pâturage et de la poissonnerie l'Espace marin, au Centre-du-Québec, l'a cuisiné lors du Salon Fourchette bleue en février 2023 : «J'en avais mangé frais en Gaspésie, mais le travailler, c'est autre chose ! J'ai mis trois jours à le réhydrater; c'est une ressource qui prend le goût que tu veux lui donner. Un beau produit !»

Quant au crabe commun, Kim Côté, le chef de Côté Est, à Kamouraska, raconte qu'il a commencé à l'apprêter lui-même pour ses client·es dès le premier arrivage en 2022. Au second, il les a laissé·es s'amuser à en extraire la chair après avoir «craqué» les carapaces : «Et ça a fini en bisque !» dit-il en riant, pour expliquer à quel point l'opération exige du temps. Il apprécie sa saveur délicate et sucrée, particulièrement à l'état frais.

Pour voir la liste annuelle des espèces valorisées par Fourchette bleue, mise à jour en avril 2023 : exploramer.qc.ca/fourchette-bleue



SAVOUREZ LA GASPÉSIE!

En mettant le cap sur la Gaspésie, les visiteurs s'engagent dans un extraordinaire parcours expérientiel.

La région est déjà reconnue pour ses paysages uniques et époustouflants. Elle offre également une abondance de produits bioalimentaires d'ici, qui ponctuent délicieusement le séjour des touristes et le quotidien des résidents.

Fière région côtière, la Gaspésie charme évidemment les papilles grâce à ses poissons et fruits de mer frais, au goût unique, de grande qualité, qui sont pêchés et préparés de façon durable et responsable.

Et il y a beaucoup plus à découvrir : produits maraîchers, sirop d'érable et autres gourmandises. Il suffit de prendre le temps d'aller à la rencontre des producteurs et des transformateurs pour être fasciné par les excellents produits et les plats aux accents résolument locaux.

Chaque ville et village gaspésien a ses particularités culturelles et ses saveurs locales. À travers leurs produits, les producteurs rivalisent de créativité pour mettre en valeur la richesse de l'histoire de la Gaspésie et la diversité du territoire agricole campé entre mer et montagnes.

Consultez le présent guide et repérez les espaces Gaspésie Gourmande. Vous aurez le plaisir de savourer pleinement la Gaspésie et pourrez remplir votre panier de produits du terroir pour ramener ses appétissantes saveurs à la maison.

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

André Lamontagne

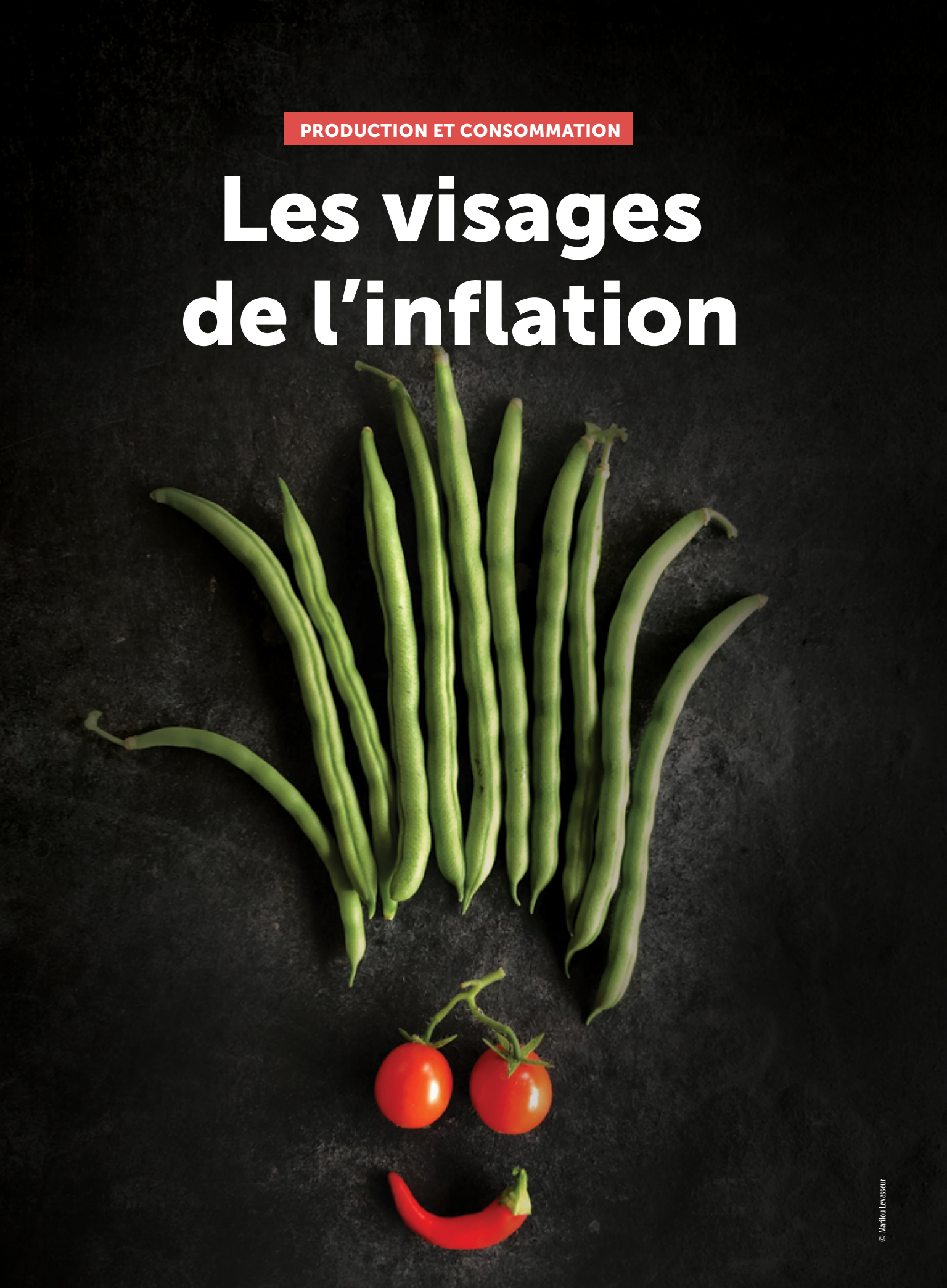
Votre gouvernement

Québec

LE GOUVERNEMENT DU QUÉBEC EST
FIER DE SOUTENIR
GASPÉSIE
GOURMANDE
CONSULTEZ QUÉBEC.CA/ACHATLOCAL
POUR DÉCOUVRIR LES ENTREPRISES D'ICI
Votre gouvernement
Québec

PRODUCTION ET CONSOMMATION

Les visages de l'inflation



© Marilou Levasseur

Le mot sur toutes les lèvres, en 2023, est sans contredit *inflation*. Le coût du panier d'épicerie est devenu un sujet de conversation aussi populaire que la météo pour donner l'humeur du jour. Mais quel est son impact réel sur les entreprises et consommateur·rices? En s'y attardant un peu, on réalise que l'inflation n'a pas les mêmes formes ou conséquences selon le lieu ou le type de production qu'elle affecte. Regards sur la crevette, la bière et les légumes gaspésiens pour en comprendre les rouages.

© 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.

LA CREVETTE

Selon Patrice Element, directeur de l'Office des pêcheurs de crevette du Québec, l'industrie de la crevette est sans doute parmi les plus affectées par l'inflation. D'abord, parce que la pêche à la crevette nécessite plus de carburant que d'autres industries. Il faut aller loin et traîner pendant plusieurs heures de gros chargements. « C'est comme une voiture qui tire une roulotte, illustre M. Element. Si le prix de l'essence augmente, cela nous affecte directement, et beaucoup. »

En amont du prix de l'essence, la pandémie a été difficile pour l'industrie de la crevette partout dans le monde. La fermeture des restaurants a eu un impact important sur les ventes. Mais comparé à d'autres fruits de mer, le contexte propre à la crevette s'est avéré plus difficile. « Là où les gens ont ramené du crabe et du homard à la maison comme un produit de luxe pour se gâter chez soi, ils ne l'ont pas fait pour la crevette. » Notons également qu'à l'international, les gros marchés de la crevette sont ceux des festivals et événements sportifs. « C'est aussi, en Angleterre notamment, le dîner qu'on va chercher au pub à côté; les Anglais sont friands des sandwichs aux crevettes ! Avec le télétravail et l'arrêt de tous ces événements, le marché a simplement tombé. »

PATRICE ELEMENT, DIRECTEUR DE L'OFFICE DES PÊCHEURS DE CREVETTE DU QUÉBEC, SUR LE QUAI DE RIVIÈRE-AU-RENARD

Production and consumption

THE FACES OF INFLATION

The buzzword in 2023 is undoubtedly inflation. The cost of the grocery cart has become as popular a topic of conversation as the weather to set the mood of the day. But what is its real impact on businesses and consumers? If you look a little deeper, you'll see that inflation has different forms or consequences depending on where or what it affects. Let's take a look at shrimp, beer and vegetables from the Gaspé to understand how it works.

© Marilou Levasseur

CONQUÉRIR LE MARCHÉ INTÉRIEUR

« Pour les pêcheurs de crevette, l'équation est simple : si on ne peut pas réduire les coûts de production, il faut augmenter les revenus, c'est mathématique, mentionne M. Element. Et c'est le seul endroit où on a un peu de pouvoir actuellement. » Au Québec, pour la crevette, il y a une place à prendre. C'est un marché à développer ou carrément à conquérir d'une certaine manière. « Il faut faire des campagnes promotionnelles, augmenter sa notoriété. » Sauf exception, peu d'actions marketing ou promotionnelles d'envergure ont eu lieu dans les dernières années. Les festivals qui la célébraient appartiennent au passé, pour la plupart. Les types d'emballages et les formats ont peu évolué. « Elle est un peu banalisée, à côté du homard et du crabe, qui ont la cote. »

Le fait qu'elle n'ait pas de saisonnalité aussi forte, qu'elle soit toujours offerte, ne permet pas de la marquer dans le temps non plus, de créer un engouement. Or, elle est délicieuse, québécoise, même sauvage, et facile à cuisiner en plus, alors qu'à cela ne tienne ! Car bien que les ventes à l'international aient des chances de reprendre tranquillement, il apparaît clair, pour l'industrie de la crevette, que de développer le marché québécois demeure une stratégie gagnante pour l'avenir et représente une réelle opportunité.

LA BIÈRE

Jean-François Nellis est propriétaire de Pit Caribou et président de l'Association des microbrasseries du Québec. Il porte à la fois une vision individuelle et collective sur ce qui se passe dans le monde de la bière par suite de la pandémie et dans le contexte inflationniste. Pour lui, l'impact a été brutal : du jour au lendemain, la clientèle a disparu et les ventes ont baissé de 35 %. « À la fin de l'année financière 2022, le coût des intrants avait augmenté de 13,8 %. C'est impossible de refiler la facture en totalité aux clients. »

Ajoutons à cela une réelle problématique de main-d'œuvre, qui oblige les entreprises à se tourner vers la technologie… donc à investir. « On n'a pas le choix, pour s'en sortir, il faut être très efficace dans notre production, il faut atteindre près de 100 % de nos capacités. » L'entreprise a aussi dû se tourner vers une clientèle externe, dans les centres urbains où les gens ayant la capacité d'absorber les hausses de coût sont plus nombreux. « La clientèle locale est plus sensible aux prix, on ne peut pas faire les mêmes hausses qu'en ville. Avec la pandémie, on avait déjà commencé à consolider les marchés externes, en passant de 200 à 3000 comptes clients. Pour ça, il ne faut pas avoir peur de réaliser des investissements sur le terrain. »

Cette décision aura renversé la répartition du chiffre d'affaires, qui est maintenant de 20 % en Gaspésie et 80 % à l'extérieur. Mais ce n'est pas magique non plus : pour développer et entretenir autant de magasins au détail sur le grand territoire québécois, il faut être présent et constant, et donc, encore une fois, investir.

SHRIMP

According to Patrice Element, general manager of the Office des pêcheurs de crevette du Québec, the shrimp industry is undoubtedly amongst the most affected by inflation. First, because shrimp fishing requires more fuel than other industries. You have to travel long distances and haul heavy loads for several hours. "It's like a car pulling a trailer," says Patrice. "If the price of gasoline goes up, it affects us directly, and a lot."

Upstream of gas prices, the pandemic hit the shrimp industry around the world hard. Restaurant closures had a significant impact on sales. But compared to other seafoods, the shrimp-specific environment has been more challenging. "While people bought crab and lobster as a luxury product to treat themselves at home, they didn't do that for shrimp." It's also worth noting that internationally, the big markets for shrimp are festivals and sporting events. "In England, for instance, it's also the dinner you get at the pub next door; the English are very fond of shrimp sandwiches! With telecommuting and the shutdown of all these events, the market simply fell off."

JEAN-FRANÇOIS NELLIS, PROPRIÉTAIRE DE PIT CARIBOU ET PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES MICROBRASSERIES DU QUÉBEC

LE SECRET : LA GESTION !

Pit Caribou existe depuis 16 ans. Sans tenir quoi que ce soit pour acquis, l'entreprise peut donc compter sur une marque établie, une saine gestion financière, des dettes amoindries, des liens commerciaux bâtis depuis plusieurs années. Ce n'est malheureusement pas le cas pour plusieurs microbrasseries, qui ont soit récemment ouvert, soit réalisé des investissements. Pour plusieurs d'entre elles, la capacité d'absorber les coups durs est quasi nulle. Les liquidités risquent de manquer. « Beaucoup d'entreprises devront prendre des décisions importantes ou même déchirantes dans les mois à venir. »

Cela renvoie à l'importance de la gestion. En temps de crise, où les marges se restreignent, où l'accès à la main-d'œuvre qualifiée est un défi constant, où la capacité de production doit être optimisée et, surtout, dans le monde de la bière où les concurrents se multiplient et où l'espace tablette est plus difficile à atteindre, seul·es les meilleur·es gestionnaires s'en sortiront.

Tendance sans alcool : vers une nouvelle vague d'adaptation ?

L'industrie des boissons alcoolisées pourrait bien vivre un autre bouleversement alors que l'on voit poindre une tendance pour les produits sans alcool. Les bières à 2-3 %, ainsi que les cidres à faible teneur en alcool gagnent aussi en popularité. Sensibles à diminuer leur consommation, les gens sont aussi plus vigilants quant au taux d'alcool des vins.

Des études récentes ont également fait ressortir les effets néfastes de l'alcool sur les populations. Et il semble que le gouvernement souhaite réagir. On l'a vu par le passé, notamment avec la cigarette : lorsque l'État décide de légiférer pour encadrer un produit de consommation, cela peut faire mal à toute une industrie. Bref, un phénomène à surveiller dans les mois et années à venir, et de nouvelles perspectives pour la création de produits sans alcool ou à faible teneur en alcool...

CONQUERING THE DOMESTIC MARKET

"For shrimp harvesters, the equation is simple: if you can't reduce production costs, you have to increase your income, that's the math," says Patrice. "And that's the only place where we have any power right now." In Québec, for shrimp, there is a place up for grabs. It's a market to be developed or conquered in some way. "You have to do promotional campaigns, increase awareness." With rare exceptions, few large-scale marketing or promotional initiatives have taken place in recent years. The festivals that celebrated it are mostly a thing of the past. The types of packaging and formats have changed little. "Shrimp is a bit ordinary, next to lobster and crab, which are very popular."

Because it is not seasonal, because it is always available, it does not lend itself to time-sensitive marketing, nor can a craze for shrimp be created. But it is delicious, from Québec, and is even wild, and easy to cook, so let it be! Although international sales are likely to pick up slowly, it seems clear to the shrimp industry that developing the Québec market remains a winning strategy for the future and represents a real opportunity.

BEER

Jean-François Nellis owns Pit Caribou and is president of the Association des microbrasseries du Québec. He has both an individual and a collective view of what is happening in the beer world as a result of the pandemic and the inflationary context. For him, the impact was brutal: overnight, the clientele drained away and sales dropped by 35%. "By the end of the 2022 financial year, input costs had risen by 13.8%. It's impossible to pass on the entire bill to customers."

Add to that a real labour issue, which is forcing companies to turn to technology... and therefore to invest. "We have no choice but to be very efficient in our production, we have to reach almost 100% of our capacity." The company has also had to turn to out-of-the-region customers, in urban centres where there are more people with the capacity to absorb cost increases. "The local clientele is more sensitive to prices, we can't raise prices the same way as in the city. With the pandemic, we had already started to consolidate external markets, going from 200 to 3000 customer accounts. To do this, we need to be fearless when is comes to making the necessary investments."

As a result of that decision, turnover distribution has been reversed, with the Gaspé now accounting for 20% and with 80% outside the region. But it's not magic either: to develop and maintain so many retail shops throughout Québec, you have to be present and constant, which calls for yet more investment.

LES LÉGUMES BIOLOGIQUES

Il arrive aussi que, pour certain·es producteur·rices, les marges exigées par la vente au détail ne soient plus possibles à soutenir. Voilà un autre dommage collatéral du contexte économique actuel. Martin Wallden, de l'Association Gaspésie Bio, a donc retiré une grande partie de ses produits des épiceries pour les vendre surtout via Baie des saveurs, une plateforme de commande en ligne de produits gaspésiens. Puisque malgré tout, les consommateur·rices continuent d'acheter des produits locaux. « Quand la consommation est portée par des valeurs, bien sûr une augmentation des coûts peut avoir un impact, croit-il. Mais ce n'est pas sur les légumes bio locaux que les gens vont couper en premier, parce que ces clients sont sensibles aux bienfaits sur leur santé, l'environnement et la communauté. »

Dans le cas des légumes locaux, l'inflation n'a pas que des effets négatifs. « Les producteurs sont de plus en plus concurrentiels par rapport aux légumes offerts en épicerie. Surtout les légumes biologiques, qui sont souvent importés et coûtent déjà cher en raison des coûts de transport. Donc ces temps-ci, on offre des produits plus frais et de meilleure qualité, à meilleur prix ! »

Cependant, encore ici, le défi de la rentabilité demeure de taille à différents points de vue. L'inflation et la dynamique de commercialisation en épicerie viennent troubler un équilibre déjà fragile. Entre l'adaptation aux changements climatiques, la montée des ravageurs dans les cultures, la baisse de demande pour les paniers de légumes à la ferme, il faut sans cesse trouver des solutions pour demeurer performant·es. « Je ne peux pas aller vendre mes surplus en ville, ça coûterait trop cher, précise M. Wallden. J'essaie donc d'être toujours plus précis pour ajuster ma production [chaque année]. » Développer une offre de produits congelés ou de longue conservation est aussi une solution intéressante, en plus de répondre aux besoins des consommateur·rices.

Encore une fois, la créativité et la force de nos producteur·rices et de nos entrepreneur·es sont fascinantes. Cette envie de produire, de nourrir, relève d'une passion qui dépasse les aléas du temps.

MARTIN WALLDEN, PRODUCTEUR MARAÎCHER POUR L'ASSOCIATION GASPÉSIE BIO

THE SECRET? MANAGEMENT!

Pit Caribou has been around for 16 years. Without taking anything for granted, the company can count on an established brand, sound financial management, reduced debts, and commercial ties built up over several years. Unfortunately, this is not the case for many microbreweries, which have either just opened or have recently made investments. For several of them, the capacity to absorb hard knocks is almost nil. There is a risk of a lack of liquidity. "Many companies will have to make important or even heartbreaking decisions in the coming months."

It all comes down to the importance of management. In times of crisis, when margins are tight, when access to skilled labour is a constant challenge, when production capacity has to be optimised and, above all, in the world of beer where competitors are on the rise and shelf space is harder to come by, only the best managers will survive.

ORGANIC VEGETABLES

For some producers, the margins demanded by retail sales are no longer sustainable. This is another collateral damage of the current economic context. Martin Wallden, of the Association Gaspésie Bio, has therefore withdrawn a large percentage of his products from grocery shops and sells them mainly via Baie des saveurs, an online ordering platform for Gaspesian products. Despite this, consumers continue to buy local products. "When consumption is driven by values, of course an increase in costs can have an impact," he believes. "But it's not the local organic vegetables that people will cut first, because these customers are sensitive to the benefits to their health, the environment and the community."

In the case of local vegetables, inflation is not all bad. "Producers are increasingly competitive with vegetables available in grocery shops. Especially organic vegetables, which are often imported and already expensive because of transportation costs. So, these days, we're offering fresher, better quality produce at a better price!"

However, here again, the challenge of profitability remains daunting from several perspectives. Inflation and the dynamics of grocery marketing are upsetting an already fragile balance. Between adapting to climate change, the rise of pests in crops, and the drop in demand for farm-gate vegetable baskets, we have to constantly find solutions to remain efficient. "I can't go and sell my surplus in the city, it would be too expensive," points out Martin. "So, I try to be more precise in adjusting my production [from year to year]." Developing a frozen or shelf-stable product offer is also an interesting solution, in addition to meeting consumer needs.

Once again, the creativity and strength of our producers and entrepreneurs is fascinating. This desire to produce, to feed, is a passion that transcends the uncertainties of the times.

Guédilles ou pains aux crevettes

2 PORTIONS
PRÉPARATION : 15 MIN

Voici une savoureuse idée de recette et d'accompagnements inspirés de l'article.

INGRÉDIENTS

2 tasses de crevettes fraîches • ¼ tasse de mayonnaise • 1 branche de céleri avec ses feuilles, tranchée finement • ¼ tasse d'aneth • ¼ tasse de persil italien • Zeste et jus d'un gros citron • 2 pains à hot dog ou briochés • 2 c. à soupe de beurre • Feuilles de laitue, au goût • Ciboulette hachée finement

PRÉPARATION

Dans un bol, mélanger les crevettes, la mayonnaise, le céleri, l'aneth, le persil et le citron.

Beurrer l'intérieur des pains et les griller dans une poêle à feu moyen.

Placer une feuille de laitue dans les pains. Garnir généreusement du mélange de crevettes, puis décorer de ciboulette.

Servir avec une salade de légumes de saison (ex. : laitue du jardin en été, ou chou et légumes racines en hiver).

© Marilou Levasseur

Bière suggérée par Jean-François Nellis

LA GOSE DU BARACHOIS DE PIT CARIBOU (3,8 % ALC.)

Bière surette d'inspiration allemande

Hydro Québec
Présente

6 — 8 OCT. 2023

FESTIVALLAVIREE.COM
CARLETON-SUR-MER

FESTIVAL LA VIRÉE TRAD

22e ÉDITION

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

RESTAURANT
LE SIEUR DE PABOS

COMMANDE EN LIGNE

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

motelfraser.com

Bienvenue à Distillerie Cap-Chat!
Venez nous visiter et déguster!

Ouvert tous les jours de 10 h à 18 h (du 15 juin au 15 septembre)
et de midi à 17 h (hors saison estivale)

DISTILLERIE
Cap-Chat

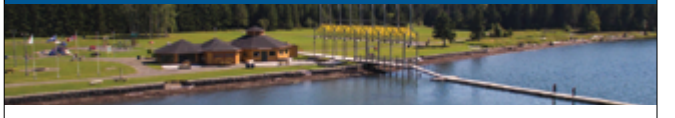
Notre boutique a pleine vue sur la mer et notre espace dégustation vous permet de voir la salle de production de nos spiritueux.

distilleriecapchat.com
16, rue Notre-Dame Est (sur la 132), Cap-Chat (QC) G0J 1G0

Marché public
New Richmond

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

Les samedis d'été
DU 8 JUILLET AU 9 SEPTEMBRE 2023
DE 10 H À 15 H
Au parc de la Pointe-Taylor
(103, boulevard Perron Est)



Ville de NEW RICHMOND

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

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

AGRICULTURE

S’adapter aux changements climatiques

LES CHAMPS DE LA FERME CAPINO À CAPLAN

© Patrick Arsenault

Le climat change. Le réchauffement planétaire provoque depuis plusieurs années des soubresauts dans les productions végétales et animales qui devraient entraîner des modifications aux pratiques agricoles. Certain·es producteur·rices ont compris que ces modifications s'imposent alors que d'autres tentent de s'accrocher à la recette connue. Gaspésie Gourmande a rencontré quelques précurseur·es ayant déjà pris le virage de l'adaptation aux changements climatiques.

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, les transports et l'environnement, et vit à Carleton-sur-Mer.

À Caplan, le producteur laitier Patrick Arsenault, de la Ferme Capino, a décidé de bouger dès 2015, constatant que ses rendements en fourrage et en céréales stagnaient alors qu'ils auraient dû augmenter. Il a consulté l'agronome Louis Pérusse, spécialiste de l'approche agroécologique, qui lui a donné de solides conseils.

«La cible que j'essaie d'atteindre, c'est de toujours avoir du vivant sur le sol, de protéger le sol, aborde M. Arsenault. C'est une des procédures adoptées. On ne réinvente pas l'agriculture, mais on applique une réflexion pour essayer d'avancer. Ce n'est pas une technique, c'est une partie de processus qui nous donne une cible à atteindre. Par exemple, on place les semis sous couvert végétal[1], pour avoir des champs toujours couverts en végétation.» C'est une façon de garder toute la matière contenue dans le sol, afin qu'elle ne soit pas érodée lors des forts vents ou des pluies intenses.

En plus d'empêcher l'érosion, la présence constante de végétation sur le sol contribue à retenir l'humidité, précise-t-il. «La végétation fait un effet d'écran solaire. Il y a moins d'évaporation. Ça emmagasine l'eau quand il pleut et [le sol] en dégage pour les plantes quand c'est sec. Si on fait moins de travail de sol, si on réduit les perturbations, on a une matière organique qui devrait augmenter.»

© Marilou Levasseur

PATRICK ARSENAULT, PRODUCTEUR LAITIER DE LA FERME CAPINO

1. Plantes destinées à occuper le sol entre les cultures.

Agriculture

ADAPTING TO CLIMATE CHANGE

The climate is changing. For some time now, global warming has been causing upheavals in plant and animal production, which should lead to changes in agricultural practices. Some producers have understood that these changes are necessary, while others are trying to cling to familiar recipes. Gaspésie Gourmande met with a few forerunners who have already made the shift to adapt to climate change.

In Caplan, dairy farmer Patrick Arsenault, of Ferme Capino, decided to make a move in 2015, noting that his forage and grain yields were stagnating when they should have been increasing. He consulted agronomist Louis Pérusse, a specialist in the agro-ecological approach, who gave him some sound advice.

"What I'm trying to do is to always have something growing on the land, to protect the soil," says Patrick. "That's one of the procedures we've adopted. We're not reinventing agriculture, but we're applying a thought process to try to move forward. It's not a technique, it's part of a process that gives us a target to reach. For example, we sow seeds under plant cover[1], so that the fields are always covered by vegetation." It's a way of keeping all the material in the soil, so that it's not eroded by strong winds or heavy rains.

In addition to preventing erosion, the constant presence of vegetation on the land helps retain moisture, he says. "The vegetation acts as a sunscreen. There is less evaporation. It stores water when it rains and [the soil] releases water for the plants when it's dry. If you do less tillage, if you reduce disturbance, you should have more organic matter."

1. Plants that grow between crops.

MULTIPLIER LES VARIÉTÉS

Les rencontres de M. Arsenault avec Louis Pérusse l'ont incité à adopter des approches multiespèces. «Au lieu d'avoir une ou deux ou trois espèces, avec un taux de semis plus élevé, je vais mettre plus de variétés et moins de semis […], explique M. Arsenault. Ce qui arrive, quand on a juste trois plantes, c'est que la plus vigoureuse va s'imposer sur ta prairie; les autres n'auront pas de chance. Ça donne peu de variété. Moi, maintenant, je vais avoir jusqu'à 12 plantes différentes dans le même champ. Dans mon mélange de 12 plantes, je vais mettre 2 sortes de céréales, de l'herbe du Soudan, du millet japonais ou perlé, du seigle d'automne, du blé d'automne, des trèfles annuels. Il y a beaucoup de sortes, et elles sont avantageuses pour le troupeau.»

«Ce mélange va favoriser les plantes fourragères pour les autres années, poursuit-il. Dans mon mélange, il y a des plantes vivaces, bisannuelles et des annuelles. C'est là que je vois une symbiose, comme le dit Louis [Pérusse]. Il faut analyser, prendre le temps de regarder, marcher dans les champs, prendre des notes.»

Laisser une végétation en permanence sur ses champs mène aussi à une diminution de consommation d'engrais, dit-il, de même qu'à un regain plus fort de repousse au printemps, à une diminution d'utilisation des pesticides et à une croissance constante de production de fourrage, même lors des étés secs.

M. Arsenault ne récolte même plus l'ensemble de ses fourrages. «Au lieu de faucher, je fais du nivelage, de la canalisation, des travaux qui aident à résister aux changements climatiques.»

Du chemin à faire

© Karina Espinoza-Rivière

L'agronome Germain Babin, de la Fédération de l'UPA de la Gaspésie-Les Îles, se réjouit de voir le nombre de producteur·rices modifier leurs pratiques de façon à les adapter aux changements climatiques. Cette fédération fait partie de la démarche Agriclimat, lancée en 2021 par le gouvernement du Québec en marge d'Action-Climat Québec, une initiative incluse dans le Plan pour une économie verte 2030.

M. Babin remarque néanmoins que le sentiment d'urgence ne s'est pas encore emparé d'une majorité de producteur·rices. «Nous ne sommes pas si avancés. On a encore du chemin à faire. On veut amener les producteurs à réfléchir au sujet des changements à venir. Il faut entre autres penser à la climatisation des étables. La sécheresse de 2018 doit nous convaincre d'avoir des prairies plus résilientes pour éviter les pertes de fourrage. Il faut penser en fonction du travail minimum du sol. Le labourage est de moins en moins recommandé, quitte à l'abandonner, puisque ça crée des fortes perturbations des sols.»

Un lait de meilleure qualité

La consommation du fourrage issu des pratiques multiespèces dans les champs a eu un effet bénéfique sur la qualité du lait produit par les 42 vaches de la Ferme Capino.

«Notre lait est soumis à des analyses pour vérifier les principaux paramètres de sa composition. On a pu observer une amélioration très significative au niveau de la qualité du lait et de la matière grasse. La santé du troupeau en bénéficie aussi grandement et on peut le voir avec le suivi des données techniques du troupeau.»
– Patrick Arsenault

© Patrick Arsenault

LE FOURRAGE DE LA FERME CAPINO

GROW MORE VARIETY

Patrick's meetings with Louis Pérusse led him to adopt multi-species approaches. "Instead of having one or two or three species, with a higher seeding rate, I'll grow more varieties and fewer seedlings […]," says Patrick. "What happens when you have just three crops is that the strongest one will take over your pasture; the others won't have a chance. That doesn't give you much variety. Now I'll have up to 12 different things in the same field. In my 12-plant mix, I'll put in 2 kinds of grain, Sudan grass, Japanese or pearl millet, fall rye, fall wheat, annual clovers. There are many kinds, and they are beneficial to the herd."

"This mixture will benefit the forage plants in later years," he says. "In my mix, there are perennials, biennials and annuals. This is where I see a symbiosis, as Louis [Pérusse] says. You have to analyse, take the time to look, walk in the fields, take notes."

Leaving permanent vegetation on his fields also reduces the need for fertiliser, he says, and promotes a stronger regrowth in the spring, less pesticide use and a steady increase in forage production, even in dry summers.

Patrick doesn't even harvest all of his forage crops anymore. "Instead of mowing, I do grading, channeling, and other work that helps withstand climate change."

UN SOL PLUS FRAIS ET DE L'OMBRE

À Percé, l'éleveur bovin Bertrand Anel, de la Ferme Percé Nature, réfléchit depuis des années à des façons d'éviter à ses vaches et veaux les perturbations découlant des changements climatiques.

« Il y a quelque chose de relatif quand on parle de canicule en Gaspésie, mais ça va en fonction des habitudes. Les bovins, comme les autres animaux et les humains, sont habitués à certaines conditions. On n'a pas besoin d'avoir 45 degrés. À 35 ou à 30 degrés, ça reste des journées plus chaudes que la normale. Ce n'est pas beaucoup de jours par année mais, s'ils n'ont pas d'abris, ils seront affectés », note M. Anel.

Il travaille donc à faire pousser des pâturages plus longs. « Ça va être ombragé au sol et, si les animaux se couchent, ils ont accès à un sol plus frais. Idéalement ça prend aussi de l'ombre venant d'arbres; ça fait longtemps que je travaille sur l'agroforesterie, avoir l'un et l'autre, agriculture et foresterie. Avoir de l'ombre [provenant des arbres de la] forêt, c'est un gain direct, surtout pour les bovins avec une robe foncée. »

Les éleveur·euses n'ayant pas accès à une forêt peuvent s'en tirer avec des rangées d'arbres au milieu des champs, « mais il doit y en avoir suffisamment pour que les animaux ne restent pas autour des trois mêmes arbres. Ils compacteront le sol et les racines des arbres suffoqueront. Il y a une réflexion à faire », assure M. Anel.

Les forts écarts de température l'hiver inquiètent également l'éleveur, dont les animaux sont presque toujours dehors, en stabulation libre[2] avec accès à une étable. « Les changements de régime, une journée de pluie n'importe quand, suivie de trois jours de vent bien froid, c'est inquiétant aussi. Les animaux redoutent l'humidité et les courants d'air, surtout les jeunes. Ils doivent pouvoir se mettre à l'abri. Avec un froid sec et constant, on s'adapte avec de la paille. À -15 degrés, pas de vent, ils couchent dehors. »

2. Espace extérieur limité avec libre accès au bâtiment.

BERTRAND ANEL, DE LA FERME PERCÉ NATURE, AVEC SES BÊTES

Manifestations des changements climatiques

SÉCHERESSES

ÉPISODES DE PLUIE COURTS MAIS INTENSES

HIVERS PLUS COURTS

BRUSQUES ÉCARTS DE TEMPÉRATURE

VIOLENTES RAFALES

ÉMERGENCE DE NOUVEAUX INSECTES ET DE NOUVELLES PLANTES

COOLER SOIL AND SHADE

In Percé, cattle breeder Bertrand Anel, of Ferme Percé Nature, has been thinking for years about ways to avoid the climate change-related disruption for his cows and calves.

"A heat wave on the Gaspé Peninsula is somewhat relative, but it all depends on what is habitual. Cattle, like other animals and humans, are used to certain conditions. Temperatures needn't reach 45 degrees. At 35 or 30 degrees, it's still hotter than normal. We don't get many days like that in a year, but if the animals don't have shelter, they'll be affected," Bertrand says.

So, he's working on growing taller grazing plants. "Pastures are going to be shaded near the ground and, if the animals lie down, they'll have access to cooler ground. Ideally, shade from trees is also necessary; I've been working on agroforestry for a long time, [a practice that combines] both agriculture and forestry. Having shade [from the trees in the] forest is a direct gain, especially for cattle with dark coats."

Farmers without access to a forest can get away with rows of trees in the middle of the field, "but there have to be enough so the animals don't stay around the same three trees. They will compact the soil and the tree roots will suffocate. There's a lot to think about," says Bertrand.

Broad temperature variations in winter are also a concern for the farmer, whose animals are almost always outside, kept in a yard[2] with access to a barn. "Weather changes, from a day of rain at any time, followed by three days of very cold wind, are also worrying. Humidity and draughts are not good for the animals, especially the young ones. They need to be able to take shelter. If the cold is dry and constant, you adjust to it by using straw. At -15 degrees, with no wind, they sleep outside."

2. Fenced outdoor area with free access to the barn.

LA DIVERSITÉ FAVORISE LES ARBRES FRUITIERS

Depuis 2015, l'intérêt pour les vergers s'est répandu en Gaspésie. Une bonne quinzaine de passionné·es d'âges divers se sont lancé·es dans la production d'arbres fruitiers. C'est ainsi que l'agronome Valérie Guérin a été embauchée en 2021 par la Fédération de l'Union des producteurs agricoles (UPA) de la Gaspésie-Les Îles, notamment pour donner un appui aux producteur·rices. Dans ce domaine aussi, les changements climatiques se font sentir.

«Je suis chargée de la stratégie phytosanitaire, c'est-à-dire mettre en place des pratiques qui visent à utiliser moins de pesticides, de les utiliser au bon moment et voir si on peut développer des produits biologiques, explique-t-elle. Ce qui se faisait avant, c'étaient des traitements systématiques, sans trop savoir qui étaient nos ennemis. [...] Dans les vergers, ce sont des ravageurs qui affectent les fleurs, comme des chenilles. Si elles mangent des fleurs, on a un problème. Il faut aussi contrôler les insectes qui pondent dans les fruits et, après, les insectes qui s'attaquent au feuillage.»

On devine qu'en contexte de changements climatiques, de nouveaux «ennemis» se pointent en raison des températures chaudes. Ces dernières ouvrent aussi de nouvelles possibilités aux propriétaires de vergers. À ce chapitre, le pépiniériste Guy Langlais, de l'entreprise Arbro-vie, de Saint-Siméon-de-Bonaventure, a entamé en 2017 un projet en deux volets qui vise à faire pousser une très grande variété d'arbres fruitiers, tout en vérifiant ceux qui s'adaptent au climat gaspésien et ceux qui n'y arrivent pas.

«Dans le verger de 150 arbres, j'ai une trentaine de variétés de poiriers, 40 variétés de pommiers et 25 variétés de raisins de table», explique M. Langlais, professeur retraité de l'Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière. Le deuxième volet de son initiative est la propriété de sa conjointe, Olga Roy, et sa sœur, Marie-Claude Roy. Leur entreprise de multiplication d'arbres fruitiers, Arbor et Flora, en vend de 1500 à 2000 annuellement, de Gaspé à Val-d'Or.

Arbro-vie réalise des tests pour vérifier l'adaptabilité de certaines variétés d'arbres en Gaspésie, pendant qu'Arbor et Flora utilise des boutures des meilleures variétés pour multiplier les arbres et en vendre à d'autres vergers. «Il y a un risque derrière ça, mais ce risque m'intéresse, en tant que multiplicateur de plants. Avec autant de variétés, je suis conscient qu'elles ne s'adapteront pas toutes. Si on est capable d'adapter 15 vignes et 12 poiriers qui ne poussaient pas avant, je serai content», conclut M. Langlais.

GUY LANGLAIS, DE L'ENTREPRISE ARBRO-VIE

VALÉRIE GUÉRIN, AGRONOME

DIVERSITY IS GOOD FOR FRUIT TREES

Since 2015, interest in orchards has spread in the Gaspé. A good fifteen enthusiasts of various ages have started growing fruit trees. Agronomist Valérie Guérin was hired in 2021 by the Fédération de l'Union des producteurs agricoles (UPA) de la Gaspésie-Les Îles, in particular to provide support to producers. Here, too, climate change is making itself felt.

"I am in charge of the phytosanitary strategy, that is to say, implementing practices that aim to use fewer pesticides, using them at the right time and seeing if we can develop organic products," she explains. "What was done before was systematic treatment, without really knowing who our enemies were. […] In orchards, it's the pests that affect the flowers, like caterpillars. If they eat flowers, we have a problem. You also have to control the insects that lay eggs in the fruit and then the insects that attack the foliage."

It is easy to imagine that in the context of climate change, new "enemies" are cropping up because of the warmer temperatures. But warmer temperatures also open up new opportunities for orchard owners. In this regard, nurseryman Guy Langlais, of the company Arbro-vie, in Saint-Siméon-de-Bonaventure, began a two-part project in 2017 that aims to grow a wide variety of fruit trees, while ascertaining which ones adapt to the Gaspé climate and which ones do not.

"In the 150-tree orchard, I grow about 30 pear varieties, 40 apple varieties and 25 varieties of table grapes," explains Guy, a retired professor who taught at the Institut de technologie agroalimentaire in La Pocatière. The second part of his initiative is owned by his wife, Olga Roy, and her sister, Marie-Claude Roy. Their fruit tree propagation company, Arbor et Flora, sells between 1,500 and 2,000 trees annually from Gaspé to Val-d'Or.

Arbro-vie conducts tests to verify the adaptability of certain tree varieties in the Gaspé, while Arbor et Flora uses cuttings from the best cultivars to propagate trees and sell them to other orchards. "There's a risk involved, but it's a risk that interests me as a plant breeder. With so many varieties, I'm aware that not all of them will adapt. If we can adapt 15 grape cultivars and 12 pear cultivars that didn't grow here before, I'll be happy," concludes Guy.

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

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

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

DISTILLERIE O'DWYER

FESTIVAL MUSIQUE DU BOUT DU MONDE

GASPÉ

10 AU 13 AOÛT 2023

Où la nature et les arts s'offrent en spectacle

Loto Québec — PRÉSENTATEUR

TELUS — COLLABORATEUR

DÉCOUVREZ TOUTE LA PROGRAMMATION AU
MUSIQUEDUBOUTDUMONDE.COM

Loto Québec · TELUS · Hydro Québec · Desjardins · SAQ · OHMEGA · Ville de Gaspé · Québec · Canada · Musique du bout du monde

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
marchepcapchat

CAP-CHAT

CAP-CHAT.CA

théâtre à tour de rôle

PROGRAMMATION
ÉTÉ 2023

ARBRES DEBOUT SUR NOS PAUPIÈRES
8 et 9 juillet – 20h

LES RATÉS
20 et 21 juillet – 20h

MALAISE DANS LA CIVILISATION
Du 25 au 28 juillet – 20h

Quai des arts / Carleton-sur-Mer
Billetterie : 418 364-6822, poste 1
theatreatourderole.com

actuel pertinent initiateur

BAR-TERRASSE • BOUTIQUE • DÉGUSTATION • VISITE GUIDÉE

distilleriemitis.com
@distilleriemitis

1034, avenue de la Gaspésie
Mont-Joli — 418 775-4011

Prix de l'excellence

GASPÉSIE GOURMANDE 2023

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 notre organisation depuis au moins 10 ans. Cette personne doit avoir développé des produits de qualité ayant permis à son entreprise de rayonner en Gaspésie comme à l'extérieur. 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 le décerne à Martin Malenfant, d'Érablière Escuminac. Fier ambassadeur de la région, Martin est une force tranquille qui fait rayonner les produits de notre terroir en exportant en Amérique du Nord, en Europe, en Asie et en Océanie. Le prix souligne l'excellence de son travail en matière de gestion, ainsi que ses méthodes de production à la fine pointe de la technologie. Érablière Escuminac a d'ailleurs été, en 2019, la première entreprise acéricole à recevoir la médaille d'or de l'Ordre national du mérite agricole[1]. Bravo Martin!

LAURÉAT
MARTIN
MALENFANT
ÉRABLIÈRE
ESCUMINAC

WINNER
MARTIN
MALENFANT,
ÉRABLIÈRE
ESCUMINAC

Originaire de Sainte-Rita, dans le Bas-Saint-Laurent, Martin y acquiert l'érablière de son grand-père en 1987. C'est toutefois en 1998 – donc il y a 25 ans! – qu'il fonde Érablière Escuminac, lorsqu'il commence à exploiter une terre acéricole de 300 hectares dans cette petite municipalité de la Baie-des-Chaleurs. «Je suis rendu à 450 hectares», précise-t-il. Dès le début, Martin s'engage dans un processus rigoureux de gestion de l'érablière et de production. Son entreprise est certifiée biologique depuis 2006, puis carboneutre depuis 2021.

DES SIROPS RECHERCHÉS

La terre acéricole d'Escuminac comprend plusieurs érables de plus de 400 ans. Elle compte aussi une forêt de merisier (bouleau jaune) qui incite Martin à créer un produit innovateur : le sirop de merisier biologique, qu'il commercialise depuis 2011. Lauréat de plusieurs prix, ce sirop polyvalent peut notamment substituer un vinaigre balsamique très âgé. Son goût recherché séduit plusieurs chef·fes!

1. Plus haute distinction destinée aux entrepreneur·es agricoles du Québec, cette médaille est remise tous les cinq ans par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

2023 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 our organisation 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 awarded the prize to Martin Malenfant of Érablière Escuminac. Proud ambassador of the region, Martin is a quiet force who promotes the products of our region by exporting to North America, Europe, Asia and Oceania. The award honours his excellent management skills and state-of-the-art production methods. In 2019, Érablière Escuminac was the first maple syrup company to receive the gold medal of the Ordre national du mérite agricole[1]. Bravo Martin!

1. The highest distinction for agricultural entrepreneurs in Quebec, this medal is awarded every five years by the Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

© Roger St-Laurent

MARTIN MALENFANT PRÉSIDE L'ASSOCIATION DES ÉRABLIÈRES-TRANSFORMATEURS DES PRODUITS DE L'ÉRABLE.

En 2013, l'entreprise met au point une gamme de produits unique dans l'industrie du sirop d'érable avec trois récoltes ayant chacune leur personnalité. D'abord, le sirop Extra rare. « C'est le sirop le plus clair, en début de saison, au goût plus doux », résume Martin. Ensuite, le Grande Récolte : « C'est [notre] plus gros vendeur dans le sirop d'érable. » Enfin, le Récolte tardive, plus foncé, produit en fin de saison. « Il est plus caramélisé. »

En 2021, Martin vend l'érablière de Sainte-Rita à sa fille Pascale, quatrième génération de la famille en acériculture. Il poursuit avec Érablière Escuminac, qui dénombre à présent 75 000 entailles pour le sirop d'érable et 5000 pour le sirop de merisier. L'entreprise produit et emballe sur place. « On travaille beaucoup sur la qualité du produit, la qualité du sirop [et] aussi sur l'image de marque. C'est un produit de niche ! » Pour la commercialisation, ajoute-t-il, « on développe beaucoup la vente en ligne ».

DE LA GASPÉSIE À L'AUSTRALIE

Pour Martin, c'est une fierté d'être membre de Gaspésie Gourmande, qu'il décrit comme « une belle [organisation] qui aide les entreprises à valoriser leurs produits, à se faire voir, se faire connaître. C'est un incontournable [...]. Tout le monde connaît Gaspésie Gourmande ! » Il souligne la grande implication de l'organisation pour faire rayonner les produits gaspésiens, tant au niveau régional que national.

Avec ses sirops, Martin fait non seulement briller Escuminac et la Gaspésie au Québec, mais aussi dans plusieurs pays, jusqu'en Australie. « Je pense qu'Escuminac est plus connu qu'il l'était ! » dit-il en riant. En exportant sur quatre continents un produit de niche gaspésien, il contribue, selon lui, à développer la notoriété de la région.

Originally from Sainte-Rita, in the Lower St. Lawrence, Martin acquired his grandfather's sugar bush in 1987. However, it was in 1998 – 25 years ago! – that he founded Érablière Escuminac, when he began operating a 300-hectare maple bush in this small municipality in the Chaleur Bay area. "I'm now up to 450 hectares," he says. Right from the start, Martin committed himself to a rigorous management process for the maple bush and production operations. His business has been certified organic since 2006, and carbon neutral since 2021.

ESTEEMED SYRUPS

Martin's sugar bush in Escuminac harbours several maples that are over 400 years old. It also has a yellow birch stand that inspired him to create an innovative product: organic birch syrup, which he has been marketing since 2011. Winner of several awards, this versatile syrup can be used in place of a very old balsamic vinegar. Its sought-after flavour has won over several chefs!

In 2013, the company developed a range of products unique in the maple syrup industry with three distinct harvests. First, the Extra Rare syrup. "It's the lightest syrup, at the beginning of the season, with a sweeter taste," Martin explains. Second, the Main Harvest: "It's [our] biggest seller in maple syrup." Finally, the darker Late Harvest, produced at the end of the season. "It's more caramelised."

In 2021, Martin sold the sugar bush in Sainte-Rita to his daughter Pascale, the fourth generation of the family to be involved in maple syrup production. He kept Érablière Escuminac, which now boasts 75,000 taps for maple syrup and 5,000 for birch syrup. The company produces and packages on site. "We work hard on the quality of the product, the quality of the syrup [and] also on the brand image. It's a niche product!" As for marketing, he adds, "we're also building online sales."

FROM GASPÉSIE TO AUSTRALIA

Martin is proud to be a member of Gaspésie Gourmande, which he describes as "a fine [organisation] that helps businesses promote their products, get seen, get known. It's a must [...]. Everyone knows about Gaspésie Gourmande!" He points to the organisation's strong commitment to promoting Gaspesian products, both regionally and nationally.

With his syrups, Martin not only makes Escuminac and Gaspésie shine in Québec, but also in other countries, as far away as Australia. "I think Escuminac is better known than it was," he laughs. By exporting a niche Gaspesian product to four continents, he believes he is helping to raise the region's profile.

PRIX PAUL-HACHEY 2023

Le prix Paul-Hachey est remis par Gaspésie Gourmande à un·e chef·fe complice de la région qui utilise, avec fierté et conviction, sa gamme de produits. Cette année, le conseil d'administration le décerne à Philippe Allaire. Ce chef des plus créatifs se distingue par son utilisation aussi importante que diversifiée des produits locaux. C'était d'ailleurs l'un des 15 finalistes du Prix restaurateur Aliments du Québec au menu à l'automne 2022. Bravo Philippe!

LAURÉAT
PHILIPPE ALLAIRE

BISTRO CERF-CUIT-COURT ET CENTRE DES CONGRÈS DE LA GASPÉSIE, CARLETON-SUR-MER

WINNER
PHILIPPE ALLAIRE

BISTRO CERF-CUIT-COURT AND THE GASPÉSIE CONVENTION CENTRE, CARLETON-SUR-MER

© LumiPhoto

Né à L'Islet, Philippe cumule 25 ans de métier en restauration. «J'ai baigné dans la gastronomie très, très jeune», souligne-t-il. Enfant, il a vu sa mère travailler aux côtés du réputé chef Renaud Cyr, du Manoir des Érables (Montmagny), qui a ouvert la voie à la mise en valeur des produits régionaux en restauration.

Philippe a travaillé une dizaine d'années à Québec dans des restos-bars et de grands restaurants comme Le 47e Parallèle, Le Parlementaire et Le Continental, où il a appris à réaliser des banquets. Se décrivant comme «un gars de région», il s'établit en Gaspésie à 32 ans pour devenir chef à l'Hôtel Le Francis (New Richmond). «J'ai fait ça pendant deux ans. J'ai adoré!» Lorsque le poste de chef au Centre des congrès de la Gaspésie se libère, il saute sur l'occasion. «J'aimais l'idée de recommencer à faire des grands volumes.» Il se donne le défi d'intégrer au moins un produit gaspésien au menu des banquets et finit par en intégrer une dizaine. Ces événements, qui attirent des gens de partout, sont selon lui une «belle carte de visite» pour les produits locaux. «On rayonne jusqu'à Montréal!»

UN CONCEPT DE CIRCUIT COURT

Pendant la pandémie, Philippe réfléchit à un concept plus personnel pour mettre la Gaspésie en valeur. « C'est là que l'idée du circuit court est née. » Au printemps 2022, il ouvre le Bistro Cerf-Cuit-Court dans le Manoir Belle Plage (Carleton-sur-Mer). Son menu gastronomique est conçu autour des arrivages de 30 producteur·rices et transformateur·rices de la Baie-des-Chaleurs et d'ailleurs en Gaspésie.

Actuellement, Philippe est à la fois chef de son Bistro et du Centre des congrès de la Gaspésie. Toujours en quête de défis, il vient aussi d'acquérir l'Académie de Yannick Ouellet, rebaptisée l'Académie culinaire gaspésienne. « On va continuer son mandat, souligne-t-il. J'apprends à cuisiner des choses de base avec les produits Gaspésie Gourmande. [...] On va montrer tout ce qu'on peut faire comme recettes ! »

« Innovation, débrouillardise et persévérance » sont les mots qui lui viennent en songeant aux producteur·rices et transformateur·rices de la Gaspésie. Et il ajoute : « Ils ont chacun leur particularité, mais on est dans une qualité exceptionnelle. » Il cite notamment en exemples le Jardin du Village (Caplan), qui arrive à faire pousser du gingembre en Gaspésie, et Chaleur B Chocolat (Carleton-sur-Mer), dont plusieurs produits ont été primés à l'international.

Philippe, qui prône l'autonomie alimentaire et la cuisine engagée, croit beaucoup au rôle des chef·fes comme ambassadeur·rices des produits locaux, ainsi qu'à l'importance d'un regroupement comme Gaspésie Gourmande. « C'est en créant des contacts qu'on arrive à évoluer. » Le chef salue aussi la collaboration de l'organisation avec Servab pour la distribution de produits régionaux. « Le réseau est en train de se bâtir à vitesse grand V, ce qui donne un essor à la restauration et aux producteurs. »

« LA CULTURE ESSENTIELLE, C'EST LA GASTRONOMIE. C'EST UN DES PLUS GROS PORTEURS CULTURELS AU NIVEAU MONDIAL. » – PHILIPPE ALLAIRE

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.

2023 PRIX PAUL-HACHEY

The Prix Paul-Hachey is awarded by Gaspésie Gourmande to a chef in the region who uses its range of products with pride and conviction. This year, the Board of Directors has awarded it to Philippe Allaire. This most creative chef is known for his extensive and diversified use of local products. He was one of the 15 finalists for the Prix restaurateur Aliments du Québec au menu in the fall of 2022. Bravo Philippe!

Born in L'Islet, Philippe has 25 years of experience in the restaurant business. "I was immersed in gastronomy at a very, very young age," he says. As a child, he watched his mother work alongside renowned chef Renaud Cyr, of the Manoir des Érables (Montmagny), who paved the way for the promotion of regional products in the restaurant industry.

Philippe worked for ten years in Québec City in resto-bars and reputed restaurants such as Le 47e Parallèle, Le Parlementaire and Le Continental, where he learned to prepare banquets. Describing himself as "a regional guy", he moved to the Gaspé Peninsula at the age of 32 to become a chef at Hôtel Le Francis (New Richmond). "I did that for two years. I loved it!" When the position of chef at the Gaspésie Convention Centre became available, he jumped at the chance. "I liked the idea of going back to doing large volumes." He set himself the challenge of integrating at least one Gaspesian product into the banquet menu and ended up using about ten. The events, which attract people from all over the world, are, according to him, a "great calling card" for local products. "We're reaching as far as Montréal!"

A SHORT CIRCUIT CONCEPT

During the pandemic, Philippe pondered a more personal concept to showcase the Gaspé Peninsula. "That's when I came up with the idea of doing a short circuit." In the spring of 2022, he opened the Bistro Cerf-Cuit-Court at Manoir Belle Plage (Carleton-sur-Mer). His gastronomic menu is designed around the edibles supplied by 30 producers and processors from the Chaleur Bay area and elsewhere on the Gaspé Peninsula.

Currently, Philippe is the chef at both his Bistro and the Gaspésie Convention Centre. Always looking for new challenges, he has also just acquired the Académie de Yannick Ouellet, renamed the Académie culinaire gaspésienne. "We will be continuing his legacy," he says. "I'm learning to cook basic things with Gaspésie Gourmande products. […] We're going to show everything we can do in the way of recipes!"

"Innovation, resourcefulness and perseverance" are the words that come to mind when he thinks of the producers and processors of the Gaspé. And he adds: "They each have their own particularity, but the quality is exceptional." He cites as examples the Jardin du Village (Caplan), which manages to grow ginger on the Gaspé Peninsula, and Chaleur B Chocolat (Carleton-sur-Mer), several of whose products have won international awards.

Philippe, who advocates for food autonomy and committed cooking, believes strongly in the role of chefs as ambassadors of local products, as well as in the importance of a group like Gaspésie Gourmande. "It's by creating contacts that we can evolve." The chef also praises the organisation's collaboration with Servab for the distribution of regional products. "The network is being built up at warp speed, which gives a boost to the restaurant industry and producers."

MICROBRASSERIE • LE NAUFRAGEUR • 15 ANS

LE NAUFRAGEUR

Ancré en Gaspésie

VENEZ CÉLÉBRER LE 15E ANNIVERSAIRE DE LA MICROBRASSERIE AVEC NOTRE ÉQUIPE !

Et profitez pleinement de nos bières brassées sur place, de la terrasse et de notre micromarché !

Rendez-vous sur notre page Facebook et notre site internet pour suivre l'actualité du Naufrageur.

OUVERT TOUS LES JOURS DE LA MI-JUIN À SEPTEMBRE

586, boul. Perron, Carleton-sur-Mer
418 364-5440
lenaufrageur.com

·PLEIN MA VALISE·

PLAISIRS, DÉCOUVERTES & DÉCADENCE

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE BOUTIQUE GOURMANDE

FROMAGES FINS & CHARCUTERIES

VINS D'IMPORTATION PRIVÉE

— PRODUITS COMPLICES —

Hôtel & cie
SAINTE-ANNE-DES-MONTS

90, boulevard Sainte-Anne O.
T: 418 763-8527
hoteletcie.com

@manoirdeperce

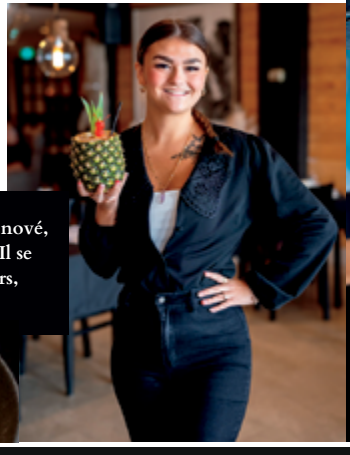
Manoir de PERCÉ

TERRASSE AVEC VUE IMPRENABLE SUR LE ROCHER

L'emplacement du Manoir permet de jouir d'une vue exceptionnelle sur le rocher Percé, l'île Bonaventure ainsi que la promenade longeant la plage.

DÉJEUNERS AUX SAVEURS RÉGIONALES

Notre restaurant à aire ouverte, entièrement rénové, vous sert des déjeuners aux saveurs régionales. Il se distingue par sa bonne cuisine, pleine de saveurs, et son personnel chaleureux et accueillant.



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

RECHERCHEZ LES ESPACES GASPÉSIE GOURMANDE CHEZ NOS 15 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

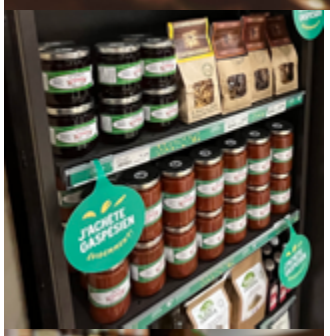
Marché IGA Arbour-Leblanc
NEW RICHMOND

Magasin Coop IGA
MARIA

Marché Metro
CARLETON-SUR-MER

Marché Richelieu St-Laurent
NOUVELLE

© La Nomade Photographie

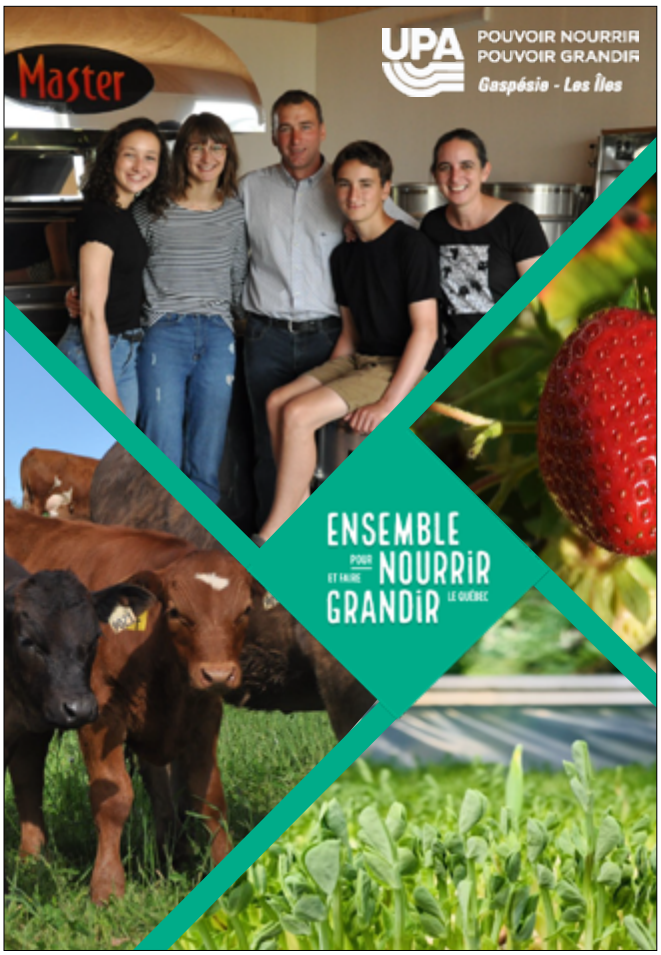


DE NOMBREUX AUTRES COMMERCES COMPLICES OFFRENT UNE GAMME IMPRESSIONNANTE DE PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE. CONSULTEZ LA SECTION COMMERCES DU RÉPERTOIRE GOURMAND, À LA PAGE 86, POUR TROUVER NOS BONNES ADRESSES !

© Auberge L'Ammrê

J'ACHÈTE GASPÉSIEN ÉVIDEMMENT!

Gaspésie Gourmande



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

Du bonheur dans nos assiettes !

_Consommons responsable.

_Mangeons local.

BAIE-DES-CHALEURS
_Bonheur.

Propulsé par : MRC AVIGNON · MRC de BONAVENTURE

RÉPERTOIRE gourmand 2023

© La Nomade Photographie

GASPÉSIE GOURMANDE RÉUNIT PLUS DE 170 ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION ET COMPLICES QUI VOUS METTRONT L'EAU À LA BOUCHE. *GASPÉSIE GOURMANDE BRINGS TOGETHER MORE THAN 170 PRODUCTION AND PROCESSING COMPANIES AND THEIR CLIENT BUSINESSES WHO WILL MAKE YOUR TASTE BUDS TINGLE.*

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, ou des installations de microbrasseries, d'hydromelleries et de distilleries. 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, ornamental and kitchen gardens, or microbreweries, meaderies and distilleries. You can also pick your own berries!

5 RECETTES

5 FAÇONS DE RÉCUPÉRER !

André Lagacé, chef-formateur à l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie, vous propose 5 recettes faciles à réaliser à base de produits locaux qui permettent la réutilisation de résidus alimentaires. Une délicieuse façon de réduire le gaspillage !

Page 59

HUILE AUX HERBES

Page 65

HUILE DE HOMARD

Page 66

GRAINES DE COURGE RÔTIES

Page 76

EAU DE FRAISES OU THÉ GLACÉ

Page 78

BOUILLON DE LÉGUMES

Photos des recettes : Marilou Levasseur

NOS COMPLICES *OUR ASSOCIATES*

Les entreprises qui vendent ou servent un nombre important de produits de la gamme Gaspésie Gourmande 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.

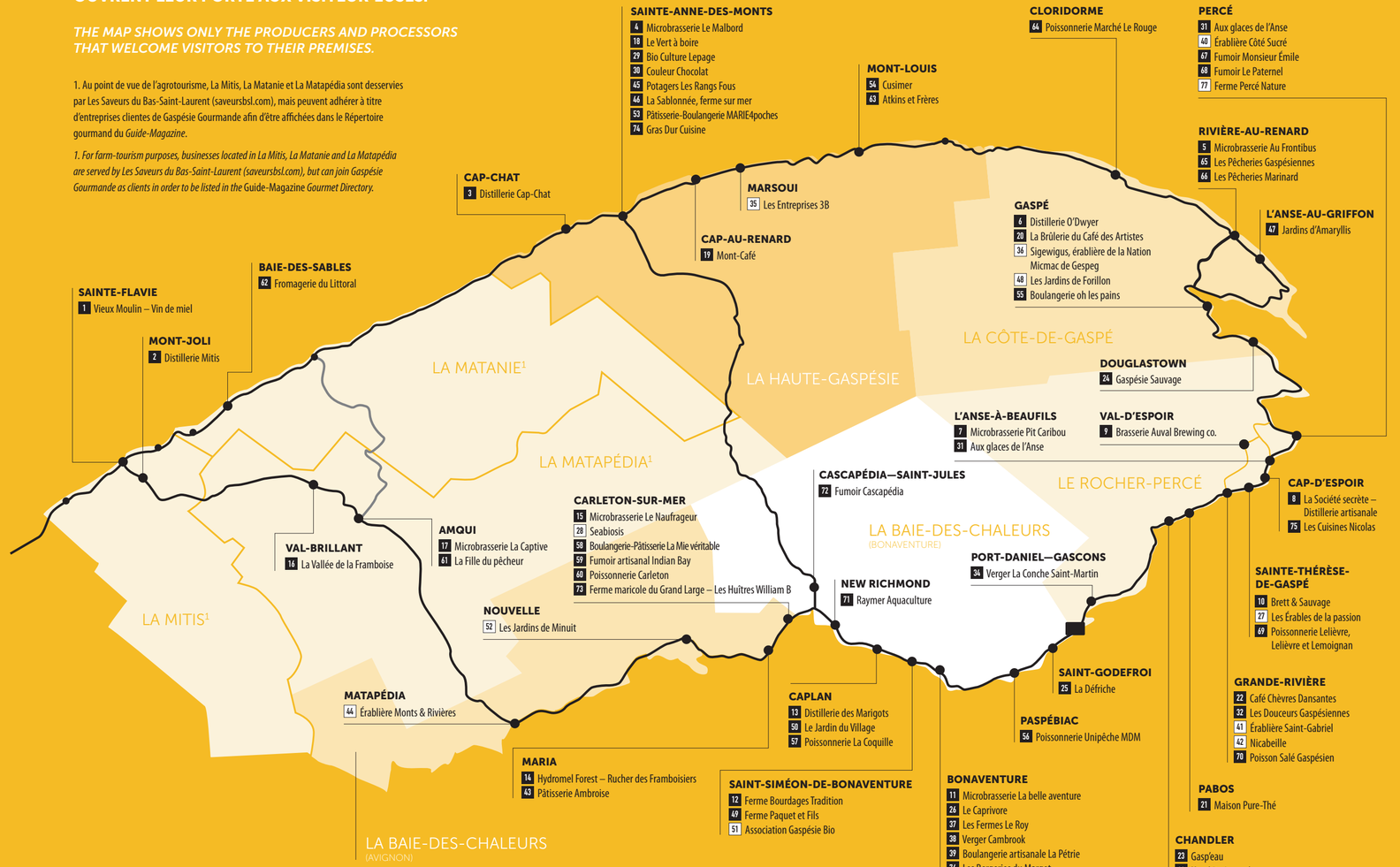
- **RESTAURANTS** *RESTAURANTS*
  Menus avec produits Gaspésie Gourmande
  Gaspésie Gourmande products featured on menus
- **COMMERCES** *RETAIL SHOPS*
  Avec produits Gaspésie Gourmande
  Gaspésie Gourmande products available
- **HÉBERGEMENT** *ACCOMMODATIONS*
  Avec table ou commerce complice
  Gaspésie 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
- **SERVICE TRAITEUR** *CATERING SERVICE*
  Menus avec produits Gaspésie Gourmande
  Gaspésie Gourmande products featured on menus
- **NOUVEAUX MEMBRES** *NEW MEMBERS*

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

THE MAP SHOWS ONLY THE PRODUCERS AND PROCESSORS THAT WELCOME VISITORS TO THEIR PREMISES.

1. Au point de vue de l'agrotourisme, La Mitis, La Matanie et La Matapédia sont desservies 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. For farm-tourism purposes, businesses located in La Mitis, La Matanie and La Matapédia are served by Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com), but can join Gaspésie Gourmande as clients in order to be listed in the Guide-Magazine Gourmet Directory.



INDEX DES ENTREPRISES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION DE GASPÉSIE GOURMANDE

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

DIRECTORY OF GASPÉSIE GOURMANDE PRODUCERS AND PROCESSORS

Look for their number in the Gourmet Directory to find out their contact information and description.

■ 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

- 9 Brasserie Auval Brewing co.
- 10 Brett & Sauvage
- 3 Distillerie Cap-Chat
- 13 Distillerie des Marigots
- 2 Distillerie Mitis
- 6 Distillerie O'Dwyer
- 12 Ferme Bourdages Tradition
- 14 Hydromel Forest
- 8 La Société secrète – Distillerie artisanale
- 16 La Vallée de la Framboise
- 5 Microbrasserie Au Frontibus
- 11 Microbrasserie La belle aventure
- 17 Microbrasserie La Captive
- 4 Microbrasserie Le Malbord
- 15 Microbrasserie Le Naufrageur
- 7 Microbrasserie Pit Caribou
- 1 Vieux Moulin – Vin de miel

BOISSONS SANS ALCOOL
ALCOHOL-FREE BEVERAGES

- 22 Café Chèvres Dansantes
- Coop du Cap
- Cueilli Wildcraft Apothecary
- 23 Gasp'eau
- 20 La Brûlerie du Café des Artistes
- 18 Le Vert à boire
- 21 Maison Pure-Thé
- 19 Mont-Café
- O EffetVertSens
- Vi Kombucha

CONDIMENTS
CONDIMENTS

- Au tour du pot – Conserverie mobile
- Conserverie de la Baie
- Coop du Cap
- 24 Gaspésie Sauvage
- 25 La Défriche
- 26 Le Caprivore
- 27 Les Érables de la passion
- Les Produits Tapp
- Salaweg
- 28 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
- 31 Aux glaces de l'Anse
- 29 Bio Culture Lepage
- 39 Boulangerie artisanale La Pétrie
- Chaleur B Chocolat
- Conserverie de la Baie
- 30 Couleur Chocolat
- 40 Érablière Côté Sucré
- Érablière Escuminac
- 44 Érablière Monts & Rivières
- 41 Érablière Saint-Gabriel
- Érablière Vallières
- 12 Ferme Bourdages Tradition
- 16 La Vallée de la Framboise
- 32 Les Douceurs Gaspésiennes
- 35 Les Entreprises 3B
- 27 Les Érables de la passion
- 37 Les Fermes Le Roy
- 42 Nicabeille
- 43 Pâtisserie Ambroise
- 14 Rucher des Framboisiers
- 36 Sigewigus, érablière de la Nation Micmac de Gespeg
- 33 Un p'tit air sucré
- 38 Verger Cambrook
- 34 Verger La Conche Saint-Martin
- 1 Vieux Moulin – Vin de miel

LÉGUMES ET FRUITS
VEGETABLES AND FRUITS

- 51 Association Gaspésie Bio
- 29 Bio Culture Lepage
- 12 Ferme Bourdages Tradition
- 49 Ferme Paquet et Fils
- Ferme Patasol
- 47 Jardins d'Amaryllis
- 25 La Défriche
- La Fonge Champignonnière
- La Réserve Végétale
- 46 La Sablonnée, ferme sur mer
- 16 La Vallée de la Framboise
- 50 Le Jardin du Village
- 37 Les Fermes Le Roy
- 48 Les Jardins de Forillon
- 52 Les Jardins de Minuit
- Les Jardins Nicolas Landry
- 45 Potagers Les Rangs Fous
- 38 Verger Cambrook
- 34 Verger La Conche Saint-Martin

METS PRÉPARÉS
READY-TO-EAT FOODS

- 55 Boulangerie oh les pains
- 58 Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable
- 54 Cusimer
- 59 Fumoir artisanal Indian Bay
- 61 La Fille du pêcheur
- 18 Le Vert à boire
- Marins Plaisirs
- 53 Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches
- 40 Poissonnerie Carleton
- 57 Poissonnerie La Coquille
- 56 Poissonnerie Unipêche MDM

PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES
BREAD, VIENNOISERIES AND PASTRIES

- 39 Boulangerie artisanale La Pétrie
- 55 Boulangerie oh les pains
- 58 Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable
- 12 Ferme Bourdages Tradition
- 42 Fromagerie du Littoral
- 32 Les Douceurs Gaspésiennes
- 43 Pâtisserie Ambroise
- 53 Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches

PRODUITS MARINS
FOOD FROM THE SEA

- 63 Atkins et Frères
- 54 Cusimer
- E. Gagnon et Fils (Gaspe Shore)
- 73 Ferme maricole du Grand Large – Les Huîtres William B
- 59 Fumoir artisanal Indian Bay
- 72 Fumoir Cascapédia
- 68 Fumoir Le Paternel
- 67 Fumoir Monsieur Émile
- 24 Gaspésie Sauvage
- Gestion DanFran
- La Crevette du Nord Atlantique
- 61 La Fille du pêcheur
- 65 Les Pêcheries Gaspésiennes
- 66 Les Pêcheries Marinard
- Marins Plaisirs
- Menu-Mer
- 60 Poissonnerie Carleton
- 57 Poissonnerie La Coquille
- 69 Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan
- 64 Poissonnerie Marché Le Rouge
- 56 Poissonnerie Unipêche MDM
- 70 Poisson Salé Gaspésien
- 71 Raymer Aquaculture
- Salaweg
- 28 Seabiosis
- Un Océan de saveurs
- Varech Phare Est

VIANDE, FROMAGE ET ŒUFS
MEAT, CHEESE AND EGGS

- Coopérative Bœuf Gaspésie
- 49 Ferme Paquet et Fils
- 77 Ferme Percé Nature
- 42 Fromagerie du Littoral
- 74 Gras Dur Cuisine
- 44 La Sablonnée, ferme sur mer
- 26 Le Caprivore
- 76 Les Bergeries du Margot
- 75 Les Cuisines Nicolas
- Les Viandes du 4e Rang – Bergerie OviRêve

Déplier pour voir la carte

Unfold to see the map

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. Look for the contact information and description of individual associates, check their listing in the Gourmet Directory.

LA MITIS, LA MATANIE ET LA MATAPÉDIA
LA MITIS, LA MATANIE AND LA MATAPÉDIA

COMMERCES / *RETAIL SHOPS*
Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry, Métis-sur-Mer
Marché public matapédien, Amqui

RESTAURANTS / *RESTAURANTS*
Restaurants des Jardins de Métis, Grand-Métis
Restaurant de l'Hôtel-Motel Belle Plage, Matane
Café-crêperie Les Gamineries du Manoir des Sapins, Sainte-Félicité
Restaurant de la Microbrasserie La Captive, Amqui
Restaurant festif Beauséjour, Amqui

LA HAUTE-GASPÉSIE
THE UPPER GASPÉ

COMMERCES / *RETAIL SHOPS*
Marché public de Cap-Chat, Cap-Chat
Boutique Plein ma valise d'Hôtel & cie, Sainte-Anne-des-Monts
Épicerie Chez Cévic, Sainte-Anne-des-Monts
Metro Alimentation Jean-Pierre Durette, Sainte-Anne-des-Monts
Auberge L'Amarré – Garde-manger du terroir et Café-bistro, 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
Shack à guédilles & Shack à slush, Madeleine-Centre
Restaurant Quartier général du Chic-Chac, Murdochville

HÉBERGEMENT / *ACCOMMODATIONS*
Auberge de montagne des Chic-Chocs[1], Sainte-Anne-des-Monts

LA CÔTE-DE-GASPÉ
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

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
TÉTÛ taverne gaspésienne, Gaspé

LE ROCHER-PERCÉ
PERCÉ ROCK

COMMERCES / *RETAIL SHOPS*
Auberge Chez Pit, Percé
Fumoir Le Paternel – Fumoir artisanal-Comptoir-Boutique, Percé
Marché d'alimentation AMI – Association coopérative de consommation de Percé, Percé
Marché Richelieu (Marché Nicolas), Cap-d'Espoir
IGA Grande-Rivière (Marché J-A Fournier), Grande-Rivière
Club coopératif de consommation de Chandler (IGA Chandler), Chandler

RESTAURANTS / *RESTAURANTS*
Le Café des Couleurs, Barachois
Auberge du Camp de base Coin-du-Banc, Coin-du-Banc
Buvette Thérèse, 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 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

LA BAIE-DES-CHALEURS (BONAVENTURE)
CHALEUR BAY (BONAVENTURE)

COMMERCES / *RETAIL SHOPS*
Marché IGA Arbour-Leblanc, Paspébiac
Boutique Le Caprivore, Bonaventure
Magasin Coop IGA Bonaventure, Bonaventure
Magasin général de Saint-Siméon, Saint-Siméon
Marché Tradition Coop Caplan, Caplan
Marché IGA Arbour-Leblanc, New Richmond
Marché public de New Richmond, New Richmond

RESTAURANTS / *RESTAURANTS*
Café Acadien Bonaventure, Bonaventure
Pub St-Joseph Bonaventure, Bonaventure
Edgar Café Buvette, New Richmond
Restaurant Au Fin Gourmet, New Richmond

DISTRIBUTION / *DISTRIBUTOR*
Servab, New Richmond

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

SERVICE TRAITEUR / *CATERING SERVICE*
Conception Gourmande, New Richmond

LA BAIE-DES-CHALEURS (AVIGNON)
CHALEUR BAY (AVIGNON)

COMMERCES / *RETAIL SHOPS*
Épicerie fine de l'Auberge du Marchand, Maria
Magasin Coop de Maria, Maria
Le Micromarché du Naufrageur, Carleton-sur-Mer
Marché Carleton-sur-Mer (Metro), Carleton-sur-Mer
Marché public du Festival La Virée Trad, Carleton-sur-Mer
Marché Richelieu St-Laurent, Nouvelle

RESTAURANTS / *RESTAURANTS*
Restaurant de l'Auberge du Marchand, Maria
Bistro Cerf-Cuit-Court, Carleton-sur-Mer
Hostellerie Baie Bleue – Centre des congrès de la Gaspésie, Carleton-sur-Mer
Poissonnerie Carleton – Bistro Le Frigidaire, 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
Chez Casimir Auberge Café, Matapédia

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

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 entreprises de distribution offrant leurs produits;

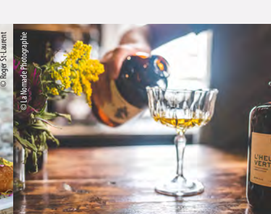
des restaurants et formateur·rices qui les apprêtent et valorisent avec doigté.

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*.



2023 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, producers, and processors from 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.*

ALCOOLS

Noires, blondes, rousses ou blanches… les bières de nos microbrasseries vous séduiront. Les vins, liqueurs et mistelles de fruits de même que les hydromels étancheront votre soif d'originalité, tout comme les nombreux élixirs de nos distilleries : gin, rum, vodka, whisky non vieilli, acerum, boisson à la crème, etc.

ALCOHOL-FREE BEVERAGES

Dark, blond, red or pale… the beers brewed by our microbreweries will leave you wanting more. Wines, liqueurs, fruit nectar wines and meads will quench your thirst for originality, as will the many elixirs from our distilleries: gin, rum, vodka, unaged whisky, acerum, cream liqueurs, etc.

LE RHUM ET LE GIN DE YAN ET DAVID

DISTILLERIE MITIS

LES BIÈRES DE FÉLIX ET THIERRY

MICROBRASSERIE LE MALBORD

1

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, 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, boutique en ligne, supermarchés et boutiques du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, SAQ et autres points de vente au Québec (voir la liste sur le site Web)

LES HYDROMELS DE NICOLAS

VIEUX MOULIN — VIN DE MIEL

2

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 créé avec du pin montagnard cueilli aux Jardins de Métis), Le Mitis (spiritueux vieilli sous bois québécois), Rhum Nordique (fermenté, distillé et vieilli sur place), Vodka Frimas (aromatisée à l'argousier du Québec), Gin Mugo – Édition Citrus Mitis

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. Des dégustations gratuites, des visites guidées des installations et un chai de vieillissement des barils sont à la disposition des visiteur·euses selon la saison. En été, vous pouvez profiter de cocktails concoctés avec les produits de la distillerie sur son bar-terrasse situé sur le toit.

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

3

Distillerie Cap-Chat

Carl Bourget, Pierre-Étienne Bourget
16, rue Notre-Dame Est (route 132), Cap-Chat, G0J 1G0
418 786-0202
info@distilleriecapchat.com • distilleriecapchat.com

Types de produits : Vodka Drakkar, délicate et souple, gins ImaGin Vert (Le Forestier), Rouge (L'Églantier sauvage), Jaune (L'Épicé) et Violet (Le Floral), chacun aux arômes et au goût distinctifs; les pigments de couleur que l'on y retrouve sont tous naturels et d'origine végétale

Distillerie Cap-Chat élabore des spiritueux fins avec des fleurs, plantes, herbes et épices naturelles, cueillies pour la plupart en Gaspésie. La distillerie se situe sur la route 132, tout près de la halte municipale de Cap-Chat. Venez visiter et déguster ! La boutique a pleine vue sur la mer et l'espace dégustation permet de voir la salle de production des spiritueux.

Principal point de vente : Sur place

4

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

LES SPIRITUEUX DE CARL ET PIERRE-ÉTIENNE

DISTILLERIE CAP-CHAT

LES BIÈRES DE LYDIA ET PATRICK

MICROBRASSERIE AU FRONTIBUS

LES BIÈRES DE JEAN-FRANÇOIS ET VINCENT

MICROBRASSERIE PIT CARIBOU

LES SPIRITUEUX DE MATHIEU

LA SOCIÉTÉ SECRÈTE – DISTILLERIE ARTISANALE

5

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 de style belge ou anglaise

Microbrasserie Au Frontibus offre plus de 18 variétés selon les saisons, aromatisées par la nature sauvage gaspésienne. Elle met en vedette des produits locaux ou faits maison avec sa bière. En partenariat avec la Fondation Rivières, Frontibus s'implique aussi dans la protection des rivières du Québec, car dans chaque bière coule une rivière à protéger !

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)

De mai à octobre.

6

Distillerie O'Dwyer

Frédéric Jacques, Michael Briand
6, rue des Cerisiers, Gaspé, G4X 2M2
418 360-7997
michael.briand@odwyerdistillery.com • odwyerdistillery.com

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

Distillerie axée sur la création de produits authentiques, novateurs et de qualité supérieure. La production se divise en deux volets : alcool à base de sirop d'érable (Acerum) et gins aux champignons sauvages gaspésiens (Radoune et Radoune vieilli). Deux liqueurs sont aussi offertes : une boisson à la crème (Pudding Stone) et un amaretto (Dartmouth).

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

7

Microbrasserie Pit Caribou

Vincent Coderre, Jean-François Nellis
Boutique et usine de fabrication
27, rue de l'Anse, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0
Pub Pit Caribou
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

Repérez les numéros des entreprises sur la carte dépliable, aux pages 53-54. Seules les entreprises ouvertes aux visiteur·euses sont numérotées et présentes sur la carte. — *Look for the business numbers on the fold-out map on pages 53-54. Only businesses open to visitors are numbered and shown on the map.*

8

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, liqueurs de gin aux fruits, eaux-de-vie, prêts-à-boire Fizz, whisky et autres spiritueux

Distillerie produisant des spiritueux haut de gamme, en petits lots, à partir d'ingrédients régionaux. Possibilité de dégustation des produits sur place.

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

9

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 : Sur place, supermarchés, épiceries fines et dépanneurs de la Gaspésie

De la mi-juin à la mi-septembre.

LES SPIRITUEUX DE MICHAEL ET FRÉDÉRIC

DISTILLERIE O'DWYER

LA BIÈRE ARTISANALE DE BEN

BRASSERIE AUVAL

LES BIÈRES AUX FRUITS DE BRAD ET FRANCIS

BRETT & SAUVAGE

10

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)

11

Microbrasserie La belle aventure

Marie-Pier Dion, Sébastien Cayouette
108, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0
418 391-7790
mpdion@labelleaventure.com • labelleaventure.ca

Types de produits : Cinq bières classiques, autres bières du moment selon l'inspiration et les produits de saison

Nouvelle microbrasserie au cœur de Bonaventure. Bistro et boutique avec articles promotionnels de la microbrasserie. Petit menu de produits locaux sur place. Chiens acceptés sur la terrasse. Événements musicaux. Distribution locale en haute saison et élargie en basse saison.

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés, dépanneurs, boutiques spécialisées (en Gaspésie)

12

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, produits du terroir

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 et d'autres produits de façon écoresponsable. Découvrez cette entreprise familiale unique et profitez d'une expérience 100 % gaspésienne. Offerts sur place : espace-cadeaux, prêt-à-manger, comptoir-lunch, dégustations, jeux extérieurs, fermette, visites guidées et autocueillette.

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

LES BIÈRES DE SÉBASTIEN ET MARIE-PIER

MICROBRASSERIE LA BELLE AVENTURE

LES CONFITURES ET LES ALCOOLS DE PIERRE ET JEAN-FRANÇOIS

FERME BOURDAGES TRADITION

Huile aux herbes

POUR RÉCUPÉRER DES TIGES D'HERBES FRAÎCHES OU DES HERBES FANÉES.

INGRÉDIENTS

1 botte de branches d'herbes (ou les tiges) • 100 ml d'huile de canola ou autre huile neutre

PRÉPARATION

Chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle atteigne 60 °C (140 °F).

Déposer les herbes dans le mélangeur. Ajouter l'huile tiède et émulsionner.

Passer l'huile dans un tamis ou à l'étamine.

Laisser reposer jusqu'à ce que tout soit bien filtré sans presser l'huile dans le tamis pour éviter qu'elle se brouille.

Garder au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

RÉFÉREZ-VOUS AU RÉPERTOIRE GOURMAND POUR SAVOIR QUELLES ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION PROPOSENT LES INGRÉDIENTS SURLIGNÉS DANS VOTRE SECTEUR !

LE GIN DE JOSEPH ET LAURIE-ANNE

DISTILLERIE DES MARIGOTS

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

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE

13

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

14

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

15

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 micro-brasserie 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

16

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, mistelle, liqueur de framboise et cassis, tartinades, gelées et 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 fruits, 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 et dans le Bas-Saint-Laurent touristique, supermarchés Metro (Amqui et Rimouski), Chocolaterie Aux Bienfaits (Rimouski), Épicerie Lemieux (Grande-Vallée), Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables), Fromagerie des Basques (Trois-Pistoles), La Fille du pêcheur (Amqui)

17

Microbrasserie La Captive

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

Types de produits : Bières (blonde, blanche, rousse, brune, IPA, saison, gose)

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 toute la famille jusqu'à la fermeture de la cuisine (à 20 h 30), moment où l'endroit devient un bar, pour adultes seulement !

Principaux points de vente : Sur place, dépanneurs et supermarchés de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent

LE MIEL BIO ET L'HYDROMEL DE JOHN

RUCHER DES FRAMBOISIERS – HYDROMEL FOREST

LES BIÈRES GASPÉSIENNES DE PHILIPPE ET LOUIS-FRANCK

MICROBRASSERIE LE NAUFRAGEUR

LES BIÈRES D'ALEXANDRE

MICROBRASSERIE LA CAPTIVE

BOISSONS SANS ALCOOL

Désaltérez-vous de jus ou de nectar de fruits biologiques, de *smoothies* aux fruits, d'eau florale pétillante ou de kombucha. À l'apéro, ajoutez une touche de goût à vos boissons avec un amer à cocktail (*bitter*) gaspésien. 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. At cocktail time, add a touch of flavour to your drinks with some Gaspesian bitters. Or relax with a tasty hot or cold tea, herbal tea or locally roasted coffee.

18

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.

19

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 vieilli en fût de chêne, espresso, cappuccino et café infusé à froid 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 avec 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), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Péché Malté (Chandler), Beige farine (Gaspé)

LE CAFÉ BIO D'ANTOINE
MONT-CAFÉ

GOÛTEZ SANS VISITER

Cueilli Wildcraft Apothecary

Tesia Hackett
Gaspé (non ouvert au public)
819 616-9333
tesia@cueilli.ca • cueilli.ca

Types de produits : Saveurs sauvages du terroir cueillies et embouteillées à la main pour des cocktails et plus encore

Nichée entre les bouleaux et la mer, Cueilli est une apothicaire artisanale qui relie les gens à notre région par le goût. Mélangeant la cueillette sauvage responsable, l'herboristerie et l'alchimie, elle produit des* bitters *biorégionaux et d'autres essences embouteillées qui représentent les saveurs méconnues de la région de la Gaspésie pour les cocktails et plus encore !

Principaux points de vente : Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), La Société secrète (Cap-d'Espoir), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Distillerie des Marigots (Caplan)

LES *BITTERS* BIORÉGIONAUX DE TESIA
CUEILLI WILDCRAFT APOTHECARY

Coop du Cap

France Létourneau (hydrolats O des Sens et petits fruits), Bruno Vincent (Les Huiles du Cap et produits TransfoLoco)
Cap-au-Renard (non ouvert au public)
418 288-5080
info@coopducap.org • coopducap.org • o-des-sens.coopducap.org

Types de produits : Gamme TransfoLoco (tartinade de rhubarbe, confit d'oignons, bettchup), eaux aromatiques O des Sens (rose, lavande, gingembre, mélisse, menthe), Les Huiles du Cap (chanvre bio, canola bio, canola grillé bio, tournesol), nectars bio d'argousier ou de cassis

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. Bien active dans sa communauté.

Principaux points de vente : L'Armoire – Épicerie santé et Le Petit Marché (Sainte-Anne-des-Monts), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Comptoir-café de Mont-Café (Cap-au-Renard)

LE NECTAR ET LES HUILES DE FRANCE ET BRUNO
COOP DU CAP

LES CAFÉS DE MARTIN

LA BRÛLERIE DU CAFÉ DES ARTISTES

LES CAFÉS DE MATHIEU

CAFÉ CHÈVRES DANSANTES

L'EAU PURE DE JEAN-PAUL

GASP'EAU

20

La Brûlerie du Café des Artistes

Jonathan Cotton
101, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5
418 368-3366
cafedesartistesgaspe@hotmail.com • cafedesartistes.ca

Type de produit : Café en grains, vendu en vrac, dont le fameux mélange espresso des Artistes

La Brûlerie du Café des Artistes est une entreprise gaspésienne dans le paysage de la région depuis plus de 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 habitant·es de la Gaspésie.

Principaux points de vente : Supermarchés, épiceries spécialisées

21

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), Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer), Mich Café (Chandler), Ma Cabane en Gaspésie (Mont-Joli)

LES INFUSIONS APAISANTES DE CAROLE-ANNE ET LINDA

MAISON PURE-THÉ

22

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 : 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)

23

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

GOÛTEZ SANS VISITER

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 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 (Carleton-sur-Mer), L'Intégrale, épicerie écologique et Marché des récoltes du Marché public de la Pointe-Taylor (New Richmond), Auberge du Marchand (Maria), Maison Pure-Thé (Pabos), Péché Malté (Chandler), supermarchés, épiceries fines et microbrasseries du Québec

LES EAUX PÉTILLANTES AROMATISÉES D'ANYK

O EFFETVERTSENS

Vi Kombucha

Anouck Goulet, Benoît Daoust
Carleton-sur-Mer (non ouvert au public)
418 364-3833
vikombucha@gmail.com • vikombucha.ca

Type de produit : Kombucha

Vi Kombucha, c'est deux créatif·ves qui respectent la vie sous toutes ses formes. Ils brassent un kombucha sain et en harmonie avec la nature sauvage qui est mise en valeur dans leurs produits.

Principaux points de vente : Épiceries spécialisées, restaurants, marchés publics, cafés, dépanneurs et boulangeries de la Gaspésie et d'ailleurs au Québec, Brûlerie du Quai, Umi Yama et Marché Metro (Carleton-sur-Mer), commerces de détail de la Gaspésie

LE KOMBUCHA DE BENOÎT ET ANOUCK

VI KOMBUCHA

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.

24

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)

LES CHAMPIGNONS FORESTIERS DE CATHERINE ET GÉRARD

GASPÉSIE SAUVAGE

GOÛTEZ SANS VISITER

Coop du Cap

France Létourneau (hydrolats O des Sens et petits fruits), Bruno Vincent (Les Huiles du Cap et produits TransfoLoco)
Cap-au-Renard (non ouvert au public)
418 288-5080
info@coopducap.org • coopducap.org • o-des-sens.coopducap.org

Types de produits : Gamme TransfoLoco (tartinade de rhubarbe, confit d'oignons, bettchup), eaux aromatiques O des Sens (rose, lavande, gingembre, mélisse, menthe), Les Huiles du Cap (chanvre bio, canola bio, canola grillé bio, tournesol), nectars bio d'argousier ou de cassis

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. Bien active dans sa communauté.

Principaux points de vente : L'Armoire – Épicerie santé et Le Petit Marché (Sainte-Anne-des-Monts), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Comptoir-café de Mont-Café (Cap-au-Renard)

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), 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)
581 887-2465
oceandesaveurs.ca • info@oceandesaveurs.ca

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

Certifications : Pro-Cert (biologique), Fourchette bleue, Les pages vertes (niveau Excellence écoresponsable)

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 chasseur d'algues 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 500 points de vente au Québec et sur sa boutique en ligne.

Principaux points de vente : En ligne à oceandesaveurs.ca, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, Marché public de Gaspé (voir la carte des autres points de vente à oceandesaveurs.ca)

LES ALGUES DE STÉPHANE

VARECH PHARE EST

LES ALGUES D'ANTOINE

UN OCÉAN DE SAVEURS

GOÛTEZ SANS VISITER

LES PRODUITS FRAIS DE MARC-ANDRÉ ET JOSÉE

LA DÉFRICHE

25

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 artisan·es 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), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), La Ganache Huppée (Paspébiac), L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts)

26

Le Caprivore

Vincent-Olivier Bastien
101B, avenue de Port-Royal, Bonaventure, G0C 1E0
581 887-2416
fermelecaprivore@gmail.com

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

Le Caprivore est une boucherie et une entreprise de transformation des viandes et produits gaspésiens. Elle veut mettre dans les assiettes des gens des viandes de qualité et locales qui sauront répondre aux plus fins palais. Ses produits sont distribués en Gaspésie et par la Gamme Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine dans les grands centres urbains. Vincent-Olivier et Olivier sauront vous conseiller pour votre barbecue estival en boutique à Bonaventure.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries fines de la Gaspésie, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande

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, HACCP (sécurité des aliments)

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)

27

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

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), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), en ligne à baiedessaveurs.ca

LA CHOUCROUTE DE JULIEN

LES PRODUITS TAPP

LES CONSERVES DE MYRIAM

AU TOUR DU POT – CONSERVERIE MOBILE

Huile de homard

POUR RÉCUPÉRER LES CARAPACES.

INGRÉDIENTS

500 g de carcasses de homard concassées • 1 carotte en mirepoix fine • 2 branches de céleri en mirepoix fine • ¼ poireau en mirepoix fine • 1 petit oignon en mirepoix fine • 1 tête d'ail • 3 c. à soupe de pâte de tomate • 500 ml d'huile de canola • 2 branches de thym • 1 feuille de laurier ou de myrique baumier • 2-3 branches de persil

PRÉPARATION

Répartir les carcasses de homard, les légumes, l'ail et la pâte de tomate sur une plaque.

Mettre au four à 400 °F durant 15 minutes ou sortir juste avant que les carcasses commencent à brûler.

Retirer la plaque du four et verser le tout dans une casserole. Ajouter l'huile et les fines herbes. Laisser mijoter à feu doux 20 minutes.

Filtrer et laisser refroidir. Garder au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

RÉFÉREZ-VOUS AU RÉPERTOIRE GOURMAND POUR SAVOIR QUELLES ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION PROPOSENT LES INGRÉDIENTS SURLIGNÉS DANS VOTRE SECTEUR !

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 offre 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, Dépanneur Esso (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

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), Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Auberge du Marchand et Coop IGA (Maria), Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond)

28 Seabiosis

Élisabeth Varennes
Carleton-sur-Mer (vente sur rendez-vous)
581 681-1070
info@seabiosis.com • seabiosis.com

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

Certifications : Fourchette bleue, Aliments du Québec, Aliments préparés au Québec

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 : Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Raymer Aquaculture (New Richmond), Péché Malté (Chandler), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), plusieurs supermarchés et poissonneries au Québec (voir la liste complète à seabiosis.com/pointsdevente)

LES DÉLICES EN POTS DE STÉPHANIE
CONSERVERIE DE LA BAIE

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

LE PESTO DE KOMBU D'ÉLISABETH ET SÉBASTIEN
SEABIOSIS

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 : Boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, épiceries fines et commerces de la Gaspésie

LES FARINES ET GRAINES DE VICTORIA

LA MINOTERIE DES ANCIENS

Graines de courge rôties

POUR RÉCUPÉRER LES GRAINES DE POTIRON, DE CITROUILLE, DE POTIMARRON, DE COURGE BUTTERNUT OU AUTRE.

PARFAITES POUR L'APÉRO!

INGRÉDIENTS

Une bonne poignée de graines de courge (potiron, citrouille, potimarron, butternut ou autre) • 2 c. à soupe d'huile de tournesol • Sel de Guérande (ou autre fleur de sel) • Paprika fumé (ou autre épice de votre choix)

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350 °F. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Évider la courge. Mettre les graines dans une passoire, puis les rincer.

Étendre les graines sur la plaque avec l'huile et les assaisonnements, puis mélanger.

Mettre au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les graines soient légèrement grillées.

Sortir du four, laisser tiédir et déguster.

RÉFÉREZ-VOUS AU RÉPERTOIRE GOURMAND POUR SAVOIR QUELLES ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION PROPOSENT LES INGRÉDIENTS SURLIGNÉS DANS VOTRE SECTEUR!

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 des pâtes de fruits. 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 fruit leathers. And enjoy some refreshing flavourful sorbet, gelato or ice cream!

LES PETITS FRUITS D'ÉLISE

BIO CULTURE LEPAGE

LES CRÈMES GLACÉES DE MICHEL

AUX GLACES DE L'ANSE

1

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, 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, boutique en ligne, supermarchés et boutiques du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, SAQ et autres points de vente au Québec (voir la liste sur le site Web)

Repérez les numéros des entreprises sur la carte dépliable, aux pages 53-54. Seules les entreprises ouvertes aux visiteur·euses sont numérotées et présentes sur la carte. — *Look for the business numbers on the fold-out map on pages 53-54. Only businesses open to visitors are numbered and shown on the map.*

29

Bio Culture Lepage

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

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

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Ferme familiale spécialisée en culture et transformation de petits fruits biologiques. Vous pourrez faire de l'autocueillette et vous procurer au détail et en gros des framboises, bleuets, cassis et produits dérivés. 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)

30

Couleur Chocolat

Paule et Carl 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), Auberge du Marchand (Maria), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Épicerie Chez Cévic (Sainte-Anne-des-Monts), Boutique Le Caprivore (Bonaventure)

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.

31

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, sorbets, verrines et gâteaux glacés artisanaux, coulis, trempages, sauces et confitures maison, brownies, gaufres et biscuits maison, 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

LES CHOCOLATS DE CARL

COULEUR CHOCOLAT

LES GÂTEAUX DE MYRIAM ET JEAN-GABRIEL

LES DOUCEURS GASPÉSIENNES

LES CAMERISES DE DANIEL

VERGER DE LA CONCHE SAINT-MARTIN

LES CARAMELS ET TARTINADES DE BRIGITTE

UN P'TIT AIR SUCRÉ

32

Les Douceurs Gaspésiennes

Myriam Barbeau, Jean-Gabriel Dumais
280, Grande Allée Ouest, Grande-Rivière Ouest, G0C 1W0
418 395-0056
lesdouceursgaspesiennes@outlook.com

Types de produits : Gâteaux personnalisés, *cupcakes*, pain au fromage et à la bière Pit Caribou, différentes sortes d'éclairs, macarons, verrines et plus encore

Pâtisserie qui offre plusieurs types de desserts, gâteaux d'anniversaire, éclairs, macarons, etc. Ateliers et cours de cuisine sur réservation.

Principal point de vente : Sur place

33

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 (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)

34

Verger 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 (en saison) et congelées, confiture de camerises, tartinade de camerises

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

Principaux points de vente : Sur place sur rendez-vous, épiceries spécialisées, supermarchés IGA (Gaspé, Chandler, New Richmond, Paspébiac et Grande-Rivière), Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle)

Juillet (autocueillette). Vente sur rendez-vous uniquement.

GOÛTEZ SANS VISITER

35

Les Entreprises 3B inc.

Carl Bélanger, Louis-Zénon Bélanger
Marsoui (vente sur rendez-vous)
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

36

Sigewigus, érablière de la Nation Micmac de Gespeg

Claudie Carignan
Gaspé (vente sur rendez-vous)
418 368-6005, poste 123
erabliere@gespeg.ca • sigewigus.com

Types de produits : Produits de l'érable, sirop d'érable

Identification Premières Nations

Sigewigus récolte de l'eau d'érable sur le Gespe'gewa'gi, territoire ancestral des Micmacs de Gespeg, pour ensuite la transformer en sirop et produits dérivés de l'érable.

Principaux points de vente : Supermarchés et boutiques de Gaspé à Grande-Rivière (voir la liste sur le site Web), boutique en ligne

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DES MICMACS DE GESPEG

SIGEWIGUS, ÉRABLIÈRE DE LA NATION MICMAC DE GESPEG

LE SIROP D'ÉRABLE DE CARL

LES ENTREPRISES 3B

LES CAMERISES DE MANON

VERGER CAMBROOK

LES PAINS FRAIS DE HOUSSEM ET VÉRONIQUE

BOULANGERIE ARTISANALE LA PÉTRIE

37

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

38

Verger Cambrook

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

Types de produits : Camerises fraîches et congelées, tartinades, coulis, 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'auto-cueillette. 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

39

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, viennoiseries, sandwichs, salades, desserts, 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. Goûtez une grande variété de pains et succombez aux croissants pur beurre, aux danoises décadentes ou aux délicieux desserts. Savourez sandwichs et salades lors d'un pique-nique improvisé, une descente de la rivière, une randonnée ou une soirée amicale !

Principal point de vente : Sur place

27

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

40

Érablière Côté Sucré

Christine Côté
Percé (vente sur rendez-vous)
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)

41

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

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE CHRISTINE

ÉRABLIÈRE CÔTÉ SUCRÉ

LE SIROP D'ÉRABLE DE SOPHIE ET SÉBASTIEN

ÉRABLIÈRE SAINT-GABRIEL

GOÛTEZ SANS VISITER

LES MIELS DE MICHELLE

NICABEILLE

42

Nicabeille

Michelle Nicolas
Grande-Rivière (vente sur rendez-vous)
418 689-6261
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 : Jean Coutu, Gasp'eau, Péché Malté et Dépanneur Multi-Services (Chandler), IGA et Boutique La Nuit Blanche (Grande-Rivière)

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), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), en ligne à baiedessaveurs.ca

12

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, produits du terroir

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 et d'autres produits de façon écoresponsable. Découvrez cette entreprise familiale unique et profitez d'une expérience 100 % gaspésienne. Offerts sur place : espace-cadeaux, prêt-à-manger, comptoir-lunch, dégustations, jeux extérieurs, fermette, visites guidées et autocueillette.

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

14

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

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 offre 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, Dépanneur Esso (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

LES CROISSANTS D'AMBROISE

PÂTISSERIE AMBROISE

43

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, bar laitier en saison (crème molle, sorbets et gelatos)

Pâtisserie Ambroise est un café gourmand proposant des pâtisseries et des viennoiseries d'exception alliant tradition et modernité. Un plaisir croissant depuis 2015 ! Nouveauté 2023 : bar laitier avec crème molle, sorbets et gelatos.

Principal point de vente : Sur place

16

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, mistelle, liqueur de framboise et cassis, tartinades, gelées et 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 fruits, 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 et dans le Bas-Saint-Laurent touristique, supermarchés Metro (Amqui et Rimouski), Chocolaterie Aux Bienfaits (Rimouski), Épicerie Lemieux (Grande-Vallée), Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables), Fromagerie des Basques (Trois-Pistoles), La Fille du pêcheur (Amqui)

Érablière Vallières

Mathieu Vallières, Marjolaine Cyr
Nouvelle (non ouvert au public)
418 391-2732
erabliere.vallieres@telus.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), Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond)

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), Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle), supermarchés, épiceries fines

44

Érablière Monts & Rivières

Claude Fecteau, Karine Turbide
Matapédia (visite sur rendez-vous)
418 631-6079
monts-rivières@outlook.com • monts-rivieres.com

Types de produits : Sirop d'érable biologique, beurre d'érable biologique, sucre d'érable granulé biologique, tire d'érable, cornets, bonbons de sucre d'érable mou, sucre d'érable aux roses sauvages, assaisonnements à l'érable

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Érablière Monts & Rivières est nichée dans les montagnes et est entourée des célèbres rivières à saumon Matapédia et Patapédia. Le traitement de l'eau d'érable est effectué dans le but de développer les saveurs et d'en faire ressortir le terroir. Dégustations de sirop d'érable, visites guidées et ateliers de fabrication artisanale de produits de l'érable possibles sur réservation.

Principaux points de vente : Supermarchés, dépanneurs et boutiques du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie (voir la liste sur le site Web)

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE MARJOLAINE

ÉRABLIÈRE VALLIÈRES

LES SIROPS BIO DE MARTIN

ÉRABLIÈRE ESCUMINAC

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, camerises, champignons, fleurs comestibles, 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 Gourmande retail associate. Watermelons, garlic, herbs, haskaps, mushrooms, edible flowers and herbs for tisanes... You'll be astonished by the range of what's available!

GOÛTEZ SANS VISITER

La Réserve Végétale

Audrée Dufour
Cap-d'Espoir (non ouvert au public)
418 802-8787
lareservevegetale.info@gmail.com • lareservevegetale.ca

Types de produits : Pousses et micropousses, fines herbes, fleurs comestibles

La Réserve Végétale est le projet d'une agricultrice de la relève qui a le souhait de fournir les meilleures pousses et micropousses qui soit pour la Gaspésie. Celles-ci se retrouvent dans les épiceries locales, mais aussi dans les assiettes des grands restaurants de Percé et des alentours.

Principaux points de vente : Supermarchés de la Gaspésie

D'avril à octobre.

LES POUSSES D'AUDRÉE

LA RÉSERVE VÉGÉTALE

LES LÉGUMES DE MÉLANIE ET MICHEL

POTAGERS LES RANGS FOUS

LES LÉGUMES ET LES ŒUFS DE SÉBASTIEN ET CAROLINE

LA SABLONNÉE, FERME SUR MER

45 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 peut acheter une carte fidélité facilitant les transactions.

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

29 Bio Culture Lepage

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

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

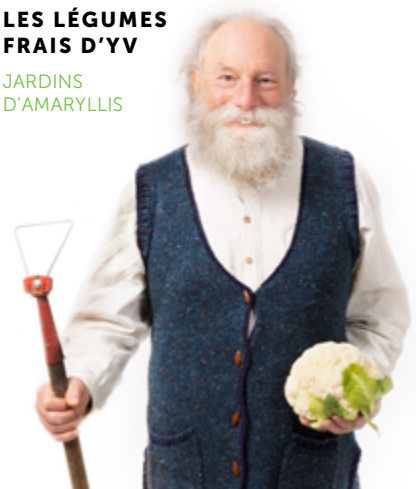
Certification : Ecocert Canada (biologique)

Ferme familiale spécialisée en culture et transformation de petits fruits biologiques. Vous pourrez faire de l'autocueillette et vous procurer au détail et en gros des framboises, bleuets, cassis et produits dérivés. 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)

LES LÉGUMES FRAIS D'YV

JARDINS D'AMARYLLIS



46 La Sablonnée, ferme sur mer

Caroline Charette, Sébastien Roy
832, rue Bellerive, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1H7
514 916-3962
ferme@lasablonnee.com

Types de produits : Asperges, légumes de saison, œufs fermiers (poules et canards), marinades et autres produits transformés

Ferme familiale spécialisée dans la culture maraîchère, la production d'œufs fermiers et la transformation des surplus de légumes. Vous pouvez vous y procurer des légumes, des œufs, des conserves et quelques gâteries maison, tout en observant les volailles en basse-cour et la magnifique vue sur le fleuve.

Principaux points de vente : Marchés publics, kiosque à la ferme, commerces locaux

47 Jardins d'Amaryllis

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

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

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Les Jardins d'Amaryllis offrent des fruits et légumes produits sur leurs terres et dans leurs serres de L'Anse-au-Griffon.

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

34 Verger 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 (en saison) et congelées, confiture de camerises, tartinade de camerises

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

Principaux points de vente : Sur place sur rendez-vous, épiceries spécialisées, supermarchés IGA (Gaspé, Chandler, New Richmond, Paspébiac et Grande-Rivière), Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle)

Juillet (autocueillette). Vente sur rendez-vous uniquement.

25

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 artisan·es 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), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), La Ganache Huppée (Paspébiac), L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts)

GOÛTEZ SANS VISITER

48

Les Jardins de Forillon

Stéphanie Harnois, Jean-François Spain
Gaspé (vente sur rendez-vous)
581 887-0368
info@lesjardinsdeforillon.com • lesjardinsdeforillon.com

Types de produits : Légumes et fruits frais, fines herbes fraîches et séchées, fleurs en bouquets et comestibles, ail frais et de conservation, produits transformés artisanaux (marinades, ketchups, pâte de fleur d'ail, sels aromatisés, etc.), sirop d'érable artisanal

Les Jardins de Forillon est une microferme agroforestière où les pratiques culturales sont effectuées en respect de l'écosphère. L'entreprise se spécialise dans la production de légumes, de fruits, de fines herbes, de fleurs et de sirop d'érable. Des produits transformés artisanaux (marinades, sels aromatisés, etc.) vous permettent de goûter la ferme toute l'année ! Des jardins à vos assiettes, qualité et saveur sont assurées !

Principaux points de vente : Marchés publics de Gaspé le samedi de 9 h 30 à 14 h, kiosque hebdomadaire de la ferme en semaine (voir la page Facebook pour les dates à venir).

De mai à novembre.

37

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

38

Verger Cambrook

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

Types de produits : Camerises fraîches et congelées, tartinades, coulis, 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'auto-cueillette. 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

La Fonge Champignonnière

Mathieu Leclerc
Val-d'Espoir (Percé) (non ouvert au public)
418 782-4577
lafongechampi@gmail.com

Types de produits : Champignons frais, champignons séchés, mycélium liquide ou en bloc

La Fonge est une petite ferme de champignons de culture intérieure, offrant des produits frais chaque semaine et toute l'année dans les restaurants et épiceries locales.

Principaux points de vente : Supermarchés de la Gaspésie

12

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, produits du terroir

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 et d'autres produits de façon écoresponsable. Découvrez cette entreprise familiale unique et profitez d'une expérience 100 % gaspésienne. Offerts sur place : espace-cadeaux, prêt-à-manger, comptoir-lunch, dégustations, jeux extérieurs, fermette, visites guidées et autocueillette.

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

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

LES LÉGUMES ET LES FLEURS DE STÉPHANIE ET JEAN-FRANÇOIS

LES JARDINS DE FORILLON

LES CHAMPIGNONS DE MATHIEU

LA FONGE CHAMPIGNONNIÈRE

LES PATATES DE SOPHIE

FERME PATASOL

49

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)

50

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)

Petit maraîcher bio de proximité, situé à Caplan, dans la Baie-des-Chaleurs. Production de légumes, fruits et fines herbes diversifiés, paniers bio et kiosque de ferme durant la saison estivale.

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

16

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, mistelle, liqueur de framboise et cassis, tartinades, gelées et 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 fruits, 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 et dans le Bas-Saint-Laurent touristique, supermarchés Metro (Amqui et Rimouski), Chocolaterie Aux Bienfaits (Rimouski), Épicerie Lemieux (Grande-Vallée), Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables), Fromagerie des Basques (Trois-Pistoles), La Fille du pêcheur (Amqui)

LES MULTIPLES PRODUITS FRAIS DE CAMIL

FERME PAQUET ET FILS

LES LÉGUMES FRAIS D'ÉTIENNE

LE JARDIN DU VILLAGE

GOÛTEZ SANS VISITER

51

Association Gaspésie Bio

Martin Wallden
Saint-Siméon-de-Bonaventure (vente sur rendez-vous)
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 Jardins Nicolas Landry

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

Types de produits : Pommes de terre

Les Jardins Nicolas Landry proposent des pommes de terre primeur, Russet et Goldrush.

Principaux points de vente : Supermarchés et dépanneurs de Maria à Pointe-à-la-Croix

52

Les Jardins de Minuit

Charles Moisan-Willis
Nouvelle (vente sur rendez-vous)
514 835-3742
biominuit@gmail.com • les-jardins-de-minuit.square.site

Types de produits : Légumes biologiques

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Les Jardins de Minuit, c'est une équipe de passionné·es de légumes qui en jasent du matin au soir. Installée dans la Baie-des-Chaleurs depuis 2020, la ferme offre une variété de légumes classiques ainsi que plusieurs légumes qui sortent de l'ordinaire.

Principaux points de vente : Marché public de la Pointe-Taylor (New Richmond), Le Vraquier – Marché écoresponsable (Carleton-sur-Mer), Marché Chez Mamie Yoyo (Pointe-à-la-Croix)

De juillet à octobre.

LES LÉGUMES BIO DE MARTIN

ASSOCIATION GASPÉSIE BIO

LES PATATES DE MARCEL, PATRICIA ET NICOLAS

LES JARDINS NICOLAS LANDRY

LES LÉGUMES BIO DE CHARLES

LES JARDINS DE MINUIT

METS PRÉPARÉS

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

READY-TO-EAT FOODS

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

18

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

53

Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches

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, L'Hybride café-librairie (Marsoui)

54

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 locaux, filets frais ou congelés, sélection de fruits de mer, repas cuisinés

Certifications : Aliments du Québec, Fourchette bleue, HACCP (sécurité des aliments), Marine Stewardship Council (pêche durable)

Usine qui se spécialise depuis plus de 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

55

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, desserts, brioches, bagels, café, soupes, sandwichs, épis, pizzas feuilletées

Une boulangerie au bout du monde, ancrée franc sud, rue principale. Des étalages dorés de pains et de viennoiseries. Une soupière qui se réinvente chaque midi. Un menu lunch tout frais, tout fait. Des douceurs bien méritées, bien méditées, à consommer sur place ou à emporter.

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

56

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

57

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

58

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 et Bonaventure)

59

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 et Bonaventure), Poissonnerie de la Baie (Bonaventure), Ferro Import Export (Montréal)

60

Poissonnerie Carleton

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

Certification : Fourchette bleue

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

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

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 : l'expérience !

Principal point de vente : Sur place

61

La Fille du pêcheur inc.

Annie-Pier Desbois
36, rue Normand Sud, local 2, Amqui, G5J 1S1
418 570-1940

boutique@lafilledupecheur.ca • 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

GOÛTEZ SANS VISITER

Marins Plaisirs

Olivier Cellard et Marie-Claude Perron (propriétaires)
Nouvelle (non ouvert au public)
418 794-1794

Types de produits : Soupe de poisson, coquille Saint-Jacques, pizza aux crevettes, lasagne aux fruits de mer, croquettes de morue, pot-en-pot aux fruits de mer, pizza au saumon fumé

Marins Plaisirs est une entreprise spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés mettant en valeur les poissons et fruits de mer de la région.

Principaux points de vente : Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle), Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Coop IGA (Maria), Maxi (New Richmond)

LE PRÊT-À-MANGER D'OLIVIER ET MARIE-CLAUDE

MARINS PLAISIRS

Eau de fraises ou thé glacé

POUR RÉCUPÉRER LES FRAISES DÉFRAÎCHIES ET LES QUEUES.

INGRÉDIENTS

Fraises molles ou gâtées et leurs queues, rincées •
Eau ou thé (vert ou blanc) refroidi • Sucre ou miel (facultatif)

PRÉPARATION

Placer les queues et les fraises dans un saladier. Écraser le mélange grossièrement et sucrer à votre convenance.

Ajouter l'eau ou le thé, mélanger, puis laisser reposer quelques heures.

Verser le mélange aux fraises dans une carafe ou une grande bouteille en verre, puis filtrer pour servir.

Si vous avez un appareil pour gazéifier, il est aussi possible de faire de l'eau de fraises pétillante.

Déguster bien frais et ajouter des glaçons, au goût.

RÉFÉREZ-VOUS AU RÉPERTOIRE GOURMAND POUR SAVOIR QUELLES ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION PROPOSENT LES INGRÉDIENTS SURLIGNÉS DANS VOTRE SECTEUR !

PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES

Faites un saut dans nos boulangeries-pâtisseries. Humez et goûtez le pain frais du jour, les croissants, chocolatines, danoises, gâteaux, macarons 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, Danishes, cakes, macaroons and other savoury sweets!

62

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 faible en gras), 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, gâteaux au fromage maison

Certification : Fromage fermier (Québec Vrai)

La Fromagerie du Littoral est une fromagerie fermière, artisanale et familiale située aux portes de la Gaspésie. Depuis 2006, elle transforme le lait de la ferme familiale en délicieux fromages fins. Avec leur goût unique, ces produits font voyager entre fleuve, champ et montagne, là où l'art fromager rayonne. La promesse de l'entreprise : savourer les fromages du Littoral, c'est vivre des moments inoubliables !

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés, épiceries fines et spécialisées de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent, dont Marché Nicolas (Cap-d'Espoir)

53

Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches

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, L'Hybride café-librairie (Marsoui)

55

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, desserts, brioches, bagels, café, soupes, sandwichs, épis, pizzas feuilletées

Une boulangerie au bout du monde, ancrée franc sud, rue principale. Des étalages dorés de pains et de viennoiseries. Une soupière qui se réinvente chaque midi. Un menu lunch tout frais, tout fait. Des douceurs bien méritées, bien méditées, à consommer sur place ou à emporter.

Principal point de vente : Sur place

32

Les Douceurs Gaspésiennes

Myriam Barbeau, Jean-Gabriel Dumais
280, Grande Allée Ouest, Grande-Rivière Ouest, G0C 1W0
418 395-0056
lesdouceursgaspesiennes@outlook.com

Types de produits : Gâteaux personnalisés, *cupcakes*, pain au fromage et à la bière Pit Caribou, différentes sortes d'éclairs, macarons, verrines et plus encore

Pâtisserie qui offre plusieurs types de desserts, gâteaux d'anniversaire, éclairs, macarons, etc. Ateliers et cours de cuisine sur réservation.

Principal point de vente : Sur place

39

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, viennoiseries, sandwichs, salades, desserts, 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. Goûtez une grande variété de pains et succombez aux croissants pur beurre, aux danoises décadentes ou aux délicieux desserts. Savourez sandwichs et salades lors d'un pique-nique improvisé, une descente de la rivière, une randonnée ou une soirée amicale !

Principal point de vente : Sur place

12

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, produits du terroir

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 et d'autres produits de façon écoresponsable. Découvrez cette entreprise familiale unique et profitez d'une expérience 100 % gaspésienne. Offerts sur place : espace-cadeaux, prêt-à-manger, comptoir-lunch, dégustations, jeux extérieurs, fermette, visites guidées et autocueillette.

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

LES VIENNOISERIES ET LES PAINS DE SAMUEL ET ELSA

BOULANGERIE OH LES PAINS

LES DÉLICES DE MARIE-EVE ET MARIE-ANDRÉE

PÂTISSERIE-BOULANGERIE MARIE4POCHES

43

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, bar laitier en saison (crème molle, sorbets et gelatos)

Pâtisserie Ambroise est un café gourmand proposant des pâtisseries et des viennoiseries d'exception alliant tradition et modernité. Un plaisir croissant depuis 2015 ! Nouveauté 2023 : bar laitier avec crème molle, sorbets et gelatos.

Principal point de vente : Sur place

58

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 et Bonaventure)

LE PAIN FRAIS DE KARÈNE ET SÉBASTIEN

BOULANGERIE-PÂTISSERIE
LA MIE VÉRITABLE

Bouillon de légumes

POUR RÉCUPÉRER LES PARURES DE LÉGUMES.

INGRÉDIENTS

Parures de légumes (carotte, oignon, céleri, poireau, champignon, etc.) • Ail • Pâte de tomate • Huile de canola ou de tournesol • Sel • Thym • Laurier ou myrique baumier • Persil

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 400 °F.

Mélanger dans un bol les légumes, l'ail, la pâte de tomate, l'huile et le sel.

Les étendre sur une plaque et mettre au four jusqu'à coloration des légumes. Brasser de temps en temps pour que la cuisson soit uniforme.

Disposer le tout dans une casserole, ajouter les herbes et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 30 minutes.

Filtrer et assaisonner. Il est possible de faire réduire le bouillon pour qu'il soit plus goûteux.

Utiliser dans les potages, risottos et sauces ou pour faire de la glace de légumes.

RÉFÉREZ-VOUS AU RÉPERTOIRE GOURMAND POUR SAVOIR QUELLES ENTREPRISES DE PRODUCTION OU DE TRANSFORMATION PROPOSENT LES INGRÉDIENTS SURLIGNÉS DANS VOTRE SECTEUR !

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.

Repérez les numéros des entreprises sur la carte dépliable, aux pages 53-54. Seules les entreprises ouvertes aux visiteur·euses sont numérotées et présentes sur la carte. — *Look for the business numbers on the fold-out map on pages 53-54. Only businesses open to visitors are numbered and shown on the map.*

LE POISSON DE DANN

CUSIMER

LES CONCOMBRES DE MER DE PATRICK

POISSONNERIE MARCHÉ LE ROUGE

53

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 locaux, filets frais ou congelés, sélection de fruits de mer, repas cuisinés

Certifications : Aliments du Québec, Fourchette bleue, HACCP (sécurité des aliments), Marine Stewardship Council (pêche durable)

Usine qui se spécialise depuis plus de 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

63

Atkins et Frères

Guillaume Thibault, Isabelle Lafrenière
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

64

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 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

65

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)

LES POISSONS FUMÉS DE GUILLAUME

ATKINS ET FRÈRES

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

LE CRABE ET LE HOMARD DE ROCH
POISSONNERIE LELIÈVRE, LELIÈVRE ET LEMOIGNAN

66

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

Usine de transformation de la crevette, 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

24

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)

67

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)

68

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, Marché d'alimentation AMI et Pub Pit Caribou (Percé), Marché Blais (Pabos), Pêché Malté (Chandler)

69

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 • lelievrelelievreetlemoignan.com

Types de produits : Poisson salé et séché, homard, morue, turbot, hareng, sébaste, flétan, maquereau

Certification : Marine Stewardship Council (pêche durable)

Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan est un nom synonyme d'une tradition d'excellence de production qui exerce ses activités sous les marques de renom Cordier et Gaspé Cured. Fondée en 1968, l'entreprise était spécialisée dans le traitement de la morue salée et séchée. Au fil du temps, elle a diversifié son offre et a lancé, en 2013, une nouvelle gamme de produits de homard congelé.

Principal point de vente : Sur place

70

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

LES PRODUITS FUMÉS D'ALAIN
FUMOIR LE PATERNEL

LES FRUITS DE MER DE SYLVIE

POISSONNERIE UNIPÊCHE MDM

LES SUSHIS ET FRUITS DE MER DE LISA-MARIE ET MICHAEL

POISSONNERIE LA COQUILLE

L'OMBLE CHEVALIER DE LA FAMILLE MERCIER

RAYMER AQUACULTURE

56

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

57

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

71

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

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), Maison Pure-Thé (Pabos), L'Eau vive (Mont-Saint-Hilaire), Fou des Îles (Montréal), Le Crac (Québec) (voir la liste complète à varechphareest.com)

Menu-Mer ltée

André Jr Archambault, Tony Denis
Rivière-au-Renard (Gaspé) (non ouvert au public)
418 269-7714
andrejr@gestiongrt.com

Types de produits : Poissons et fruits de mer

Certifications : HACCP (sécurité des aliments), Marine Stewardship Council (pêche durable)

Menu-Mer est à la base une usine fédérale spécialisée dans la transformation des produits marins. Avec son réseau de distribution, l'entreprise fait rayonner les produits du golfe du Saint-Laurent tels que crevettes, crabes, homards, pétoncles, morues, poissons pélagiques, poissons salés et fumés locaux.

Principaux points de vente : Poissonneries de la Gaspésie

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

72

Fumoir Cascapédia

Anne Trépanier
70, rue Gallagher, Cascapédia–Saint-Jules, G0C 1T0
418 392-6207
fumoircascapedia@yahoo.ca

Types de produits : Saumon, truite et crevettes fumés, saumon fumé au poivre d'ail, au citron et à l'aneth, pétoncles, morue et moules fumés

Certification : Fourchette bleue

Depuis quatre générations, tous les produits sont fumés à froid avec une méthode traditionnelle de brûlage de bran de scie d'érable. Le sirop d'érable local est utilisé afin de donner un goût unique. Ouvert toute l'année.

Principaux points de vente : Sur place, IGA et poissonneries de la Gaspésie

LE SAUMON FUMÉ TRADITIONNEL D'ANNE

FUMOIR CASCAPÉDIA

73

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

LES HUÎTRES DE WILLIAM ET LES MOULES D'ÉRIC

LES HUÎTRES WILLIAM B – FERME MARICOLE DU GRAND LARGE

GOÛTEZ SANS VISITER

Un Océan de saveurs inc.

Cap-aux-Os (Gaspé) (non ouvert au public)
581 887-2465
oceandesaveurs.ca • info@oceandesaveurs.ca

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

Certifications : Pro-Cert (biologique), Fourchette bleue, Les pages vertes (niveau Excellence écoresponsable)

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 chasseur d'algues 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 500 points de vente au Québec et sur sa boutique en ligne.

Principaux points de vente : En ligne à oceandesaveurs.ca, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, Marché public de Gaspé (voir la carte des autres points de vente à oceandesaveurs.ca)

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

LE HOMARD DE BILL

E. GAGNON ET FILS (GASPE SHORE)

LES CREVETTES DE DAN ET FRANCIS

GESTION DANFRAN

LES PRODUITS MARINS DE CHARLES

POISSONNERIE CARLETON-SUR-MER

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

FUMOIR ARTISANAL INDIAN BAY

LES FRUITS DE MER D'ANNIE-PIER

LA FILLE DU PÊCHEUR

60

Poissonnerie Carleton

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

Certification : Fourchette bleue

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

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

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 : l'expérience !

Principal point de vente : Sur place

59

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 et Bonaventure), Poissonnerie de la Baie (Bonaventure), Ferro Import Export (Montréal)

61

La Fille du pêcheur inc.

Annie-Pier Desbois
36, rue Normand Sud, local 2, Amqui, G5J 1S1
418 570-1940
boutique@lafilledupecheur.ca • 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

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

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), Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Auberge du Marchand et Coop IGA (Maria), Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond)

28

Seabiosis

Élisabeth Varennes
Carleton-sur-Mer (vente sur rendez-vous)
581 681-1070
info@seabiosis.com • seabiosis.com

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

Certifications : Fourchette bleue, Aliments du Québec, Aliments préparés au Québec

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 : Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Raymer Aquaculture (New Richmond), Péché Malté (Chandler), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), plusieurs supermarchés et poissonneries au Québec (voir la liste complète à seabiosis.com/pointsdevente)

Marins Plaisirs

Olivier Cellard et Marie-Claude Perron (propriétaires)
Nouvelle (non ouvert au public)
418 794-1794

Types de produits : Soupe de poisson, coquille Saint-Jacques, pizza aux crevettes, lasagne aux fruits de mer, croquettes de morue, pot-en-pot aux fruits de mer, pizza au saumon fumé

Marins Plaisirs est une entreprise spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés mettant en valeur les poissons et fruits de mer de la région.

Principaux points de vente : Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle), Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Coop IGA (Maria), Maxi (New Richmond)

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 JÉRÔME

GRAS DUR CUISINE

LES SAUCISSES DE DOMINIC

LES CUISINES NICOLAS

62

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 faible en gras), 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, gâteaux au fromage maison

Certification : Fromage fermier (Québec Vrai)

La Fromagerie du Littoral est une fromagerie fermière, artisanale et familiale située aux portes de la Gaspésie. Depuis 2006, elle transforme le lait de la ferme familiale en délicieux fromages fins. Avec leur goût unique, ces produits font voyager entre fleuve, champ et montagne, là où l'art fromager rayonne. La promesse de l'entreprise : savourer les fromages du Littoral, c'est vivre des moments inoubliables !

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés, épiceries fines et spécialisées de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent, dont Marché Nicolas (Cap-d'Espoir)

74

Gras Dur Cuisine

Jérôme Paquet
111C, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R6
418 763-4641
grasdurcuisine@gmail.com

Types de produits : Saucisses fraîches, charcuteries, prêt-à-manger, bières gaspésiennes

Gras Dur Cuisine est une entreprise de transformation alimentaire. Dans sa boutique, vous trouverez un comptoir de saucisses fraîches aux saveurs originales, des charcuteries, une gamme de plats cuisinés pour tous les goûts ainsi qu'une sélection de bières gaspésiennes. Certains produits sont également offerts à la Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches et à L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts).

Principal point de vente : Sur place

46

La Sablonnée, ferme sur mer

Caroline Charette, Sébastien Roy
832, rue Bellerive, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1H7
514 916-3962
ferme@lasablonnee.com

Types de produits : Asperges, légumes de saison, œufs fermiers (poules et canards), marinades et autres produits transformés

Ferme familiale spécialisée dans la culture maraîchère, la production d'œufs fermiers et la transformation des surplus de légumes. Vous pouvez vous y procurer des légumes, des œufs, des conserves et quelques gâteries maison, tout en observant les volailles en basse-cour et la magnifique vue sur le fleuve.

Principaux points de vente : Marchés publics, kiosque à la ferme, commerces locaux

75

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

26

Le Caprivore

Vincent-Olivier Bastien
101B, avenue de Port-Royal, Bonaventure, G0C 1E0
581 887-2416
fermelecaprivore@gmail.com

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

Le Caprivore est une boucherie et une entreprise de transformation des viandes et produits gaspésiens. Elle veut mettre dans les assiettes des gens des viandes de qualité et locales qui sauront répondre aux plus fins palais. Ses produits sont distribués en Gaspésie et par la Gamme Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine dans les grands centres urbains. Vincent-Olivier et Olivier sauront vous conseiller pour votre barbecue estival en boutique à Bonaventure.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries fines de la Gaspésie, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande

LES FROMAGES DE CHRISTIAN ET CAROLE

FROMAGERIE DU LITTORAL

LES VIANDES ET SAUCISSES DE VINCENT-OLIVIER

LE CAPRIVORE

76

Les Bergeries du Margot

Leïla Arbour
356, chemin Thivierge, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-3701 ou 581 886-0555
info@agneauauxalgues.ca • boutique.agneauauxalgues.ca

Type de produit : Agneau nourri aux algues

Certification : Ecocert Canada (cahier des normes)

Leïla, Manon et Sylvain, propriétaires des Bergeries du Margot, produisent des agneaux nourris aux algues, élevés sans hormones ni antibiotiques dans des bâtiments adaptés pour le bien-être animal. L'ajout d'algues à l'alimentation permet de faire une viande de qualité supérieure qui se distingue par sa tendreté et son persillage.

Principaux points de vente : Sur place, Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Metro Beaumont (Mont-Royal), Metro Westmount (Westmount), IGA Alimentation Raymond Rousseau (Québec), Boucherie Nordest du marché Jean-Talon et Boucherie Les Épicurieux (Montréal), Coop Alina (Rimouski), Le Croc Mignon (Québec)

49

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)

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 NOURRI AUX ALGUES DE TOBY ET LEÏLA
LES BERGERIES DU MARGOT

GOÛTEZ SANS VISITER

77

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 livrés à domicile (plusieurs compositions possibles, environ 5 kg)

La Ferme Percé Nature vous propose une viande de bœuf saine et savoureuse provenant d'animaux nourris exclusivement à l'herbe. Les champs et pâturages qui alimentent le troupeau sont cultivés sans produits chimiques de synthèse. La viande 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, Péché Malté (Chandler)

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 Champfleuri (Montréal), IGA des Sources (Boischatel et Cap-Rouge), Marché IGA Cronier (Gaspé), Boucherie Centre-Ville (Trois-Pistoles)

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.

Principaux points de vente : Sur place sur rendez-vous téléphonique, épiceries spécialisées

LE BŒUF DE BERTRAND
FERME PERCÉ NATURE

LE BŒUF DE MARC
COOPÉRATIVE BŒUF GASPÉSIE

L'AGNEAU D'ALEX-ÉMILIE
LES VIANDES DU 4e RANG – BERGERIE OVIRÊVE

NOS *complices*

© La Nomade Photographie

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

Marché public de Cap-Chat

Halte routière, route 132 Est, près de la rivière Cap-Chat
facebook.com/marchepcapchat

Spécialités : Produits du terroir incluant légumes de saison, ail, tomates, concombres, petits fruits et fruits du verger (fraises, framboises, bleuets, amélanches, pommes, poires, prunes, etc.), champignons sauvages, pain de ménage, pâtisseries, viennoiseries, confitures, marinades, condiments et créations originales d'artisanat local

Du 24 juin au 30 septembre, le samedi de 9 h 30 à 14 h.

Boutique Plein ma valise d'Hôtel & cie

Daniel Gasse, Anna Nathalie Gasse
90, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3
418 763-3321
info@hoteletcie.com • hoteletcie.com

Types de produits : Comptoir de fromages fins et de charcuteries artisanales, vins d'importation privée et produits complices du terroir, grande sélection de sandwichs, *grilled cheese*, salade maison pour le dîner

Produits maison : Pâtés, rillettes, terrines, produits fumés

Hôtel, 4 étoiles • De 140 $ à 185 $

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

Metro Alimentation Jean-Pierre Durette inc.

Jean-Pierre Durette
2, boulevard Sainte-Anne, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R6
418 763-2026

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Metro Alimentation Jean-Pierre Durette, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à de l'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Auberge L'Amarré – Garde-manger du terroir et Café-bistro

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, bières, cafés, tisanes, confitures, légumes, conserves, algues, farines…)

Produits maison : Conserves, mets préparés

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 de l'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 de l'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Types de produits : Prêt-à-manger cuisiné sur place, déjeuner au réchaud dès 7 h, bières de microbrasseries, vins régionaux, barbotine, café fraîchement moulu

Spécialités : Bol de poké du vendredi, crêpes choco-fruits du dimanche matin, croquettes de poisson, lasagne aux fruits de mer, tartes aux framboises, cretons, sucre à la crème maison

Café-Boutique Pub de Victory Farm

Sophie Bonneville
1, rue du Vieux-Pont, Grande-Vallée, G0E 1K0
450 782-3911
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

Nicole Marticotte, Marie-Josée Vallerand
472, route 132, Cloridorme, G0E 1G0
581 887-1485 (Nicole Marticotte) ou 418 395-2312 (Marie-Josée Vallerand)
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
418 360-0225
info@beigefarine.ca • beigefarine.ca

Spécialités : Produits gaspésiens en vrac tels que les champignons séchés et tisanes de Gaspésie Sauvage, les farines de la Minoterie des Anciens, les mélanges d'algues d'Un Océan de saveurs, le café de Mont-Café, des noix, des fruits séchés, des grignotines, des pâtes et plusieurs centaines d'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@gmail.com • manoirleboutillier.ca

Spécialités : Boutique de produits régionaux et de métiers d'art; salon de thé avec desserts de la Boulangerie oh les pains de 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 de l'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

COMMERCES

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 de l'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Spécialités : Bières de microbrasseries, fromages québécois, poissonnerie, prêt-à-manger, cuisine maison, biologique, sans gluten, cétogène

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 de l'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Auberge Chez Pit
Stéphan Lord
242, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 783-2575
reservation@pitcaribou.com • pitcaribou.com

Spécialités : Produits Pit Caribou, produits du terroir gaspésien

À découvrir sur place : Salon de dégustation avec terrasse, léger menu bistro, espace boutique

Hôtel • De 129 $ à 159 $

Fumoir Le Paternel – Fumoir artisanal-Comptoir-Boutique
Alain Bujold (maître fumeur)
682, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-4342
fumoirlepaternel@gmail.com • fumoirlepaternel.ca

Spécialités : Produits fumés à froid (saumon, maquereau, truite, pétoncle, bonbons, *jerky*, morue, flétan et autres)

Produits maison : Chili végétarien au kombu royal, tartare aux deux saumons et algues gaspésiennes, bols de poké

Aussi à découvrir sur place : La Remise 682, une boutique éclectique aux couleurs gaspésiennes

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 de l'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

IGA Grande-Rivière (Marché J-A Fournier)
Jean-Alex Fournier
143, Grande Allée Est, Grande-Rivière, G0C 1V0
iga08233hautedirection@sobeys.com

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Marché J-A Fournier, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à de l'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, produits biologiques, gâteaux personnalisés

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 de l'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 de l'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Spécialité : Prêt-à-manger

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 du 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.

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 de l'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Magasin général de Saint-Siméon
Nancy Pitre, Mylène Lepage
181, boulevard Perron Est, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0
418 534-3438
magasingeneralstsimeon@gmail.com

Spécialités : Pizzas, mets préparés à manger sur place ou à emporter, café espresso, vaste choix de café, d'épices, d'huiles, de vinaigres balsamiques et autres aliments en vrac et produits biologiques, bières de microbrasseries gaspésiennes et vins, produits sans alcool, produits du terroir gaspésien

Un incontournable depuis 1959 !

Aussi sur place : Cantine Bergeron express

COMMERCES

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 Marché Tradition Coop Caplan, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à de l'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 de l'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

Spécialité : Prêt-à-manger

Marché public de New Richmond

Lucie Duguay
103, boulevard Perron Est (parc de la Pointe-Taylor), New Richmond, G0C 2B0
418 392-7000, poste 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, Vi Kombucha, douceurs de Couleur Chocolat, produits de Moutardes Legros, du Caprivore, de la Conserverie de la Baie, du Verger Cambrook et de l'Érablière Monts & Rivières, miel du Rucher des Framboisiers et Apis Lacris, fromages et charcuteries du Québec, pesto et sel de fleurs d'ail de La Défriche, tartinades de Bio Culture Lepage, tisanes et thés de la Maison Pure-Thé

Hôtel, 3 étoiles, appartements et maison • De 85 $ à 185 $

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 de l'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, 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 7 et le dimanche 8 octobre.

Marché Carleton-sur-Mer (Metro)

Steeve Allard (propriétaire)
686, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-7380
sallard.metro@globetrotter.net

Parmi les nombreux produits d'épicerie du Marché Carleton-sur-Mer, une belle variété provient de la Gaspésie et est facilement repérable grâce à de l'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

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 de l'affichage. Plusieurs produits non périssables sont d'ailleurs regroupés dans un espace Gaspésie Gourmande, aménagé sur place.

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 !

De la fin juin à la fin 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

Certification : Fourchette bleue

De 20 $ à 40 $ • Table d'hôte, déjeuner, brunch, souper

Salle à manger, verrière, comptoir-bar, salon privé, vue sur la mer

Hôtel, 3 étoiles • De 84 $ à 199 $

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

Certification : Bienvenue Cyclistes !

Produits locaux et bières de microbrasseries

De 8 $ à 20 $ • Déjeuner, brunch, assiette bistro, souper

Salle à manger, terrasse, coin pour enfants

Auberge de jeunesse • De 30 $ à 90 $

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
info@valmontpleinair.com • 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 50 $ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper, plats à emporter

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, verrière

Restaurant du Gîte du Mont-Albert

Nicolas Crépeault (chef), Stéphane Thibault (maître d'hôtel)
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

Certification : Fourchette bleue

Déjeuner buffet, table d'hôte à partir de 55 $

Salle à manger, verrière, bistro-bar

Hôtel, chalets, 4 étoiles • À partir de 199 $

Restaurant Quartier général du Chic-Chac

Éloïse Bourdon
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, croustade d'avoine de la Minoterie aux petits fruits

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 : Produits du terroir, prêt-à-manger coloré, viennoiseries, cafés, bières locales

Certification : Fourchette bleue

De 12 $ à 24 $ • Dîner, souper

Comptoir-café, terrasse face à la mer, épicerie fine

Auberge, 3 étoiles • De 95 $ à 125 $

Shack à guédilles & Shack à slush

Anna-Kim Fournier, Pierre-Emmanuel Desrosiers (chef)
98, route Principale, Madeleine-Centre, G0E 1P0
514 402-6174
ccmeretmontagne@gmail.com • campingchaletsmeretmontagne.com

Spécialités : Cocktails avec ou sans alcool, guédilles de toutes sortes, tartare, chaudrée de fruits de mer et autres spécialités gaspésiennes

Produits maison : Salade de lentilles, sauce barbecue, sauce spéciale Shack, tartare

Certification : Fourchette bleue

Le plus petit bar du Québec adjacent à une cantine de luxe offrant des spécialités gaspésiennes.

De 2,75 $ à 29 $ • Déjeuner, dîner, souper, plats à emporter

Service traiteur

Camping Chalets Mer et Montagne • De 28 $ à 125 $

Du 10 juin au 15 septembre.

Café de la Vieille Forge

Alan Côté
4, rue de la Longue-Pointe, Petite-Vallée, G0E 1Y0
418 393-2592
info@festivalenchanson.com • theatredelavieilleforge.com

Cuisine bistro et familiale

Spécialités : Poissons, fruits de mer, produits locaux

Certification : Fourchette bleue

De 10 $ à 25 $ • Dîner, souper

Salle à manger, terrasse panoramique sur la mer, Wi-Fi

Restaurant-Motel L'Étoile du Nord

James Barnard
1, route du Pêcheur, Pointe-à-la-Frégate (Cloridorme), G0E 1G0
418 395-2966
info@etoiledunord.net • etoiledunord.net

Cuisine bistro, gastronomique et santé • Roland Troadec (chef)

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 89 $ à 119 $

Du 21 mai au 31 octobre.

RESTAURANTS

Café de L'Anse du Centre culturel Le Griffon

Toby Germain (directeur général), Renaud Gendron (directeur général adjoint)
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

Certifications : Fourchette bleue, Terroir et saveurs du Québec

De 12 $ à 30 $ • Déjeuner, dîner, souper

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, épicerie du terroir, boissons gaspésiennes

De 10 $ à 30 $ • Déjeuner, dîner, souper

Certification : 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 10 $ à 45 $ • Dîner, souper, menu du jour

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)

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, grande sélection de vin d'importation privée. Découvrez le *food truck* TÉTÛ, la terrasse avec vue sur la baie et le Marché TÉTÛ produits gourmands et boutique-cadeaux.

De 15 $ à 60 $ • Déjeuner, souper, menu pour enfants

Hôtel Baker, 4 étoiles • De 149 $ à 300 $

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, expositions

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 $

Buvette Thérèse

Billy Bastien
162, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
administration@buvettetherese.ca • buvettetherese.com

Cuisine bistro et du marché • Thomas Minguez (chef)

Certification : Fourchette bleue

De 15 $ à 50 $ • Déjeuner, dîner, souper, plats à emporter

Comptoir-bar, salle à manger, terrasse

Du 20 mai au 30 septembre.

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

Certifications : Table aux saveurs du terroir, Fourchette bleue

De 12 $ à 49 $ • Déjeuner, souper à la carte

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

Certifications : Fourchette bleue, Aliments du Québec au menu

De 11,95 $ à 49,95 $ • Menu du midi, souper à la carte et en table d'hôte

Recommandé par Gault & Millau

Salle à manger, terrasse

RESTAURANTS

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

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

De 10 $ à 30 $ • Déjeuner à la carte

Salle à manger (Trois Diamants CAA/AAA)

Hôtel, 3 étoiles • De 115 $ à 285 $

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 29 $ à 99 $ • Table d'hôte, déjeuner, souper

Salle à manger (Quatre Diamants CAA/AAA)

Hôtel, 3 étoiles • De 99 $ à 349 $

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 : Métissage gastronomique, produits marins et du terroir, nachos, tacos, crêpes, menu changeant (consulter la page Facebook)

Du 15 juin au 15 septembre. Service traiteur du 1er avril au 31 décembre.

Café-Bistro La Vieille Usine

55, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0
418 782-2277
info@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 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

Certifications : Fourchette bleue, Aliments du Québec au menu

De 30 $ à 55 $ • Table d'hôte, déjeuner, souper

Salle à manger, comptoir-bar, lounge (salon privé)

Hôtel, 3 étoiles • De 120 $ à 160 $

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 15 $ à 50 $ • Déjeuner, apéro, souper

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse

Gîte, 2 soleils • 120 $ pour 2 personnes, 110 $ pour 1 personne, forfait famille, déjeuner inclus (avec produits de la gamme Gaspésie Gourmande)

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 pub • Amélie Cyr (cheffe)

Spécialités : Côtes levées, pâtes aux fruits de mer, belle variété de bières de la Microbrasserie Pit Caribou

De 9,95 $ à 50 $ • Souper

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse

Edgar Café Buvette

Simon Beaubien
107, boulevard Perron Est, New Richmond, G0C 2B0
edgar.cafe.buvette@gmail.com

Types de produits : Limonades saisonnières, sandwichs gourmands, cueillettes sauvages, café, prêt-à-manger, vins d'importation privée, apéro

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 85 $ à 185 $

RESTAURANTS

Restaurant Le Naufrageur

Christelle Latrasse
561, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-5440
reservation@lenaufrageur.com • lenaufrageur.com

Spécialité : Bières

Plats préparés à manger sur place ou à emporter, bières, vins, cocktails

De 6 $ à 25 $

De mai à octobre.

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 (Québec) 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 $

Bistro Cerf-Cuit-Court

Philippe Allaire
471, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-0887
chefallaire@outlook.com

Fine cuisine régionale de proximité

Spécialités : Fruits de mer, produits locaux

Certification : Fourchette bleue

De 35 $ à 75 $ • Souper, table d'hôte

Aussi offerts : Cours de cuisine (académie culinaire)

Hôtel Manoir Belle Plage, 4 étoiles • De 149 $ à 249 $

Hostellerie Baie Bleue – Centre des congrès de la Gaspésie

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 • Philippe Allaire (chef)

Spécialités : La Boîte Baie Bleue, fruits de mer, steak, produits régionaux, menu sur mesure, sur demande

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

De 30 $ à 85 $ • Ouvert sur réservation de groupe seulement

Salle à manger, comptoir-bar, lounge

Congrès, colloques, mariages, soupers anniversaires. Information auprès de Marc-André Lapointe pour les réservations de groupe.

Pub St-Joseph de l'Hostellerie Baie Bleue

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

Vente et consommation sur place d'une belle variété des produits de la Microbrasserie Pit Caribou

Comptoir-bar, terrasse

Hôtel, 3 étoiles • De 109 $ à 249 $

Poissonnerie Carleton – Bistro Le Frigidaire

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

Cuisine actuelle et régionale

Spécialités : Bar à huîtres, assiettes mettant en valeur les produits locaux (crabe, homard, crevettes, moules et bien d'autres), cocktails éclatés

Certification : Fourchette bleue

De 10 $ à 50 $ • Dîner, souper, menu pour enfants

Salle à manger, terrasse

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 • Christophe Lallement (chef)

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

Flore Poirier-Turcotte
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 5 $ à 23 $ • Déjeuner, dîner, souper

Venez profiter de l'ambiance du pub-restaurant avec son ardoise variée, son lieu d'exposition et à l'occasion ses spectacles.

Restaurant festif Beauséjour

Suzie Dallaire et Sylvain Couture (propriétaires)
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 : Tartare, poissons, fruits de mer, viande grillée, déjeuner estival

Certification : Qualité Tourisme Gaspésie

De 17 $ à 40 $ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Boutique, salle à manger, terrasse

Hôtel • De 78 $ à 218 $

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

SERVICE TRAITEUR

Conception Gourmande

Caroline Landry
New Richmond, G0C 2B0 (non ouvert au public)
581 886-3271
conceptiongourmande@gmail.com

Service traiteur événementiel extérieur et intérieur, démonstrations culinaires avec des produits gaspésiens

Spécialités : Nourriture locale et gourmande au fumoir de charbon de bois, en buffet gourmand chaud ou froid, en petites bouchées élégantes ou en dégustation

Types de produits : Sauces piquantes, marinades, rillettes, beurre aromatisé, tartinades diverses

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.

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
boutiqueertg.ca

Programmes de formations professionnelles en cuisine et en service de la restauration. Profil culinaire axé sur la cuisine maritime et boréale. Service de formation sur mesure en entreprise; reconnaissance des acquis professionnels; ateliers de loisirs. Bistro-école : repas thématique et menus inspirés des produits régionaux.

Formateurs : André Lagacé, Pascale Malo, Philippe Lescelleur, Steeve Synnott

Pour plus d'information, contactez le Centre de formation de La Côte-de-Gaspé au 418 368-6117 ou visitez le site Web à cfcote-de-gaspe.com.

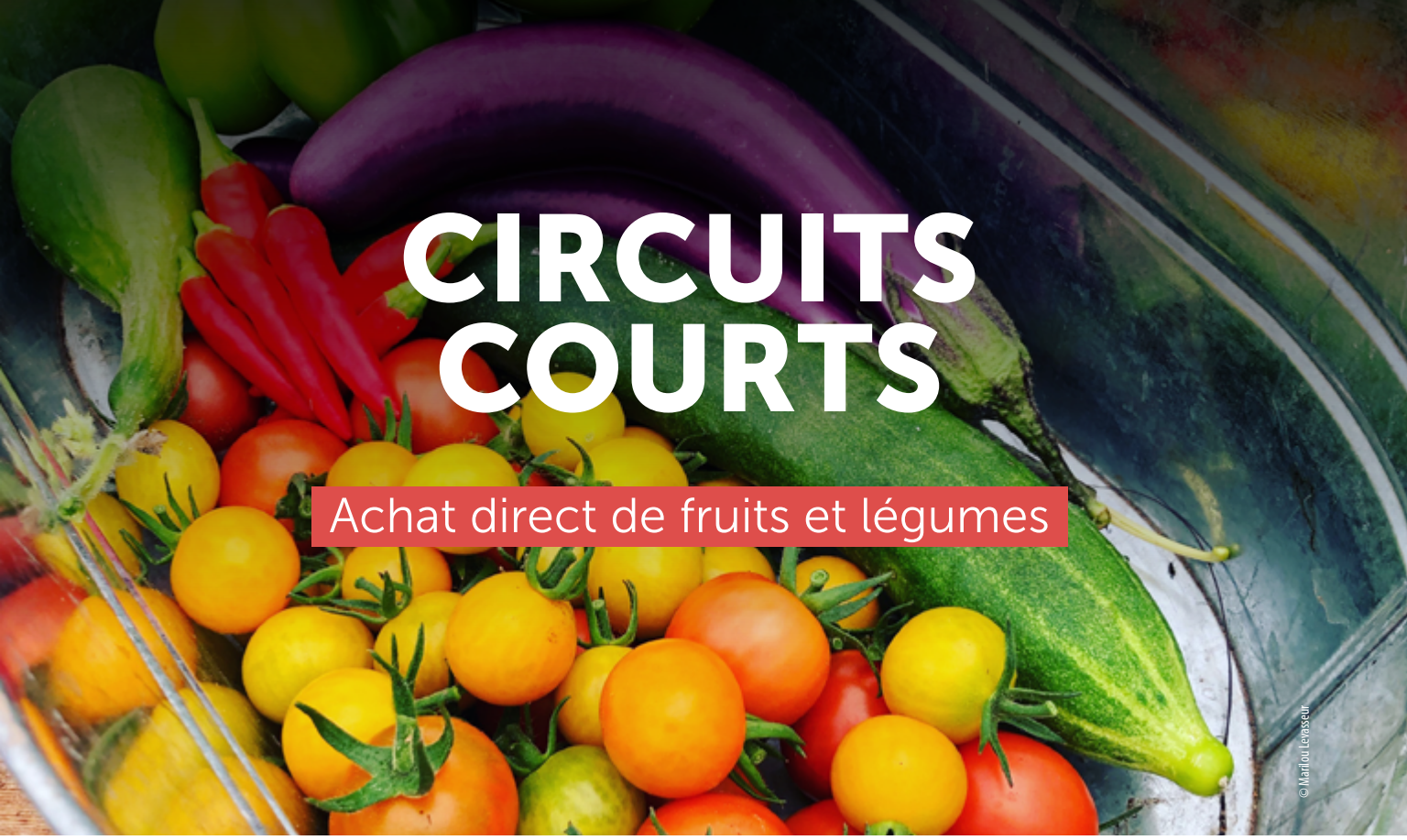
Au tour du pot – Conserverie mobile (programme d'ateliers en ligne « Conserves saison »)

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 $

© La Nomade Photographie



CIRCUITS COURTS

Achat direct de fruits et légumes

© Marilou Levasseur

Cet été, faites le plein de vos fruits et légumes préférés directement auprès des entreprises de production de la péninsule. Les kiosques à la ferme, l'autocueillette et les marchés publics limiteront les intermédiaires entre les produits et votre assiette !

Kiosques à la ferme

BIO CULTURE LEPAGE
Sainte-Anne-des-Monts

FERME BOURDAGES TRADITION
Saint-Siméon-de-Bonaventure

FERME PAQUET ET FILS
Saint-Siméon-de-Bonaventure

JARDINS D'AMARYLLIS
L'Anse-au-Griffon

LA DÉFRICHE
Saint-Godefroi

LA SABLONNÉE, FERME SUR MER
Sainte-Anne-des-Monts

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE
Val-Brillant

LE JARDIN DU VILLAGE
Caplan

LES FERMES LE ROY
Bonaventure

LES JARDINS DE FORILLON
Gaspé

POTAGER LES RANGS FOUS
Sainte-Anne-des-Monts

VERGER CAMBROOK
Bonaventure

VERGER LA CONCHE SAINT-MARTIN
Port-Daniel–Gascons

RENDEZ-VOUS DANS LE RÉPERTOIRE GOURMAND (P. 50) POUR CONNAÎTRE LES COORDONNÉES DES ENTREPRISES ET COMMUNIQUEZ AVEC ELLES POUR CONNAÎTRE LES JOURS ET HEURES D'OUVERTURE.

Autocueillette

BIO CULTURE LEPAGE
Sainte-Anne-des-Monts

Autocueillette de framboises, de cassis et de bleuets se succédant de la fin juillet au début septembre.

FERME BOURDAGES TRADITION
Saint-Siméon-de-Bonaventure

Autocueillette de fraises du début juillet au début août.

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE
Val-Brillant

Autocueillette de fraises, de framboises, de bleuets, de cassis, de groseilles, de gadelles, de camerises, de courges et de citrouilles se déroulant successivement de juillet à septembre.

LES FERMES LE ROY
Bonaventure

Autocueillette de bleuets et de framboises de la fin juillet au début septembre.

VERGER CAMBROOK
Bonaventure

Autocueillette de camerises de la mi-juillet au début août.

VERGER LA CONCHE SAINT-MARTIN
Port-Daniel–Gascons

Autocueillette de camerises en juillet.

NOTEZ QUE LES PÉRIODES D'AUTOCUEILLETTE SONT APPROXIMATIVES ET PEUVENT VARIER EN FONCTION DE LA TEMPÉRATURE.

Marchés publics

MARCHÉ DU TERROIR DE MONT-LOUIS
Le dimanche de 10 h à 14 h (du 18 juin au 24 septembre)

La Pointe Sec (espace culturel), près du quai

levierdesartisans.org/activites/marche-du-terroir-de-mont-louis

MARCHÉ PUBLIC DE CAP-CHAT
Le samedi de 9 h 30 à 14 h, du 24 juin au 30 septembre

Halte routière, près de la rivière Cap-Chat, sur la route 132 Est

MARCHÉ PUBLIC DE NEW RICHMOND
Le samedi de 10 h à 15 h (du 8 juillet au 9 septembre)

Parc de la Pointe-Taylor, 103, boulevard Perron Est

villenewrichmond.com

MARCHÉ PUBLIC DU FESTIVAL LA VIRÉE TRAD | CARLETON-SUR-MER
Le samedi 7 et le dimanche 8 octobre de 10 h à 17 h

Sous le chapiteau, près du Quai des arts, 774, boulevard Perron

festivallaviree.com

MARCHÉ LOCAL DE NEW CARLISLE
Le samedi de 9 h à midi (du 15 juillet au 23 septembre; Festival de l'ail le dernier jour de 9 h à 13 h)

Terrain de tennis (à l'angle de Gérard-D.-Levesque et de l'Oriental) ou aréna (138, boulevard Gérard-D.-Levesque) en cas de pluie

MARCHÉ PUBLIC MATAPÉDIEN | AMQUI
Le jeudi de 16 h à 19 h (du 22 juin au 21 septembre)

657, route 132 Ouest (en face du Camping d'Amqui)

marchematapedien.com

MARCHÉS PUBLICS DE GASPÉ
Le samedi de 9 h 30 à 14 h (du 8 juillet au 7 octobre)

Gare intermodale de Gaspé (bureau d'information touristique) 8, rue de la Marina

marchespublicsgaspe.ca

MICROMARCHÉ DU NAUFRAGEUR | CARLETON-SUR-MER
Tous les jours de 10 h à 20 h (du 11 juin au 12 septembre)

Devant la microbrasserie, 586, boulevard Perron

lenaufrageur.com

Cocktail

Gaspésie Gourmande 2023

Que diriez-vous d'un instant de plaisir délicat ? Ce cocktail au gin, spécialement conçu par Gaspésie Gourmande, marquera l'année 2023. Nous vous en révélons le secret afin que vous puissiez le confectionner à la maison.

VOUS POUVEZ AUSSI LE DÉGUSTER DANS PLUSIEURS RESTAURANTS MEMBRES DE GASPÉSIE GOURMANDE.

RESTAURATEUR·RICES ET MIXOLOGUES DE LA GASPÉSIE : AJOUTEZ-LE À VOTRE MENU !

INGRÉDIENTS

½ c. à thé de sucre d'érable aux roses sauvages de l'Érablière Monts & Rivières • Glaçons • 1 ½ oz (45 ml) de gin Récif de la Distillerie des Marigots • 1 oz (30 ml) de coulis de fraises de la Ferme Bourdages Tradition • 1 trait d'amer à l'orange du Nord de Cueilli • ¼ oz (7 ml) de jus de citron • 2 oz (60 ml) d'eau florale pétillante au thé du Labrador et mélisse d'O EffetVertSens • Fraise locale • Zeste d'orange

PRÉPARATION

Givrer le pourtour d'un verre de sucre d'érable. Remplir le verre de glaçons. — Dans un mélangeur à cocktail (*shaker*), agiter vivement le gin, le coulis, l'amer, le jus de citron et des glaçons. — Filtrer le contenu dans le verre. Allonger d'eau florale pétillante et mélanger doucement avec une cuillère. — Garnir d'une fraise et d'un zeste d'orange.

VARIANTES

Déposer le sucre d'érable dans le mélangeur avec les autres ingrédients plutôt que de givrer le verre.

Pour un cocktail sans gin, mélanger les ingrédients directement dans le verre et utiliser 3 ½ oz (105 ml) d'eau florale.

© Geneviève Smith

Sigewigus
GESPEG

Sirop d'érable entièrement récolté, produit et transformé sur le **Gespe'gewa'gi**, territoire ancestral des **Mi'gmaq de Gespeg**.

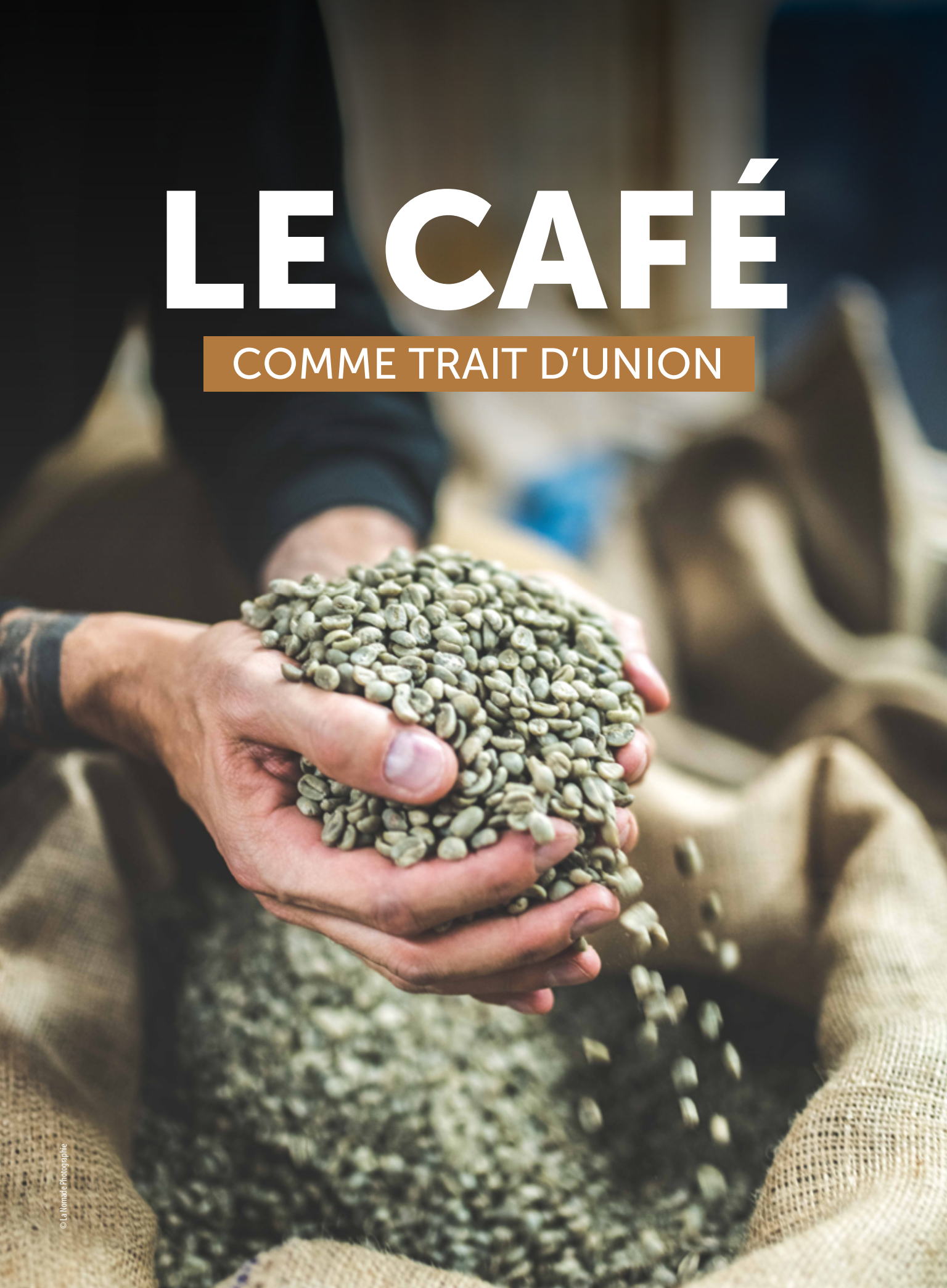
sigewigus.com

Gespeg

Identification
Premières Nations
First Nations

LE CAFÉ

COMME TRAIT D'UNION



© La Nomade Photographie

Plus rien n'existe que cet instant, que cette scène où nous discutons, Marie et moi, en buvant notre tasse de café. — Serge Bouchard

Sur la rue de la Reine à Gaspé, à la brèche à Manon à Grande-Rivière, au pied d'une montagne en Haute-Gaspésie, devant le rocher Percé ou sur une plage à Carleton-sur-Mer, moult sourires, confidences et réflexions se font, une tasse de café à la main. Tant de « comment vas-tu ? », de jasettes et de rires embaument également les cafés gaspésiens, au même titre que l'arôme des grains fraîchement moulus. « C'est peut-être une petite magie, le café », dit Jacques Legault, propriétaire de la Brûlerie du Café des Artistes.

Quelque chose d'enchanteur, oui. En discutant avec les torréfacteurs Jacques Legault, Antoine Desrosiers et Mathieu Masse, membres de Gaspésie Gourmande, on réalise que le café n'agit pas que sur nos papilles et notre énergie, il nous rassemble, il nous unit…

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.

CHEZ JACQUES

Jacques Legault, 82 ans, est le premier torréfacteur de la Gaspésie. Il a ouvert les portes de sa brûlerie de la rue de la Reine en 1999. Pour se faire connaître, il avait offert un présent aux citoyen·nes de Gaspé : « J'ai parcouru la ville pour laisser à chaque porte un petit sac de café et un mot expliquant que ce produit avait été torréfié ici de façon artisanale. »

À l'époque, les cafés de Jacques étaient plus foncés. Aujourd'hui, le torréfacteur prépare également des grains bruns. Si la tendance est au café brun, Jacques soutient qu'en Gaspésie, c'est le café noir qui se vend encore le mieux.

« Ma force, c'est que je mélange mes cafés avant de les faire cuire, dans ma chaudière », explique l'entrepreneur. Les mélanges du Café des Artistes portent de jolis noms inspirés de la péninsule : Brise de mer, Coup de vent, etc. Ils ont été imaginés par Jacques et sa cousine, Sophie Legault, à force d'expérimentations. « Il n'y a pas de cours pour ça. Il faut aller voir ce qui se fait ailleurs. » L'entreprise crée des cafés à partir de près de 10 sortes de grains verts achetés à des courtiers de Montréal spécialisés dans le café.

COFFEE AS A BRIDGE

Rue de la Reine in Gaspé, the Brèche à Manon in Grande-Rivière, the foot of a mountain in the Upper Gaspé, near Percé Rock or a beach in Carleton-sur-Mer, all are places where you'll run into people sharing smiles, secrets and thoughts, cup of coffee in hand. So many "how are yous", chats and chuckles also season the atmosphere at cafés in the Gaspé, as does the aroma of freshly ground beans. "It's maybe a bit of magic, the coffee," says Jacques Legault, owner of the Brûlerie du Café des Artistes.

Something enchanting, indeed. In talking with roast masters Jacques Legault, Antoine Desrosiers and Mathieu Masse, Gaspésie Gourmande members, we realise that not only does coffee tickle on our taste buds and boost our energy, but it also brings us together, it connects us…

This moment is all that exists, this scene where Marie and I are talking while enjoying our coffee. — *Serge Bouchard*

Lorsqu'on lui demande ce qui a changé dans le milieu au cours des dernières décennies, il parle entre autres des prix : « Quand j'ai commencé, je payais mes grains verts 1 $ la livre. Aujourd'hui, ça coûte 4 $ la livre pour le café le moins cher. De nos jours, ça demande plus d'efforts pour atteindre une rentabilité. »

Jacques soutient que le café foncé, donc cuit plus longtemps, a un poids plus léger. C'est donc moins payant de faire du café noir. Il en fait encore aujourd'hui parce que le plaisir de ses client·es est sa priorité. « Bien vivre est un art. Nous sommes tous des artistes. » Déguster un bon café et faire de belles rencontres, ça fait pour lui partie de cet art de bien vivre. C'est d'ailleurs dans son café qu'il apprécie le plus boire sa première tasse du matin. « C'est peut-être ce qui me garde en forme ! »

Courtier·ères versus torréfacteur·rices

Les **courtier·ères** (ou importateur·rices) s'occupent de trouver les grains verts de café et d'en négocier le prix.

Les **torréfacteur·rices** achètent les grains verts aux courtier·ères, analysent leurs profils de torréfaction, puis les cuisent, les chauffent ou les grillent afin d'en développer les arômes.

CHEZ JACQUES

Jacques Legault, 82, was the Gaspé Peninsula's first coffee roast master. He opened the doors to his coffee shop on Rue de la Reine in 1999. To promote his business, he offered the citizens of Gaspé a gift: "I went around town from door to door, leaving a small bag of coffee at each place and a note explaining that it had been roasted here in town in the traditional way."

At the time, Jacques' coffees were darker. Today, he also does a lighter roast. Although there's a growing trend for lighter coffees, Jacques maintains that in Gaspésie, it's the dark roasts that still sell best.

"My strength is that I blend my coffees before roasting them," explains the entrepreneur. The blends at Café des Artistes have attractive names inspired by the peninsula: Brise de mer, Coup de vent, etc. They were created by Jacques and his cousin, Sophie Legault, after much experimentation. "There's no course for this. You have to go and see what's being done elsewhere." The company creates coffees from nearly 10 types of green beans purchased from coffee brokers in Montreal.

When asked what has changed in the business over the past few decades, he talks about prices, among other things: "When I started, I paid $1 a pound for my green beans. Today, it costs $4 a pound for the cheapest coffee. Nowadays, it takes more effort to make a profit."

Jacques maintains that dark coffee, which takes longer to roast, is lighter in weight. It is therefore less profitable to make the darker roasts. But he still makes them today because pleasing his customers is his priority. "Living well is an art. We're all artists." Enjoying a good coffee and meeting new people is part of this art of living well. It's in his coffee shop that he most enjoys drinking his first cup of the morning. "Maybe that's what keeps me in shape!"

CHEZ ANTOINE

Antoine Desrosiers, 45, from Cap-au-Renard, captains Mont-Café. He too has a business philosophy brimming with humanity. When he started in 2013, he would go to his clients at public markets and festivals for the pleasure of talking to them while serving them a good coffee. At that time, he only had a caravan, built with his own hands, to roast beans in his hometown. As his coffee fans grew in number, the entrepreneur decided to open a seasonal coffee shop in Cap-au-Renard in 2018, three months a year.

Mont-Café specialises in organic and fair-trade coffee. This influences the choice of green beans Antoine buys from four importers. Like Jacques, he says Gaspesians enjoy darker coffees. His best seller is Renard Noir, a full-bodied blend of four beans for residential espresso machines.

Antoine learned his trade from a master roaster in Nelson, B.C., where he used to buy coffee when he lived near that small town. He also did a lot of research and reading, and then trained in Vermont. "It's a job that requires a lot of experimentation," he says.

CHEZ ANTOINE

Antoine Desrosiers, 45 ans, de Cap-au-Renard, est le capitaine de Mont-Café. Il a, lui aussi, une philosophie d'entreprise pleine d'humanité. À ses débuts, en 2013, il allait vers ses client·es dans les marchés publics et les festivals, pour le plaisir de discuter tout en leur servant un bon café. À cette époque, il n'avait qu'une roulotte de gitan, construite de ses mains, pour torréfier ses grains dans son patelin. Les adeptes de son café s'étant multiplié·es, l'entrepreneur a décidé d'ouvrir, en 2018, un comptoir-café à Cap-au-Renard, ouvert trois mois par année.

Mont-Café se spécialise dans le café biologique et équitable. C'est ce qui influence le choix des grains verts qu'Antoine achète de quatre importateurs. Comme Jacques, il affirme que les Gaspésien·nes aiment les cafés plus noirs. Son meilleur vendeur est le Renard noir, un mélange corsé de quatre grains pour les machines à espresso résidentielles.

Antoine a appris son métier d'un torréfacteur de Nelson, en Colombie-Britannique, où il achetait du café à l'époque où il vivait près de cette petite ville. Il a aussi fait beaucoup de recherche et de lecture, puis il a suivi une formation au Vermont. « C'est un métier qui demande beaucoup d'expérimentation », fait-il valoir.

Servir un bon café n'est pas tout. Le contexte de dégustation est aussi important :

« Il y a un genre de mémoire affective chez les gens qui aiment le café. Depuis que j'ai ouvert le comptoir-café, des gens de la ville s'y arrêtent chaque été et ramènent du café chez eux. Quand ils boivent leur café, ça évoque pour eux la Haute-Gaspésie. Le café est un trait d'union avec le territoire. » – Antoine Desrosiers

Selon Antoine, le meilleur endroit pour boire son café est en Gaspésie, l'hiver : « Bien assis dans la neige, au creux d'une vallée, après une descente de *snow* dans la poudreuse ! J'ouvre mon thermos et le café chaud est tellement bon en plein air, au cœur de l'hiver ! »

Serving good coffee isn't everything. The place where people taste it is also important:

"There's a kind of emotional memory in people who like coffee. Since I opened the coffee counter, people from the city stop by every summer and take our coffee home. When they drink it, the Upper Gaspé springs to mind for them. The coffee is a bridge to the area." - Antoine Desrosiers

According to Antoine, the best place to drink coffee is in Gaspésie, in winter: "Sitting in the snow, in a hollow in a valley, after a powder snow run! I open my thermos and the hot coffee is so good in the open air, in the heart of winter!"

CHEZ MATHIEU

Mathieu Masse, 34, is an avid traveller and coffee enthusiast. A firefighter hailing from the Laurentians, he gradually discovered the world of coffee as he travelled, and he learned all about coffee roasting from an Italian in Montreal. He started his roasting business in 2017 in his native region, where he did a lot of experimenting: "When you start out, roasting is like learning to play the guitar. It's intimidating."

A few years ago, Mathieu was looking for a quiet place to settle down to officially establish his business, a combination roaster and coffee shop. He also wanted the village to choose him. The beauty of the place, the people and the slower pace of life encouraged him to found Café Chèvres Dansantes in Grande-Rivière.

Mathieu is delighted with the community spirit of the people in his adopted area, who are always ready to lend a hand to help out at the café.

© Michèle Savoie

Marinade sèche au café pour le porc

PAR ANTOINE DESROSIERS, DE MONT-CAFÉ

POUR 2 FILETS DE PORC OU L'ÉQUIVALENT · PRÉPARATION : 5 MIN

INGRÉDIENTS

2 c. soupe de café moulu finement • 2 c. à soupe de sel • 1 c. à thé de coriandre moulue • 1 c. à soupe de cassonade • 2 c. à soupe de paprika fumé • 1 c. à thé de cumin moulu • 1 c. à thé de poivre • 1 c. à thé de poudre d'ail • Poivre de Cayenne, au goût

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients. Appliquez généreusement ce mélange sur votre pièce de porc préférée. Ajoutez du poivre de Cayenne pour une touche épicée.

C'est une recette pratique puisqu'on peut faire cuire la viande aussitôt la marinade appliquée. Toutefois, plus vous l'appliquez tôt, plus la viande sera goûteuse !

CHEZ MATHIEU

Mathieu Masse, 34 ans, est un grand voyageur et passionné de café. Originaire des Laurentides et pompier, il s'est formé, peu à peu, sur l'univers du café au fil de ses voyages et a appris la torréfaction d'un Italien à Montréal. Il a démarré sa brûlerie en 2017 dans sa région natale, où il a fait beaucoup d'expérimentations : «La torréfaction au début, c'est comme apprendre à jouer de la guitare. C'est intimidant.»

Il y a quelques années, Mathieu cherchait un petit coin de pays où se poser pour établir officiellement son entreprise, jumelant brûlerie et café. Il voulait de surcroît que ce village le choisisse. C'est à Grande-Rivière qu'il a fondé le Café Chèvres Dansantes, pour la beauté des lieux, pour les gens et pour le rythme de vie plus lent.

Mathieu est ravi de l'esprit de communauté dont font preuve les gens de son coin d'adoption, toujours prêts à donner un coup de main pour dépanner au café.

«Les cafés sont les nouvelles églises. Ce sont des lieux de rencontre. Je veux avoir un impact dans la communauté et offrir un café à l'année aux locaux. J'aimerais que mon café devienne un repère gaspésien.» – Mathieu Masse

Comme Jacques et Antoine, il constate qu'ici, le café noir a sa place : «Les Gaspésiens aiment les choses intenses! Ils aiment le café plus foncé.» L'entrepreneur travaille à la création d'un autocollant «Torréfaction gaspésienne» pour ses emballages.

Mathieu se spécialise dans le grain robusta. Il s'agit d'une graine de caféier qui possède une plus forte teneur en caféine et une saveur plus âcre que l'arabica. L'entrepreneur achète ses grains verts de courtiers montréalais. «J'ai une influence italienne. En Italie, ils utilisent le robusta. Ici, je veux être le spécialiste du robusta.» Le Café Chèvres Dansantes propose cinq mélanges maison de cette variété.

Et les chèvres? Une légende raconte qu'elles se seraient mises à danser après avoir mangé des baies de caféier. C'est ainsi que le caractère énergisant du café aurait été découvert… Énergisant, le café, certes. Mais aussi rassembleur et source de bonheur simple.

© La Nomade Photographie

"Cafés are the new churches. They're meeting places. I want to make an impact in the community and offer locals a coffee shop that's open year-round. I would like my café to become a Gaspesian landmark." - Mathieu Masse

Like Jacques and Antoine, he notes that dark roast coffee has its place here: "Gaspesians like things intense! They like their coffee darker." The entrepreneur is working on creating a "Torréfaction gaspésienne" sticker for his packaging.

Mathieu specialises in robusta beans. This is a coffee bean that has a higher caffeine content and a more pungent flavour than arabica. The entrepreneur buys his green beans from Montreal brokers. "I have an Italian influence. In Italy, they use robusta. Here, I want to be the robusta specialist." Café Chèvres Dansantes offers five house blends of this variety.

And the goats? Legend has it that they started dancing after eating coffee berries. Some say that's how the energising nature of coffee was discovered… Coffee is certainly energising. But it also brings people together and is a source of pure and unadulterated happiness.

Comment conserver et préparer le café à la maison ?

CONSEILS DE JACQUES, ANTOINE ET MATHIEU

Acheter du café en grains de bonne qualité, en petite quantité • Toujours bien refermer le sac de café • Moudre le café juste avant de le consommer • Utiliser un moulin à meule conique pour une mouture uniforme • Utiliser de l'eau du robinet filtrée ou de l'eau embouteillée (pour éviter l'accumulation de calcaire qui pourrait briser votre machine à café) • Ne pas congeler le café pour en préserver le goût

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 | TABLES DE CHEF - 2 TOQUES GAULT&MILLAU | AU MENU | petit futé

RÉSERVATION | T : 418 782-5331 | 157, ROUTE 132, PERCÉ | INFO@MAISONDUPECHEUR.CA | MAISONDUPECHEUR.CA

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

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

Parc national Forillon
Forillon National Park

Parcs Canada Parks Canada

Canada