

20 ANS À  
CÉLÉBRER LES  
SAVEURS D'ICI!

# Gaspésie Gourmande

Le savoir-faire alimentaire local  
à travers des articles, des recettes  
et un répertoire gourmand

GUIDE-MAGAZINE | 20<sup>e</sup> ÉDITION | 2025

 ENGLISH READERS: MAIN ARTICLES TRANSLATED



**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



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

# SOMMAIRE

## GUIDE-MAGAZINE 2025

### PRÉSENTATION 4

Gaspésie Gourmande présente son 20<sup>e</sup> Guide-Magazine, l'outil par excellence pour découvrir les produits de la région et les intégrer dans vos menus.

### 20 ANS, 20 COUVERTURES 6

Rétrospective des couvertures du Guide-Magazine

### JOURNAL GOURMAND D'UN GASPÉSIE 9

#### Guillaume Arsenault

Les découvertes alimentaires d'enfance de l'auteur-compositeur-interprète gaspésien, les traditions familiales, l'amour du territoire gaspésien et ses coups de cœur gourmands.

### 20 IDÉES POUR FÊTER 15

#### Mélanie Gagné

Propositions d'activités alliant les plaisirs du plein air, de la table et de la région pour célébrer les 20 ans du Guide-Magazine Gaspésie Gourmande.

### RICARDO EN 6 QUESTIONS 25

#### Les brèves de Virginie Turcotte

Coups de cœur et suggestions de Ricardo à travers son attachement à la Gaspésie.

### LE RETOUR DU SÉBASTE DANS NOS ASSIETTES 29

#### Les brèves de Virginie Turcotte

Un poisson abordable, nutritif et local qui réapparaît sur le marché et qu'il faut découvrir.

### SORTIR DES FRONTIÈRES DE LA GASPÉSIE 31

#### Les brèves de Virginie Turcotte

L'érablière Escuminac au Salon international de l'alimentation de Paris et quatre entreprises des pêches au Icelandic Fisheries, Seafood & Aqua Exhibition.

### RÉPERTOIRE GOURMAND 33

L'outil qui fait découvrir le savoir-faire alimentaire d'ici. Guide pratique des membres de Gaspésie Gourmande (entreprises de transformation et de production) et des commerces, restaurants, formateurs-rices qui vendent ou servent notre gamme de produits.

Cartes dépliantes, index, descriptions et coordonnées, le tout rassemblé pour vous !

### DES RECETTES EXQUISES POUR DES PIQUE-NIQUES RÉUSSIS 71

#### Auberge L'Amarré

L'Auberge L'Amarré propose 5 recettes accessibles, parfaites pour le panier de pique-nique lors des journées au bord de la mer.

### LA MEILLEURE BRIGADE CULINAIRE MONDIALE EST GASPÉSIENNE 77

#### Les brèves de Virginie Turcotte

Quatre élèves de l'École Antoine-Bernard sont allées loin avec la Tablée des Chefs.

**E** ENGLISH READERS: MAIN ARTICLES HAVE BEEN TRANSLATED.

### LE TRAVAIL ÉTUDIANT : UN APPRENTISSAGE PORTEUR D'AUTONOMIE 79

#### Hélène Raymond

La place de jeunes adultes et d'adolescentes sur le marché de l'emploi au sein d'entreprises bioalimentaires.

### PRIX DE L'EXCELLENCE GASPÉSIE GOURMANDE 87

Les Pêcheries Gaspésiennes (Rivière-au-Renard)

### PRIX PAUL-HACHEY GASPÉSIE GOURMANDE 89

Samuel Laverrière, du Littoral Bistro Gourmand (Sainte-Anne-des-Monts)

### PRIX RECONNAISSANCE GASPÉSIE GOURMANDE 91

Louis Bigaouette, un homme ayant à cœur le bioalimentaire gaspésien

### UNE GORGÉE DE GASPÉSIE 95

#### Maïté Samuel-Leduc

La face cachée de certaines boissons gaspésiennes et l'histoire de leur création.

### DU CHAMP, AU MOULIN, AU PAIN, ET PLUS LOIN ! 101

#### Les brèves de Virginie Turcotte

La Minoterie des Anciens, culture et transformation de grains et de céréales sans gluten.

**FÉLICITATIONS** aux membres de Gaspésie Gourmande qui, au moment d'écrire ces lignes, sont en nomination aux Lauriers de la gastronomie québécoise 2025 : Francis Joncas et Rosemary Ahelo-White, de Brett & Sauvage (Sainte-Thérèse-de-Gaspé), et Benoît Couillard, de la Brasserie Auval Brewing co. (Val-d'Espoir), dans la catégorie Brasseur.euse de l'année, et le Projet La Ruche (Baie-des-Sables), dans la catégorie Prix du tourisme gastronomique.

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 du Québec

MRC Avignon, Bonaventure, La Côte-de-Gaspé, Le Rocher-Percé et La Haute-Gaspésie

Nous remercions le Café Acadien Bonaventure de son accueil pour la prise de photo de l'équipe et, pour la photo de la couverture, nous remercions La Nomade Photographie ainsi que la Boulangerie artisanale La Pétrie, qui nous a généreusement accueilli-es.

Éditeur / Publisher Gaspésie Gourmande Président / Chair Gilbert Berthelot Directrice générale / General Manager Johanne Michaud Rédactrice en chef / Editor Virginie Turcotte Directrice artistique et graphiste / Art director and graphic designer Marilou Levasseur Révisure en français / French linguistic editor Sarah Bernard Correctrices en français / French copy editors Sarah Bernard, Virginie Turcotte Correctrice-révisure en anglais / English linguistic and copy editor Wilma Zomer (Communicart, Gaspé) Collaborateur-rices à la rédaction / Editorial contributors Guillaume Arsenault, Mélanie Gagné, Hélène Raymond, Maïté Samuel-Leduc, Virginie Turcotte Traductrice / Translator Wilma Zomer (Communicart, Gaspé) Photographes / Photographers La Nomade Photographie, Marilou Levasseur, Maude Barriault Photographie, Roger St-Laurent, Emmanuelle Bois (Lumiphoto), Jennifer St-Laurent, Geneviève Smith Photographes des membres / Photographers of members Elise Bernier, Emmanuelle Bois (Lumiphoto), Frédéric Deroy, David Gingras, Jacques Gratton, Marilou Levasseur, Jacques Morin, Jennifer St-Laurent, Roger St-Laurent Responsable de la promotion et des communications / Head of promotion and communications Léa Boissonnault Responsable de la commercialisation / Head of marketing Sara Poirier Coordonnatrice de la concertation agroalimentaire / Agrifood Networking Coordinator Sarah Auger Adjointe administrative / Administrative assistant Ariane Tremblay Foisy Conseil d'administration / Board of directors Président / Chair Gilbert Berthelot, Vice-président / Vice-chair Maxime Beaudoin, Secrétaire-trésorière / Secretary-treasurer Michèle Poirier Administrateur-rices / Administrators Sylvain Arbour, Julie Bacon, Vincent-Olivier Bastien, Manon Bourdages, Ève Dupré-Gilbert, Guy Gallant, Paule Ménard-Pelletier, Yannick Ouellet, Sylvain Tapp



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  
SUIVEZ-NOUS!

Impression / Printing Solisco  
120, 10<sup>e</sup> Rue, Scott (Québec) G0S 3G0  
Distributeur / Distributor  
Messageries Dynamiques  
12800, rue Brault, Mirabel (Québec) J7J 0W4

# LE GUIDE-MAGAZINE 2025

C'est avec beaucoup de fierté que nous vous présentons la 20<sup>e</sup> édition du Guide-Magazine Gaspésie Gourmande – un incontournable pour aller à la rencontre des saveurs et des talents locaux, et pour leur faire une place de choix dans votre assiette.

Depuis 20 ans déjà, cet outil accompagne les gens d'ici et d'ailleurs dans leurs découvertes gourmandes et leurs achats locaux. Un allié précieux pour savourer la Gaspésie autrement.

## UN RÉPERTOIRE AU CŒUR DE NOS SAVEURS RÉGIONALES

Comme toujours, vous y trouverez le Répertoire gourmand, qui rassemble les coordonnées et descriptions de nos entreprises membres et clientes – des entreprises de production et de transformation ainsi que des commerces de détail, restaurants, établissements d'hébergement et entreprises de distribution qui vendent ou servent leurs produits – qui ont à cœur de vous offrir le meilleur de notre terroir. Cette année, quelques nouveautés bonifient votre expérience, dont deux cartes dépliantes enrichies. Vous y retrouverez deux index pratiques et des pictogrammes pour mieux vous guider dans vos recherches.

Le Guide-Magazine, c'est aussi plusieurs articles à saveur bioalimentaire puis des recettes simples mettant en valeur la gamme de produits Gaspésie Gourmande. Vous y ferez également la connaissance du tout premier lauréat du Prix reconnaissance Gaspésie Gourmande, une initiative de notre conseil d'administration pour souligner l'implication et l'engagement d'un acteur important pour le secteur bioalimentaire.

## UNE ORGANISATION EN MOUVEMENT

Depuis près de 35 ans, Gaspésie Gourmande évolue au rythme des besoins de ses membres et du secteur bioalimentaire régional. Fidèles à notre mission – concerter, promouvoir et commercialiser – nous avons repensé nos façons de faire afin de mieux soutenir les entreprises d'ici.

Un grand chantier amorcé l'an dernier nous a permis de revoir notre modèle d'adhésion et d'accès aux services, afin de le rendre plus inclusif, équitable et adapté aux réalités actuelles. Les premiers résultats sont très positifs et confirment la pertinence de cette démarche.

Nous avons aussi accepté de nouvelles responsabilités en lien avec la gestion de l'Entente sectorielle pour le développement du secteur agroalimentaire, ce qui nous permet d'accroître notre rôle d'animation et de coordination de la concertation agroalimentaire régionale. L'arrivée d'une nouvelle ressource dans l'équipe nous donnera des moyens supplémentaires pour soutenir la vitalité de notre secteur.

## THE 2025 GUIDE-MAGAZINE

*We're very proud to present the 20th edition of the Gaspésie Gourmande Guide-Magazine – a must-have for discovering local flavours and talents and making sure they have a place of honour on your plate.*

*For 20 years now, this resource has been helping people from near and far explore gourmet delights and make local purchases. It's an invaluable ally for savouring Gaspésie in a different way.*

### A DIRECTORY DEDICATED TO OUR REGIONAL FARE

*As always, its pages harbour the Gourmet Directory, which brings together contact details and descriptions of our member and client businesses – producers and processors as well as retailers, restaurants, accommodation establishments and distribution companies that sell or serve their products – who are committed to bringing you the very best of our terroir. This year, a number of new features have been added to enhance your experience, including two expanded fold-out maps. There are also two handy indexes and pictograms to help you find what you're looking for.*

*The Guide-Magazine also includes a number of biofood articles and simple recipes showcasing the Gaspésie Gourmande product range. In addition, you'll meet the very first winner of the Prix reconnaissance Gaspésie Gourmande, an initiative of our board of directors to highlight the involvement and commitment of a major player in the biofood sector.*

### AN ORGANISATION IN MOTION

*For nearly 35 years, Gaspésie Gourmande has kept pace with the needs of its members and the regional biofood sector. True to our mission – coordinate, promote and market – we have rethought the way we do things to better support local businesses.*

*A major project initiated last year has enabled us to review our membership and access-to-services model, in order to make it more inclusive, equitable and adapted to current realities. The initial results are very positive and confirm the relevance of this approach.*

*We have also taken on new responsibilities with regard to management of the Development agreement for the agrifood sector, enabling us to expand our role in leading and coordinating regional agrifood cooperation. The arrival of a new resource on the team will give us the additional wherewithal to support the vitality of our sector.*

## UN GUIDE À SAVOURER

En parcourant le Guide-Magazine, nous vous invitons à découvrir – ou à redécouvrir – l'étendue de l'offre gaspésienne de même que toute la créativité et l'originalité des entreprises passionnées qui la façonnent.

Bonne lecture!



**GILBERT BERTHELOT**  
Président / Chair



**JOHANNE MICHAUD**  
Directrice générale / General Manager

## L'ÉQUIPE DE GASPÉSIE GOURMANDE THE GASPÉSIE GOURMANDE TEAM



© Marilou Levasseur

De gauche à droite:

**Léa Boissonnault**  
Responsable de la promotion et des communications

**Sarah Auger**  
Coordonnatrice de la concertation agroalimentaire

**Johanne Michaud**  
Directrice générale

**Ariane Tremblay Foisy**  
Adjointe administrative

**Sara Poirier**  
Responsable de la commercialisation

**Un énorme merci à Manon Cyr, qui est venue, une fois de plus, prêter main-forte à l'équipe cette année!**

## L'ÉQUIPE EXTERNE DU GUIDE-MAGAZINE 2025 THE 2025 GUIDE-MAGAZINE OUTSIDE TEAM



© Geneviève Smith

© Siméon Pilote

**Marilou Levasseur**  
Directrice artistique et graphiste

**Virginie Turcotte**  
Rédactrice en chef

**Sarah Bernard**  
Correctrice-révisure du français

Absente des photos:  
**Wilma Zomer**  
Traductrice et correctrice de l'anglais

## A GUIDE TO SAVOUR

*As you browse through the Guide-Magazine, we invite you to discover – or rediscover – the wide range of products and services on offer in Gaspésie, as well as the creativity and originality of the enthusiastic businesses that shape it.*

*Enjoy your reading!*

## MISSION DE GASPÉSIE GOURMANDE

**Mobiliser les acteurs du milieu.**

**Travailler à la réalisation de projets liés aux enjeux du secteur bioalimentaire.**

**Mettre en valeur une offre gaspésienne de qualité.**

**Contribuer au développement et à la pérennité des entreprises.**

**Gaspésie Gourmande rassemble près de 160 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, et entreprises de distribution qui vendent ou servent leurs produits.

# 20 ANS 20 COUVERTURES

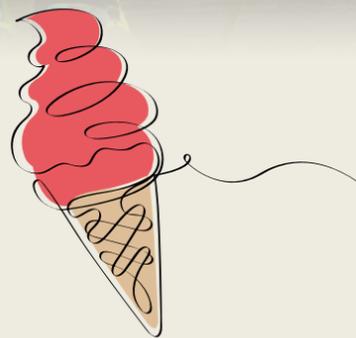


LES MEILLEURS PRODUITS DE LA GASPÉSIE • LA ROUTE GOURMANDE • VENEZ FAIRE VOTRE TOUR! • DÉCOUVREZ LA GASPÉSIE PAR SES PRODUITS RÉGIONAUX • PRODUITS GOURMANDS, VISITES, RESTOS, GÎTES, BOUTIQUES • NOS MEILLEURES ADRESSES

**L'OUTIL INCONTOURNABLE DE L'ACHAT LOCAL**

POUR MIEUX RASSEMBLER • À LA DÉCOUVERTE DES ARTISTES DU GOÛT D'ICI POUR LE PLAISIR DES PAPILLES • LE MAGAZINE QUI MET L'EAU À LA BOUCHE DES GENS ET DES ENTREPRISES D'ICI • LA RÉFÉRENCE EN ALIMENTATION LOCALE

**DÉCOUVREZ LE SAVOIR-FAIRE ALIMENTAIRE D'ICI**



## L'accord parfait avec l'été gaspésien!

Chaque jour, les glaces et les sorbets de Couleur Chocolat sont faits à la main avec les meilleurs ingrédients.

**8 enrobages faits avec nos chocolats préférés**  
**Option sans produits laitiers**

Chocolatier | Artisan glacier | Économusée® du chocolatier

36, 2<sup>e</sup> rue Ouest,  
Sainte-Anne-des-Monts, G4V 2H1  
couleurchocolat.ca | 418 763-7535

Promotion par ici



# JOURNAL GOURMAND D'UN GASPÉSIEN

## CHRONICLE OF A GASPESIAN FOODIE

### GUILLAUME ARSENAULT

Guillaume Arsenault, auteur-compositeur-interprète gaspésien, vient de publier son septième album, intitulé *Les plantes continuent de pousser même quand tu dors*. En plus de ses spectacles, il fait la conception sonore de pièces de théâtre et de documentaires, la réalisation d'albums et il partage son savoir-faire auprès d'étudiantes et d'artistes émergentes.

*Guillaume Arsenault, a singer-songwriter hailing from Gaspésie, has just released his seventh album, Les plantes continuent de pousser même quand tu dors. In addition to performing live, he's a sound designer for stage plays and documentaries, produces albums and shares his expertise with students and emerging artists.*

© Alexandre Cotton



Je partage ici avec vous le journal de mon appétit. Le récit de mes papilles qui se découvrent, dans ce lieu qui m'a nourri culturellement, sera peut-être pour vous une autre façon de visiter la région...

*This is a diary of my appetite. The tale of my taste buds as they awaken - in this place that has nurtured me culturally - may be another way for you to visit the region...*

J'ai quatre ans. Caché au fond d'un garde-robe de la maison familiale, j'invente ma première chanson, *Les chips*. Fasciné par cette découverte, j'enregistre ma voix qui louange l'aliment irrésistible. La bouffe, la chanson, l'enregistrement, mes passions s'établissent.

J'ai faim de découvrir. J'explore les tablettes du garde-manger à mesure que mon corps grandit. Ma première olive vient éveiller une nouvelle zone sur ma langue. Quelque chose de déroutant, mais à la fois agréable. Le goût intense et la texture collante de la mélasse me surprennent... d'autant plus que je viens de renverser du bout des doigts le contenant inatteignable. / J'épluche une orange, hume l'odeur du zeste. Partage les quartiers juteux avec mes sœurs qui reviennent de l'école. Bonheur. Je découvre que le moment, le lieu et la présence de certaines personnes influencent le goût d'un aliment. / Une arête se pique au fond de ma gorge. Assis sur le comptoir, la bouche grande ouverte, j'attends que la petite paire de pinces de ma mère vienne retirer la douleur. Je n'aime pas le poisson.

Mes parents m'imposent leurs activités saisonnières. Malgré moi, j'échange du temps, des éraflures, des piqûres d'insectes, des taches sur mes vêtements contre la saveur irremplaçable des petits fruits sauvages. Je vois la partie de la cueillette qui n'a pas fini dans ma bouche se transformer en confiture, en pouding, en tartes. Magie! / Accroupi dans le jardin démesurément grand, à contrecœur, je désherbe encore. Fin de l'été, ce sacrifice est oublié. Entre deux parties de baseball, comme un voleur, je mange des petits pois, des concombres et des haricots à même les plants. Début de l'automne, je déterre une carotte et je croque dans un rayon de soleil que l'été a laissé dans le jardin. La chambre froide devient le coffre-fort où se cache un trésor de conserves et de légumes d'automne. / La neige arrive et, avec elle, commence la *run* de collets en raquettes. Un lièvre est capturé. J'éviscère l'animal. J'obtiens une bonne note à mon examen sur le système digestif et le lièvre, lui, donnera ce goût de gibier prononcé aux traditionnels pâtés à la viande. / Le printemps, congé de Pâques, marée basse, j'ai les doigts complètement gelés. Mes mitaines sont trempées à force de fouiller les pelletées de sable à la recherche de coques (myes). Après les avoir bien dessablés pour ne pas se casser les dents sur des grains de sable, on mange ces mollusques avec des frites devant le téléviseur, pour ne rien manquer du film de Jésus. / Fin du printemps, quand la nuit tombe, on descend à la rivière avec une chaudière, une immense puise et une grosse lampe de poche. Illuminés par le *spot*, les éperlans nageant sur place dans le courant se retrouvent dans le « cinq gallons », après le coup de « salbade » de mon père. Ils seront salés et séchés sur de grands grillages.

1. Régionalisme désignant une épuisette.

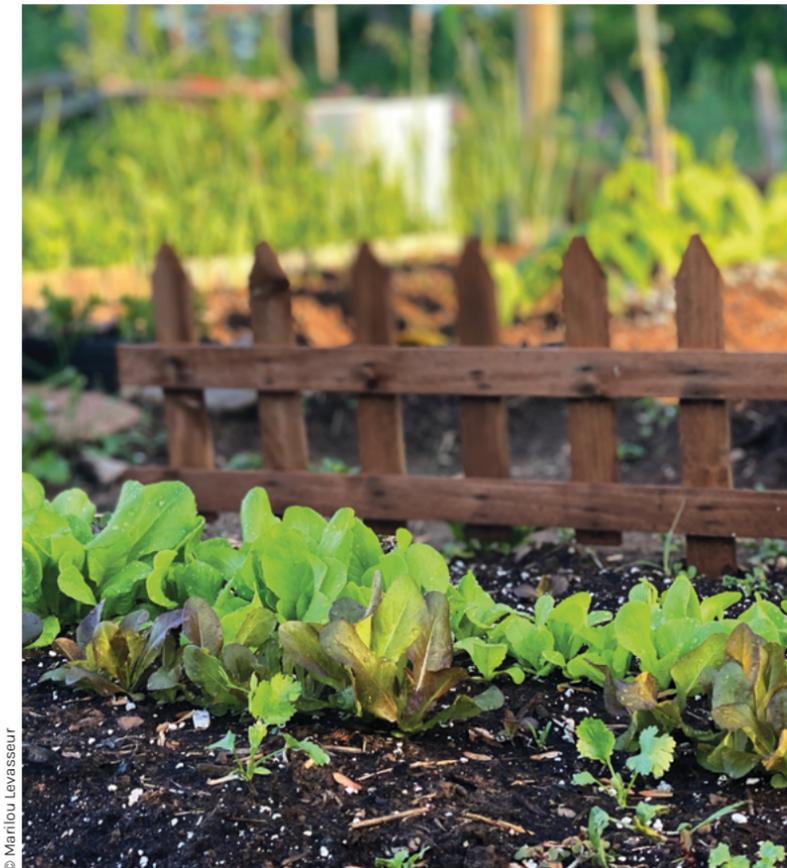
*I'm four years old. Hidden in the back of a wardrobe in the family home, I invent my first song. Les chips. Fascinated by this discovery, I record my voice praising the irresistible snack. Food, song, recording - my passions take root.*

*I hunger to discover. I explore the pantry shelves as my body grows taller. My first olive tingles a new zone on my tongue. A bit disturbing, but at the same time pleasant. The intense flavour and sticky texture of molasses take me by surprise... all the more so as I've just tipped over the out-of-reach container with my fingertips. / I peel an orange, inhale the scent of the zest. Share the juicy segments with my sisters who have just come back from school. Happiness. I discover that time, place and the presence of certain people influence how food tastes. / A fishbone pricks at the back of my throat. Sitting on the counter, mouth wide open, I wait as my mother reaches in with her tweezers to remove the pain. I don't like fish.*

*My parents force me to take part in their seasonal activities. In spite of myself, I trade time, scratches, insect bites and stains on my clothes for the irreplaceable flavour of wild berries. I watch the remaining harvest that didn't end up in my mouth become preserves, puddings or pies. It's magical / I crouch down in our oversized vegetable patch, reluctantly weeding... again. By the end of summer, this sacrifice is forgotten. Between two baseball games, like a thief, I gobble down peas, cucumbers and beans, plucked right from the plants. In early autumn, I dig up a carrot and bite into a ray of sunshine that summer has left in the garden. The cold room becomes a treasure chest of jams, jellies, pickles and autumn vegetables. / The snow arrives and it's time to snowshoe out to check the snares. A hare is caught. I clean the beast. I do well on my exam about the digestive system of the rabbit while the hare adds a pronounced gamey flavour to our traditional meat pies. / Spring, Easter break, low tide, my fingers completely frozen, my mittens are soaked from digging through spadefuls of sand to ferret out the clams. After thoroughly purging the sand from the clams to keep our teeth whole, we eat the molluscs with fries while watching TV, so as not to miss a single moment of the Jesus film. / In late spring, as night falls, we go down to the river with a kettle, a huge dipnet and a powerful flashlight. In the glare of the spot, the smelts swim in place in the current and end up in five-gallon pails, after my father has plied his salbade! They will be salted and dried on large screens.*

1. Regional term for a dipnet.

« JE MESURE TRANQUILLEMENT LA CHANCE D'AVOIR EU DES PARENTS AVEC CE SAVOIR-FAIRE ET CES HABITUDES. JE RÉALISE AUSSI LA RICHESSE DE VIVRE EN GASPÉSIE. D'AVOIR ACCÈS AU TERRITOIRE ET À UN TERRAIN ASSEZ FERTILE ET GRAND POUR FAIRE UN JARDIN. »



© Marilou Levasseur

“I'M SLOWLY REALISING HOW LUCKY I AM TO HAVE PARENTS WITH SUCH KNOW-HOW AND HABITS. I ALSO REALISE HOW RICH LIFE IS IN GASPÉSIE. TO HAVE ACCESS TO LAND THAT'S FERTILE AND BIG ENOUGH TO GROW A GARDEN.”

The Arsenault family spontaneously gathers at Granny Orpha's house in Saint-Elzéar. It takes quite a few tables for everyone to be seated. How can she host so many guests at the drop of a hat? There's a limit to how much water you can add to the soup, how far you can stretch a meal of hare with grandpères (maple syrup dumplings) or how often you can poetically transform a glass of water into tap juice. She surely spends the whole year cooking and stocking up. For the first time, I'm served *cambuse*, a dish made mainly of cod, including the heads and livers. It's an unsettling experience in terms of texture and presentation. I still don't like fish.

I leave the family home for college, interspersed with travel. I learn to cook, in my own way, influenced as much by family traditions as by the people I meet and the products I discover along the way.

A housemate teaches me how to revisit budget dishes to give them elegance or a personal touch, like sloppy joes with vegetables and wild rice. A couple of seafood enthusiasts use their creative recipes to get me to love fish and all kinds of shellfish. With every bite, I feel like I'm swimming underwater. I learn to hold chopsticks and drink tea with a Vietnamese, without saying a word, just imitating his gestures. I discover *baba ghanoush*, *naan bread*, *jambalaya*, *empanadas*, *miso*... I travel with my palate.

La famille Arsenault se rassemble spontanément chez grand-mère Orpha à Saint-Elzéar. Il faut de nombreuses tables pour asseoir tout le monde. Comment peut-elle, au pied levé, recevoir autant de convives? Il y a une limite à ajouter de l'eau dans la soupe, à allonger un repas de lièvre avec des pâtes grands-pères ou à transformer poétiquement un verre d'eau en jus de champlure. Elle a dû cuisiner toute l'année et accumuler des provisions. On me sert pour la première fois de la *cambuse*; recette constituée principalement de morue, têtes et foies compris. Une expérience déstabilisante de textures et de présentation. Je n'aime toujours pas le poisson.

Je quitte la maison familiale pour des études, entrecoupées de voyages. J'apprends à cuisiner, trouve ma manière, influencé autant par les traditions familiales que par les rencontres et découvertes de produits faites en cours de route.

Un colocataire m'apprend à revisiter des plats économiques pour leur donner de l'élégance ou une touche personnelle, comme le sloppy joe aux légumes et riz sauvage. Des passionnées de la mer me font aimer le poisson et toutes sortes de crustacés par leurs recettes créatives. À chaque bouchée, j'ai l'impression d'être en plongée sous-marine. J'apprends à tenir des baguettes et à déguster le thé avec un Vietnamien, sans dire un mot, en imitant les gestes. Je découvre le baba ganousch, le pain naan, le jambalaya, les empanadas, le miso... Par ma bouche, je voyage.

Je suis de retour en Gaspésie et découvre les produits locaux. Avec ma guitare, je m'assois sur le balcon de la Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer) pour travailler une nouvelle chanson en dégustant une chocolatine et un café. C'est pour moi une révolution, avoir une boulangerie dans l'coin! Les frères Valade sont inspirants pour la région. Je visite mes ami-es Nicolas et Mélanie, qui partagent une vision communautaire, locale et écologique de l'agriculture et de l'alimentation avec La cigale et la fourmi (Carleton-sur-Mer). Je découvre Gaspésie Gourmande et le réseau Baie des saveurs. Les bières de la Microbrasserie Pit Caribou sont servies au bistro-bar du village. Par amitié, pour l'éthique, la qualité, la fierté régionale et l'empreinte écologique, l'importance de la production et l'achat local prennent place dans ma tête.

Je regarde fièrement des ami-es suivre cet élan et démarrer leur entreprise: Cambrook et Boulangerie artisanale La Pétrie (Bonaventure), Mont-Café (Cap-au-Renard), Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches et Microbrasserie Le Malbord (Sainte-Anne-des-Monts), Microbrasserie Au Frontibus (Rivière-au-Renard)... J'en vois d'autres arriver à la fin de leur projet: fermes Chimo (Douglastown) et Natibo (Caplan). Je cueille ou, comme le dit le conteur Fano Maddix, je « coiffe des algues » pour Varech Phare Est (Cap-au-Renard). Une expérience de vie marquante, un contact intense avec la mer.



© Marilou Levasseur

*I'm back in Gaspésie and discovering local products. With my guitar, I sit on the balcony at Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer) to work on a new song while enjoying a chocolatine and a coffee. For me, having a bakery in the area is a revolution! The Valade brothers are an inspiration for the region. I visit my friends Nicolas and Mélanie, who share a community, local and ecological vision of agriculture and food at La cigale et la fourmi (Carleton-sur-Mer). I discovered Gaspésie Gourmande and the Baie des saveurs network. Beers from the Pit Caribou microbrewery are served at the village bistro-bar. Out of friendship, for ethics, quality, regional pride and the ecological footprint, the importance of local production and purchasing grabs my attention.*

*I'm proud to see friends joining this movement and starting up their own businesses: Cambrook and Boulangerie artisanale La Pétrie (Bonaventure), Mont-Café (Cap-au-Renard), Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches and Microbrasserie Le Malbord (Sainte-Anne-des-Monts), Microbrasserie Au Frontibus (Rivière-au-Renard)... I watch others come to the end of their projects: Ferme Chimo (Douglastown) and Natibo (Caplan). I pick or - as storyteller Fano Maddix puts it - I 'clip seaweed' for Varech Phare Est (Cap-au-Renard). A life-changing experience, an intense contact with the sea.*

*I open the door to a larder within my reach.*

*Today, cooking is an important act for me. As much for its creative and improvised aspects as for the traditional dimension. When you live the life of a cicada, you need the foresight of an ant, so I continue to make preserves as my parents did. I carry on my mother and grandmother Bourdages' tradition of making meat pies with hare, partridge, pork, chicken and moose. But I've changed the recipe slightly: the pastry is made with organic, gluten-free all-purpose flour from La Minoterie des Anciens (Sainte-Anne-des-Monts), making it suitable for every member of the family. To flavour the filling, I use wild red meat spices from Gaspésie Sauvage (Douglastown) and, sometimes, I also add seal meat.*

## « QUAND ON ME DIT QUE JE SUIS GOURMAND, JE RÉPONDS QUE JE SUIS PASSIONNÉ. »

J'ouvre la porte d'un garde-manger à ma portée.

Aujourd'hui, cuisiner est pour moi un geste important. Autant pour le côté créatif et improvisé que pour la dimension traditionnelle. Quand on fait le travail de cigale, il faut être prévoyant comme une fourmi, alors je continue de faire des conserves sur les traces de mes parents. Je perpétue la tradition des pâtés à la viande de ma mère et ma grand-mère Bourdages, avec lièvre, perdrix, porc, poulet et orignal. Cependant, je modifie légèrement la recette: la pâte est préparée avec de la farine tout usage biologique et sans gluten de La Minoterie des Anciens (Sainte-Anne-des-Monts), ce qui la rend adaptée à chaque membre de la famille. Pour aromatiser la garniture, j'utilise les épices sauvages à viandes rouges de Gaspésie Sauvage (Douglastown) et, parfois, j'y ajoute également de la viande de loup marin.

Quand on me dit que je suis gourmand, je réponds que je suis passionné. Le repas est pour moi un rituel de réconfort, d'accueil, de partage et de rassemblement. C'est une occasion aussi pour découvrir de nouveaux produits, dont certains deviennent des ingrédients du quotidien. J'ai dans mon armoire du café Renard noir de Mont-Café, du sel d'ail de La Défriche (Saint-Godefroi), le mélange sauvage à risotto de Gaspésie Sauvage et le sirop de gingembre de la Coop du Cap (Cap-au-Renard). Produits que je retrouve en partie à la Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure). Les anniversaires sont accompagnés du sorbet de Couleur Chocolat (Sainte-Anne-des-Monts). L'hiver, une bouteille de Pudding Stone de la Distillerie O'Dwyer (Gaspé) est au frais pour arroser les desserts en revenant du ski de fond. L'été, les citrons, les limes et les épices sauvages à poissons de Gaspésie Sauvage sont toujours prêts pour garnir le bar rayé qui viendra mordre à l'hameçon devant la maison.

Pour le futur, je souhaite que la Gaspésie acquière une plus grande indépendance alimentaire. Pour cela, je crois qu'il faut perpétuer les savoir-faire et s'investir dans notre alimentation. Je vous invite à découvrir le mouvement Nourrir notre monde, qui favorise une alimentation locale, saine, durable et solidaire. Je crois aussi que, pour y arriver, il faut créer un lien plus direct entre la mer et les citoyen-nes, permettre à la population un meilleur accès aux ressources marines. Pour le reste, l'offre des produits locaux est diversifiée et attrayante. Il ne tient qu'à nous de faire le choix d'investir dans notre région.



© Marilou Levasseur

*When people tell me I'm a gourmand, I reply that I'm passionate. For me, a meal is a ritual of comfort, welcome, sharing and coming together. It's also an opportunity to discover new products, some of which become everyday ingredients. In my cupboard I have Renard noir coffee from Mont-Café, garlic salt from La Défriche (Saint-Godefroi), wild risotto mix from Gaspésie Sauvage and ginger syrup from Coop du Cap (Cap-au-Renard). Some of these products can also be found at Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure). Birthdays are accompanied by sorbet from Couleur Chocolat (Sainte-Anne-des-Monts). In winter, a bottle of Pudding Stone from Distillerie O'Dwyer (Gaspé) is chilled to drizzle over desserts after cross-country skiing. In summer, lemons, limes and wild fish spices from Gaspésie Sauvage are always on hand to garnish the striped bass that takes the hook right in front of the house.*

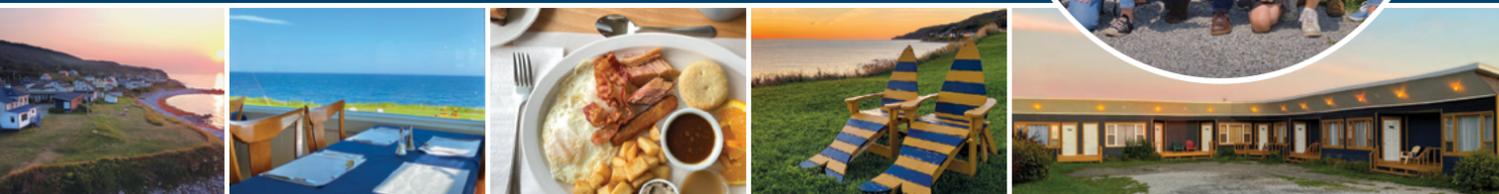
*For the future, I'd like to see Gaspésie become more autonomous in terms of its food supply. To achieve this, I believe we need to perpetuate our know-how and invest in our food. I invite you to discover the Nourrir notre monde movement, which promotes local, healthy, sustainable and socially responsible food. I also believe that, to achieve this, we need to create a more direct link between the sea and our citizens, and give people better access to marine resources. As for the rest, the range of local products on offer is diverse and attractive. It's up to us to make the choice to invest in our region.*

Un site rassembleur qui illumine la Gaspésie depuis 1924



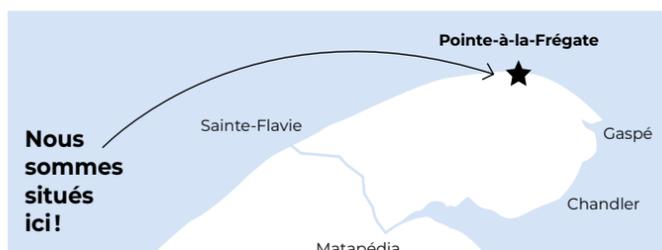
Venez vivre un séjour mémorable avec nous. L'endroit est en bord de mer et établi depuis plus de 100 ans. On a hâte de vous voir!

-James Barnard et sa formidable équipe



## Vivez une expérience typiquement gaspésienne!

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.



- Cuisine traditionnelle savoureuse
- Site enchanteur au bord de la mer
- Motel de 8 chambres avec vue
- Plusieurs activités à proximité

Pour un séjour inoubliable, réservez dès maintenant!

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

Rejoignez-nous, on vous attend!



## 20 IDÉES POUR FÊTER

### 20 WAYS TO CELEBRATE



#### MÉLANIE GAGNÉ

Mélanie Gagné écrit même lorsqu'elle n'écrit pas. Que ce soit sur la grève, dans la forêt, au sommet d'une montagne ou dans un marché public, elle enregistre des inspirations, étant toujours attentive au grain des choses. Elle partage son temps entre ses rôles de maman, d'enseignante en francisation et de rédactrice. Elle rêve d'écrire un recueil de poésie ou de nouvelles.

Depuis 20 ans, le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande*, telle une table familiale chaleureuse, rassemble les artisans bioalimentaires gaspésien-nes et les adeptes de lecture et d'alimentation locale. En deux décennies, témoin de l'évolution fulgurante de la culture culinaire de la péninsule, la publication chouchou des foodies a mis en lumière une myriade d'entreprises et de produits novateurs.

*For 20 years now, the Guide-Magazine Gaspésie Gourmande has been like a cozy family table, bringing together Gaspesian biofood artisans and fans of local food and reading. In the space of two decades, this foodie favourite has witnessed the meteoric rise of the peninsula's culinary culture, spotlighting a myriad of innovative businesses and products.*



De gauche à droite - Photos 1 et 3 : © Mariolu Levasseur; photos 2 et 5 : © Lumiphoto; photo 4 : © Cambrook; photo 6 : © La Nomade Photographie

## EN 20 ANS, TANT DE MERVEILLEUX PROJETS BIOALIMENTAIRES SONT NÉS ET CONTRIBUENT À UNE OFFRE GASPÉSIENNE DE QUALITÉ, ENCORE AUJOURD'HUI. ÇA SE FÊTE !

Pour témoigner de la richesse des activités et expériences gourmandes de la Gaspésie, voici 20 idées à mettre sur votre liste de souhaits et de dégustations...

Pour lever notre verre aux 20 bougies du *Guide-Magazine*, ce ne sont pas les idées qui manquent ! La région compte plusieurs artisan-es passionné-es de fabrication de bière. Faites la tournée des microbrasseries afin de découvrir vos bières gaspésiennes préférées !

À (re)visiter: Au Frontibus (Rivière-au-Renard) • Brasserie Auval (Val-d'Espoir) • Pit Caribou (L'Anse-à-Beaufils) • Brett & Sauvage (Sainte-Thérèse-de-Gaspé) • La belle aventure (Bonaventure) • Le Naufrageur (Carleton-sur-Mer) • La Captive (Amqui) • Le Malbord (Sainte-Anne-des-Monts).

À la vôtre !

Vous êtes plus du type cocktail, spiritueux ? Tuyau de votre rédactrice: les gins Les Herbes folles, Radoune et Récif font de remarquables gins toniques !

Il y a en Gaspésie des distillateurs talentueux et créatifs. À (re)découvrir: Distillerie O'Dwyer (Gaspé) • La Société secrète (Cap-d'Espoir) • Distillerie des Marigots (Caplan) • Distillerie Mitis (Mont-Joli) • Distillerie Cap-Chat (Cap-Chat).

Trinquer à la santé de la Gaspésie est aussi possible sans alcool. Pit Caribou (L'Anse-à-Beaufils) brasse quelques bières non alcoolisées. On peut également opter pour un jus naturel de la Cidrerie des Caps-Noirs (New Richmond), du Verger agroécologique du Ruisseau (Saint-Siméon-de-Bonaventure) ou du Verger Pomme en fête (Pointe-à-la-Croix). Après une visite d'Exploramer, passionnant musée sur la vie marine dans le Saint-Laurent, à Sainte-Anne-des-Monts, vous pourriez vous désaltérer avec un délicieux nectar de fruits de la Coop du Cap (Cap-au-Renard).

Les cafés sont des lieux de rencontre incontournables lorsque l'on veut saisir le pouls d'un village ou d'une région. Quoi de plus sympathique que de rencontrer les artisan-es bioalimentaires qui nourrissent la péninsule ? Voici où boire un bon café torréfié en Gaspésie et jaser: au comptoir-café Mont-Café, à Cap-au-Renard • à la Brûlerie du Café des Artistes, à Gaspé • au Café Chèvres Dansantes, à Grande-Rivière • chez Mich Café, à Chandler.

Bonne dégustation !



© La Nomade Photographie

### OVER THE PAST 20 YEARS, SO MANY WONDERFUL BIOFOOD PROJECTS HAVE COME TO LIFE, AND THEY CONTINUE TO CONTRIBUTE TO GASPÉSIE'S HIGH-QUALITY SUPPLY TO THIS DAY.

*It's time to celebrate! Here are 20 ideas to add to your list of gourmet activities and experiences in Gaspésie...*

*There's no shortage of ways to toast the Guide-Magazine's 20th anniversary! The region is home to many passionate beer-makers. Take a tour of the microbreweries to discover your favourite Gaspesian beers!*

*To visit or revisit: Au Frontibus (Rivière-au-Renard) • Brasserie Auval (Val-d'Espoir) • Pit Caribou (L'Anse-à-Beaufils) • Brett & Sauvage (Sainte-Thérèse-de-Gaspé) • La belle aventure (Bonaventure) • Le Naufrageur (Carleton-sur-Mer) • La Captive (Amqui) • Le Malbord (Sainte-Anne-des-Monts).*

*Cheers!*

*If you're more the cocktail or spirits type, here's a tip from your editor: Les Herbes folles, Radoune and Récif products make remarkable gin and tonics!*

*Gaspésie is home to some talented and creative distillers. To visit or revisit: Distillerie O'Dwyer (Gaspé) • La Société secrète (Cap-d'Espoir) • Distillerie des Marigots (Caplan) • Distillerie Mitis (Mont-Joli) • Distillerie Cap-Chat (Cap-Chat).*

*You can also toast the health of Gaspésie without alcohol. Pit Caribou (L'Anse-à-Beaufils) brews a number of non-alcoholic beers. Or you can opt for a natural juice from Cidrerie des Caps-Noirs (New Richmond), Verger agroécologique du Ruisseau (Saint-Siméon-de-Bonaventure) or Verger Pomme en fête (Pointe-à-la-Croix). After a visit to Exploramer, a fascinating museum on marine life in the St. Lawrence, in Sainte-Anne-des-Monts, you can quench your thirst with a delicious fruit nectar from Coop du Cap (Cap-au-Renard).*

*Cafés are essential meeting places if you want to feel the pulse of a village or region. What could be nicer than meeting the biofood artisans who feed the peninsula? Here's where to savour a good coffee roasted in Gaspésie and have a chat: at Mont-Café, in Cap-au-Renard • at the Brûlerie du Café des Artistes, in Gaspé • at the Café Chèvres Dansantes, in Grande-Rivière • at Mich Café, in Chandler.*

*Enjoy your coffee!*

Parmi mes lieux préférés en Gaspésie, il y a les Jardins de Métis, à Grand-Métis. On y vit des moments de tranquillité, de symbiose avec la nature et d'émerveillement. Le Festival international de jardins propose des jardins contemporains surprenants créés par des artistes, des paysagistes, des architectes ou des aménagistes de partout sur le globe. C'est un terreau propice à l'épanouissement d'initiatives novatrices et uniques.

Pour le chef Frédéric Boucher et l'équipe des Jardins de Métis, il va de soi que la découverte des plantes et des fleurs se fait aussi à table. Les menus du Restaurant Villa Estevan sont élaborés à partir de la collection horticole des jardins et de produits locaux. On y mange vraiment bien ! C'est de la poésie en bouche...

En Haute-Gaspésie, d'un côté de la route, on admire du coin de l'œil le golfe du Saint-Laurent et, de l'autre, les montagnes. Entre les deux se dessine un ruban de bitume où la fraîcheur des embruns est palpable dès qu'on ouvre une fenêtre de la voiture. À Mont-Louis, après une visite chez Atkins et Frères pour y acheter différents types de saumon et produits fumés, on file à l'Auberge L'Amarré pour compléter le pique-nique avec quelques produits locaux et bières gaspésiennes. Puis on s'installe sur la plage, en bonne compagnie, avant une soirée-spectacle à la Pointe Sec.

Après une belle randonnée en montagne ou une longue marche sur la plage, rechargez vos batteries en goûtant à la poutine aux crevettes nordiques. On en trouve dans de nombreux casse-croûtes et restaurants, partout en Gaspésie. À Gaspé, la poutine aux crevettes du Bistro-Bar Le Brise-Bise a la réputation d'être divine !

La guédille est un classique culinaire gaspésien, à déguster sur le pouce, en pique-nique ou au restaurant. Elle peut être toute simple ou chic, avec un pain brioché et de fins condiments. La plus courante est celle aux crevettes, mais il existe aussi des guédilles au homard ou au crabe des neiges. Avec les nombreuses poissonneries de la région, on peut évidemment acheter les matières premières et les confectionner soi-même.

D'avril à juin, les familles et les ami-es célèbrent le printemps en savourant du crabe des neiges. L'été, un homard au brûleur dans de l'eau de mer ou des moules de la Ferme maricole du Grand Large (Carleton-sur-Mer) sur un feu de braise, c'est un réel plaisir. Dans le temps des fêtes, un gin et une dégustation d'huîtres William B, ça rend l'après-ski festif !

Tenir l'été dans le creux de ses mains, quel bonheur ! Durant la belle saison, il est agréable de cueillir en famille des camerises, des fraises, des amélanches, des framboises, des cassis, des pommes, etc. Voici des entreprises membres de Gaspésie Gourmande où l'on peut faire de l'autocueillette: Cambrook (Bonaventure) • Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure; avec jeux extérieurs et fermette) • La Vallée de la Framboise (Val-Brillant; avec de délicieuses barbotines maison aux petits fruits) • Les Fermes Le Roy (Bonaventure) • Verger agroécologique du Ruisseau (Saint-Siméon-de-Bonaventure) • Verger La Conche Saint-Martin (Port-Daniel-Gascons) • Verger Pomme en fête (Pointe-à-la-Croix).

Et après, on met l'été en pot, avec les conseils de Myriam Larouche Tremblay, Au tour du pot - Conserverie mobile (Saint-Alphonse-de-Caplan).

Antoine Nicolas a fondé, à Cap-aux-Os, Un océan de saveurs, une entreprise de cueillette et de transformation d'algues. Il est le premier producteur d'algues québécoises certifiées biologiques. Il récolte une dizaine d'espèces d'algues (vertes, rouges, brunes) dans quatre secteurs: de Douglastown à Saint-Georges-de-Malbaie, Cap-aux-Os ainsi que Grande-Vallée et Cap-des-Rosiers. On peut préparer de nombreuses recettes avec ses algues fraîches ou séchées. Le plongeur-cueilleur fait des suggestions intéressantes sur son site web: [oceansaveurs.ca/recettes](http://oceansaveurs.ca/recettes)



© Auberge L'Amarré

*One of my favourite places in Gaspésie is the Jardins de Métis in Grand-Métis. It's a place of tranquillity, symbiosis with nature and wonder. The International Garden Festival features surprising contemporary gardens created by artists, landscape gardeners, architects and landscapers from all over the world. It's a breeding ground for innovative and unique initiatives.*

*For chef Frédéric Boucher and the team at Les Jardins de Métis, it goes without saying that the table is another place to learn about plants and flowers. The menus at Restaurant Villa Estevan are crafted from the gardens' horticultural collection and local produce. The result is a truly fine dining experience! It's poetry on the palate...*

*Driving along the road in Haute-Gaspésie, you can admire the Gulf of St. Lawrence out of the corner of your eye on one side, and the mountains on the other. Between the two lies a ribbon of tarmac where the fresh spray is palpable as soon as you open a car window. In Mont-Louis, after a visit to Atkins et Frères to buy different types of salmon and smoked products, we head off to Auberge L'Amarré to round out our picnic with some local produce and Gaspesian beers. Then it's off to the beach in good company before an evening of entertainment at Pointe Sec.*

*After a great hike in the mountains or a long walk on the beach, recharge your batteries with a northern shrimp poutine. You'll find it at numerous snack bars and restaurants throughout Gaspésie. In Gaspé, the shrimp poutine at Bistro-Bar Le Brise-Bise has a reputation for being divine!*

*The guédille (seafood roll) is a Gaspesian culinary classic, to be enjoyed on the go, at a picnic or in a restaurant. It can be as simple as it is fancy, served with brioche bread and fine condiments. The most common version features shrimp, but there are also lobster and snow crab guédilles. With so many fish stores in the region, you can of course buy the raw materials and make your own.*

Le sentier du Lac-aux-Américains, dans le parc national de la Gaspésie, mène à un lac bordé de montagnes. Un quai en bois permet aux randonneurs de se rendre au centre du spectacle, de ne faire qu'un avec le paysage. Cette promenade est parfaite pour la famille. À l'arrivée, on peut s'asseoir sur un banc pour sortir de son sac à dos une collation sucrée ou salée de la Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches (Sainte-Anne-des-Monts). Si vous arrivez de Maria, faites le plein de délices sucrés créatifs et de viennoiseries (entre autres) à la Pâtisserie Ambroise.

Les yogis, adeptes de méditation, photographes et dessinateur-rices aimeront aussi le lac aux Américains, à condition d'y aller à d'autres moments qu'aux heures de pointe.

L'artisan chocolatier Carl Pelletier, de Couleur Chocolat (Sainte-Anne-des-Monts), nous propose de savourer le paysage de sa Gaspésie natale, dans ses bouchées, tablettes et barres de chocolat confectionnées avec de nombreux aromates de la région. Il crée aussi des tartinades, des caramels, des glaces et des trempages maison. Son cornet de crème glacée molle à la vanille véritable, recouvert d'un enrobage à la fraise, goûte le ciel! Les boules glacées (sorbets et gelatos) de l'Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry (Métis-sur-Mer) sont également à découvrir, avec leurs saveurs de paysages gaspésiens: mélèze, sapin, amélanche, petite fraise, pimblina. Si vous êtes dans le secteur de Percé, allez faire un tour Aux glaces de l'Anse.

À la période des récoltes, on se réunit pour faire un bouilli de légumes. On le cuisine avec les légumes de nos maraîchers chouchous et un morceau de viande en saumure douce d'un producteur local. Ce plat est coloré, odorant, savoureux et rassembleur. De nombreuses familles le mangent avec du pain et de la moutarde (des Moutardes Legros, de Bonaventure, bien sûr).



© Marilou Levasseur



© Marilou Levasseur

From April to June, families and friends celebrate spring with snow crab. A fantastic summer treat is lobster cooked in a seawater-filled cauldron on a gas burner or mussels from the Ferme maricole du Grand Large (Carleton-sur-Mer) roasted in embers. During the holiday season, gin and a tasting of William B oysters make for a festive après-ski!

Summer in the palm of your hands – what a delight! During the summer months, the whole family can enjoy picking haskaps, strawberries, saskatoons, raspberries, blackcurrants, apples and more. Here are some Gaspésie Gourmande member businesses where you can pick your own: Cambrook (Bonaventure) • Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure; with an outdoor playground and mini farm) • La Vallée de la Framboise (Val-Brillant; try their delicious homemade berry slushies) • Les Fermes Le Roy (Bonaventure) • Verger agroécologique du Ruisseau (Saint-Siméon-de-Bonaventure) • Verger La Conche Saint-Martin (Port-Daniel-Gascons) • Verger Pomme en fête (Pointe-à-la-Croix).

And afterwards, we can put up summer by following the advice of Myriam Larouche Tremblay, Au tour du pot – Conserverie mobile (Saint-Alphonse-de-Caplan).

Antoine Nicolas founded Un océan de saveurs, a seaweed harvesting and processing business in Cap-aux-Os. He is Quebec's first certified organic seaweed producer. He harvests around ten species of seaweed (green, red and brown) in four areas: from Douglstown to Saint-Georges-de-Malbaie, Cap-aux-Os, Grande-Vallée and Cap-des-Rosiers. His products set the table for a host of recipes that call for fresh or dried seaweed. The diver-gatherer makes some interesting suggestions on his website: [oceandesaveurs.ca/recettes](http://oceandesaveurs.ca/recettes) [in French only].

The Lac-aux-Américains trail, in the Parc national de la Gaspésie, leads to a lake bordered by mountains. A wooden dock takes hikers out to the best seats where they can become one with the scenery. This walk is perfect for the whole family. When you get there, you can sit on a bench and pull a sweet or savoury snack from Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches (Sainte-Anne-des-Monts) out of your backpack. If you're arriving from Maria, fill up first on creative sweet treats and pastries (among other things) at Pâtisserie Ambroise.

Yogis, meditation enthusiasts, photographers and sketch artists will also love Lac aux Américains, as long as they go when it's not so busy.

Artisan chocolatier Carl Pelletier, of Couleur Chocolat (Sainte-Anne-des-Monts), invites us to savour the landscape of his native Gaspésie, in his bite-sized chocolates, bars and tablets made with a host of local herbs. He also creates homemade spreads, caramels, ice creams and dips. His soft ice cream cone with real vanilla and a strawberry coating is a taste of heaven! The ice cream scoops (sorbets and gelatos) from Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry (Métis-sur-Mer) are also worth discovering, bursting with the flavours of the Gaspesian countryside: larch, fir, saskatoon, strawberry and high bush cranberry. If you're in the Percé area, check out Les glaces de l'Anse.



© Lumiphoto

Les marchés publics sont des lieux chaleureux où l'on a la chance de discuter avec les artisans qui nourrissent la Gaspésie. On s'y sent comme dans une famille et on y découvre des produits remarquables à déguster sur-le-champ ou à rapporter à la maison pour faire durer le plaisir. Quelques marchés à inscrire à son itinéraire: Marché du terroir de Mont-Louis • Marché local de New Carlisle • Marché public de Cap-Chat • Marché public de Gaspé • Marché public de La Matanie (Matane) • Marché public de New Richmond • Marché public du Festival La Virée Trad (Carleton-sur-Mer), en automne • Marché nomade de La Matapédia.

Le plaisir de la table passe autant par le contenant que le contenu. De la belle vaisselle, c'est important; on a bien besoin de beauté! Découvrez le travail des céramistes Hoya, Nathalie Dumouchel, Stéphanie Blanchet, Les Argileuses, Jako Boulanger et KG céramique. Ces artistes participent souvent aux événements gourmands et culturels, et aux marchés publics de la région. Vous êtes une touriste? Et si vous rapportiez à la maison une tasse et du café faits par des passionnés d'ici?

À l'épicerie fine Le Marché des Saveurs gaspésiennes, sur la rue de la Reine, à Gaspé, vous ne saurez plus quel produit artisanal choisir tant c'est l'abondance: poissons fumés, fromages, ketchup à l'asclepadiade, légumes, pâtisseries, cidres, bières, etc. C'est l'endroit idéal pour préparer un pique-nique avant une sortie à la plage de Penouille, considérée comme l'une des plus belles plages de sable du Québec. Elle se situe à l'intérieur de la baie de Gaspé, ce qui fait que l'eau est assez chaude pour s'y baigner. N'oubliez pas votre maillot!

En Gaspésie, il y a des poissonneries dans presque tous les villages. Durant la belle saison, passez y chercher du poisson frais (flétan, sébaste, morue, etc.) et poêlez-le dans le beurre, tout simplement. Un délice! Quand on choisit de manger de saison, en harmonie avec la nature, on savoure chaque bouchée de ce plat estival.

De plus en plus de personnes immigrantes choisissent la Gaspésie comme lieu de nouveau départ, au grand bonheur de la population locale. Ces néo-Québécoises enrichissent la culture gaspésienne en y ajoutant leur touche, leurs couleurs. Plusieurs sont des passionnées de cuisine et mettent leurs talents à profit: Claudia Romero (du Pérou) et Ricardo Granja (de l'Équateur), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé) • Houssem Dhouib (de la Tunisie), Boulangerie artisanale La Pétrie (Bonaventure) • Giovanni Sorsi (de l'Italie), Restaurant Tosca (Carleton-sur-Mer) • Ambroise Thibault (de la France), Pâtisserie Ambroise (Maria) • Guillaume Thibault (de la France), Atkins et Frères (Mont-Louis).

Grâce à des passionnées de cueillette comme l'équipe de Gaspésie Sauvage (Douglstown) et de La Cabottine - Saveurs indigènes (Sainte-Angèle-de-Mérici), on peut cuisiner un risotto aux morilles gaspésiennes ou une pizza aux chanterelles et au fromage Rayon d'or de la Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables). Ces entreprises nous permettent de goûter la nature gaspésienne et d'en saisir toute la richesse. Bonne exploration!

At harvest time, people get together to make a vegetable bouilli. It's made with vegetables from our favourite market gardeners and a piece of meat in a mild brine from a local producer. It's colourful, fragrant, tasty and a great way to bring people together. Many families serve it with bread and mustard (from Moutardes Legros in Bonaventure, of course).

Public markets are friendly places where you can talk to the artisans who make Gaspésie what it is. It's like being part of a family, and you'll discover some remarkable products to savour on the spot or take home to make the pleasure last. Here are a few markets to add to your itinerary: Marché du terroir de Mont-Louis • Marché local de New Carlisle • Marché public de Cap-Chat • Marché public de Gaspé • Marché public de La Matanie (Matane) • Marché public de New Richmond • Marché public du Festival La Virée Trad (Carleton-sur-Mer), in the fall • Marché nomade de La Matapédia.

The pleasure of dining is as much about the container as the content. Beautiful tableware is important; we need beauty! Discover the work of ceramists Hoya, Nathalie Dumouchel, Stéphanie Blanchet, Les Argileuses, Jako Boulanger and KG céramique. These artists often take part in the region's gourmet and cultural events and public markets. And if you're a tourist, why not take home a mug and coffee crafted by local enthusiasts?

At Le Marché des Saveurs gaspésiennes, a gourmet grocery shop on Rue de la Reine in Gaspé, you won't know which artisanal products to pick because there are so many to choose from: smoked fish, cheeses, milkweed ketchup, vegetables, pastries, ciders, beers and more. It's the perfect place to pack a picnic before a trip to Penouille beach, considered one of the most beautiful sandy beaches in Québec. It's located on Gaspé Bay, so the water's warm enough for swimming. Don't forget your bathing suit!

In Gaspésie, there are fish markets in almost every village. During the summer months, pick up some fresh fish (halibut, redfish, cod, etc.) and simply pan-fry it in butter. It's delicious! When you choose to eat what's in season, in harmony with nature, you can savour every mouthful of this summer dish.

Ever more immigrants are choosing Gaspésie as their new home, much to the delight of the local population. These new Quebecers enrich the Gaspesian culture by adding their own touch and colour. Many are passionate about cooking, and put their talents to good use: Claudia Romero (from Peru) and Ricardo Granja (from Ecuador), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé) • Houssem Dhouib (from Tunisia), Boulangerie artisanale La Pétrie (Bonaventure) • Giovanni Sorsi (from Italy), Restaurant Tosca (Carleton-sur-Mer) • Ambroise Thibault (from France), Pâtisserie Ambroise (Maria) • Guillaume Thibault (from France), Atkins et Frères (Mont-Louis).

Thanks to foraging enthusiasts like the teams at Gaspésie Sauvage (Douglstown) and La Cabottine - Saveurs indigènes (Sainte-Angèle-de-Mérici), you can cook up a risotto with Gaspesian morels or a pizza with chanterelles and Rayon d'or cheese from Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables). These businesses help us savour the Gaspesian countryside and its bounty.

Happy exploring!



## EXPLORER LA GASPÉSIE, UNE BOUCHÉE À LA FOIS

La Gaspésie est la destination par excellence de nombreux visiteurs d'ici et d'ailleurs. Ses somptueux paysages, ses activités touristiques uniques et ses riches saveurs ont contribué à sa réputation aujourd'hui bien établie.

La célèbre péninsule doit la renommée de sa gastronomie au savoir-faire du milieu agroalimentaire, de la pêche aux champs en passant par la transformation. C'est également grâce à ses artisans qu'une savoureuse variété de produits locaux sont accessibles, autant pour la population régionale que pour les touristes curieux de découvrir le terroir.

Les entreprises gaspésiennes contribuent ainsi grandement au développement du secteur bioalimentaire québécois et à la vitalité économique du territoire.

Je vous invite à consulter le présent guide et à repérer les espaces Gaspésie Gourmande. Quelle succulente façon de découvrir ou de redécouvrir cette région du Québec et de faire le plein de produits d'ici!

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

Votre  
gouvernement

Québec

# FIER DE SOUTENIR GASPÉSIE GOURMANDE

CONSULTEZ [QUÉBEC.CA/ACHATLOCAL](https://quebec.ca/achatlocal)

POUR DÉCOUVRIR LES ENTREPRISES D'ICI



Votre  
gouvernement

Québec

# CIRCUITS COURTS

## ACHAT DIRECT DE FRUITS ET LÉGUMES

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!



© Lumiphoto

**RENDEZ-VOUS DANS LE RÉPERTOIRE GOURMAND (P. 33) POUR CONNAÎTRE LES COORDONNÉES DES ENTREPRISES ET COMMUNIQUEZ AVEC ELLES POUR CONNAÎTRE LES JOURS ET HEURES D'OUVERTURE.**

### KIOSQUES À LA FERME

**CAMBROOK**  
Bonaventure

**FERME BOURDAGES TRADITION**  
Saint-Siméon-de-Bonaventure

**FERME LA CHALEUREUSE**  
Carleton-sur-Mer

**FERME PAQUET ET FILS**  
Saint-Siméon-de-Bonaventure

**JARDINS D'AMARYLLIS**  
L'Anse-au-Griffon

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

**LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE**  
Val-Brillant

**LES FERMES AUX CHAMPS POURPRES**  
New Richmond

**LES FERMES LE ROY**  
Bonaventure

**VALLÉE FLEURIE**  
Saint-Alexandre-des-Lacs

**VERGER AGROÉCOLOGIQUE DU RUISSEAU**  
Saint-Siméon-de-Bonaventure

**VERGER LA CONCHE SAINT-MARTIN**  
Port-Daniel-Gascons

**VERGER POMME EN FÊTE**  
Pointe-à-la-Croix

### AUTOCUEILLETTE

**CAMBROOK**  
Bonaventure  
Autocueillette de camerises de la mi-juillet au début août.

**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 AUX CHAMPS POURPRES**  
New Richmond  
Autocueillette de framboises de la mi-juillet à octobre.

**LES FERMES LE ROY**  
Bonaventure  
Autocueillette de bleuets et framboises de la fin juillet au début septembre.

**VALLÉE FLEURIE**  
Saint-Alexandre-des-Lacs  
Autocueillette de framboises et de bleuets.

**VERGER AGROÉCOLOGIQUE DU RUISSEAU**  
Saint-Siméon-de-Bonaventure  
Autocueillette de framboises d'automne, de pommes, de raisins de table, de bleuets, d'aronias, de camerises, de gadelles et de cassis (selon les périodes de maturité et sur réservation).

**VERGER LA CONCHE SAINT-MARTIN**  
Port-Daniel-Gascons  
Autocueillette de camerises en juillet.

**VERGER POMME EN FÊTE**  
Pointe-à-la-Croix  
Autocueillette de pommes et de framboises de juillet à la mi-octobre.

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 midi (du 22 juin au 21 septembre)  
Sur le site de la Pointe Sec  
[facebook.com/terroirmontlouis](https://facebook.com/terroirmontlouis)

**MARCHÉ LOCAL DE NEW CARLISLE**  
Le samedi de 9 h à midi (du 19 juillet au 6 septembre ;  
Festival de l'ail le 13 septembre de 9 h à 13 h)  
Parc municipal (coin boul. Gérard-D.-Levesque et rue de l'Oriental, côté sud), en cas de pluie, à l'aréna (138, boul. Gérard-D.-Levesque)

**MARCHÉ NOMADE DE LA MATAPÉDIA**  
Plusieurs samedis de mai à octobre  
Différents lieux emblématiques dans la MRC de La Matapédia  
Pour plus de détails : page Facebook Marché Nomade de La Matapédia

**MARCHÉ PUBLIC DE CAP-CHAT**  
Le samedi de 9 h 30 à 14 h, du 21 juin au 27 septembre  
Halte routière, près de la rivière Cap-Chat, sur la route 132 Est

**MARCHÉ PUBLIC DE LA MATANIE**  
Les heures d'ouverture changent au gré des saisons, consultez le site internet.  
650, avenue du Phare Ouest, Matane  
[marchepublicmatanie.com](https://marchepublicmatanie.com)

**MARCHÉ PUBLIC DE NEW RICHMOND**  
Le samedi de 10 h à 15 h (du 5 juillet au 6 septembre)  
Parc de la Pointe-Taylor, 103, boulevard Perron Est  
[villeneuve-richmond.com](https://villeneuve-richmond.com)

**MARCHÉ PUBLIC DU FESTIVAL LA VIRÉE TRAD CARLETON-SUR-MER**  
Les samedi 11 et dimanche 12 octobre  
Sous le chapiteau, près du Quai des arts, 774, boulevard Perron  
[festivallaviree.com](https://festivallaviree.com)

**MARCHÉS PUBLICS DE GASPÉ**  
Le samedi de 9 h 30 à 14 h (du 5 juillet au 4 octobre)  
Au Berceau du Canada, 179, montée de Wakeham (en face du Maxi)  
[marchespublicsgaspe.ca](https://marchespublicsgaspe.ca) et [facebook.com/marchespublicsgaspe](https://facebook.com/marchespublicsgaspe)

**MICROMARCHÉ DU NAUFRAGEUR | CARLETON-SUR-MER**  
Tous les jours de 11 h à 19 h (du 15 juin au 15 septembre)  
Devant la microbrasserie, 586, boulevard Perron  
[lenaufraqueur.com](https://lenaufraqueur.com)

# Grande ouverture à l'été 2025

## ÉCONOMUSÉE DU CHARCUTIER DE LA MER ATKINS ET FRÈRES

Incontournable dans le paysage gaspésien, l'Économusée Atkins et Frères met en valeur le métier de charcutier de la mer, l'histoire de la pêche et les processus de transformation des ressources marines.



Les artisans de Atkins et Frères utilisent le savoir-faire traditionnel de la fumaison et travaillent manuellement pour concocter les produits fins qu'ils offrent maintenant depuis plus de 30 ans. Affinez vos connaissances sur les poissons. Apprenez la différence entre la fumaison à chaud et la fumaison à froid. Démystifiez la charcuterie de la mer versus la charcuterie traditionnelle. Voyez l'éventail des produits de la mer qui peuvent être utilisés: des poissons comme le maquereau, le saumon, la truite, le thon; des fruits de mer comme les moules, les crevettes et les pétoncles... et comment ils deviennent rillettes et saucisses!

Un environnement complètement rénové et repensé vous donne l'impression de passer de la mer à la grève dès que vous y mettez les pieds. Des panneaux d'interprétation ainsi que du matériel interactif et numérique vous permettent de découvrir virtuellement l'atelier du charcutier et viennent bonifier votre expérience en boutique.



Vous y trouverez les produits de Atkins et Frères, mais aussi ceux de plusieurs autres entreprises gaspésiennes. Afin de rendre le tout encore plus délicieux, prenez une boîte découverte et allez la déguster sur la plage de l'Anse de Mont-Louis, juste à côté!

atkinsetfreres.com 1, RUE DU CHANOINE-RICHARD, MONT-LOUIS (QUÉBEC) G0E 1T0

Publireportage par Virginie Turcotte — Le service de publireportage est disponible pour l'ensemble des membres de Gaspésie Gourmande.

PAR VIRGINIE TURCOTTE  
Rédactrice en chef

Virginie Turcotte a travaillé dans le milieu éditorial à Montréal une vingtaine d'années avant de revenir s'établir dans la Baie-des-Chaleurs. Devenue horticultrice, elle marie maintenant culture des plantes et culture des mots en offrant divers services liés à la rédaction et à la révision.

# BRÈVE

GASPÉSIE GOURMANDE

## RICARDO EN 6 QUESTIONS

À l'occasion du 20<sup>e</sup> anniversaire du Guide-Magazine Gaspésie Gourmande, nous avons posé quelques questions à Ricardo, Gaspésien d'origine, que nous savons profondément attaché à la région, pour qu'il partage ses coups de cœur gourmands avec nous.

**RICARDO, VOUS AVEZ BEAUCOUP VOYAGÉ, DANS PLUSIEURS RÉGIONS DE LA PROVINCE ET DU MONDE. DE QUELLE FAÇON AVEZ-VOUS DÉCOUVERT LES PRODUITS GOURMANDS DE LA GASPÉSIE?**

Mon père étant originaire de Cap-Chat, les produits de la mer et de la Gaspésie ont toujours fait partie de ma vie. J'ai aussi eu la chance de tourner plusieurs émissions en français et en anglais pour mettre la Gaspésie en vedette. D'ailleurs, à travers ces tournages, j'ai pu découvrir des pêcheurs et des producteurs agricoles extraordinaires.

**QUELLE A ÉTÉ VOTRE PLUS GRANDE SOURCE D'INSPIRATION CULINAIRE PROVENANT DU TERRITOIRE GASPÉSIEN?**

Les Gaspésiens eux-mêmes. Nous avons la chance en Gaspésie d'avoir des fruits de mer extraordinaires qui ont besoin de peu de transformation pour donner le meilleur d'eux-mêmes.



© Maude Chauvin

« LES GASPÉSIENS SONT À L'IMAGE  
DES PAYSAGES QUI LES ENTOURENT :  
PLUS GRANDS QUE NATURE. »

“GASPESIANS ARE JUST LIKE THE SCENERY  
THAT SURROUNDS THEM: LARGER THAN LIFE.”

## RICARDO IN 6 QUESTIONS

To mark the 20th anniversary of the Guide-Magazine Gaspésie Gourmande, we put a few questions to Ricardo, a native Gaspe-sian with a deep attachment to the region, asking him to share his culinary favourites with us.

**RICARDO, YOU'VE TRAVELLED EXTENSIVELY, IN MANY PARTS OF THE PROVINCE AND AROUND THE WORLD. HOW DID YOU DISCOVER THE GOURMET PRODUCTS OF GASPÉSIE?**

My father's from Cap-Chat, so seafood and Gaspésie products have always been part of my life. I've also had the chance to film a number of TV programs in French and English to showcase Gaspésie. What's more, through these shoots I've been able to get to know some extraordinary fishers and agricultural producers.

# BRÈVE

## GASPÉSIE GOURMANDE

### VOUS AVEZ DES INVITÉ-ES QUI NE CONNAISSENT PAS LA GASPÉSIE ET VOUS VOULEZ LEUR FAIRE DÉCOUVRIR CERTAINS PRODUITS BIOALIMENTAIRES, MAIS VOUS NE POUVEZ FAIRE QUE QUATRES ARRÊTS. OÙ ALLEZ-VOUS ET POURQUOI ?

Le saumon fumé du Fumoir Monsieur Émile (Percé). L'équilibre de ce poisson est parfait: le fumé, le salé, le moelleux, c'est mon favori.

J'adore le gin et nous sommes choyés dans la région. Le gin Mugo de la Distillerie Mitis (Mont-Joli), le gin Les Herbes folles de la Société secrète (Cap-d'Espoir), le gin Immortelle de la Distillerie Cap-aux-Péchés (Rivière-à-Claude). En plus d'être de très bons gins, les lieux sont vraiment à visiter. Tant qu'à être dans l'alcool, la Distillerie Cap-Chat (Cap-Chat) est un incontournable entre autres pour son limoncello maison, tout comme la Distillerie O'Dwyer (Gaspé) pour son gin Radoune.

La Boulangerie Le Fournand de Percé est formidable. J'attends sa réouverture tout l'hiver.

La mousse de crevettes de la Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé) est une perfection.

### QUAND VOUS ÊTES À MONTRÉAL, QU'EST-CE QUI VOUS MANQUE DE VOTRE GASPÉSIE ?

La paix et le bonheur d'être avec des gens authentiques.

### UN SOUHAIT POUR UN AVENIR GOURMAND ET GASPÉSIEN ?

Rouvrir les écoles de village et stimuler l'économie locale hors des saisons touristiques. Plus nous serons nombreux, plus ce sera possible d'en vivre et de partager les trésors gourmands gaspésiens avec le reste de la province.

### SI NOUS VOUS PROPOSONS DE RÉPONDRE À UNE QUESTION DE VOTRE CHOIX POUR CONCLURE, QUELLE SERAIT VOTRE RÉPONSE ?

Le patrimoine bâti et culinaire gaspésien est fabuleux. Mais quand on a le nez collé dessus, on finit par ne plus le voir. Je nous souhaite d'être unis, de protéger ce patrimoine et de le faire découvrir aux nouveaux Gaspésiens.

Les Gaspésiens sont à l'image des paysages qui les entourent: plus grands que nature.

### WHAT HAS BEEN YOUR GREATEST SOURCE OF CULINARY INSPIRATION FROM GASPÉSIE?

The Gaspésians themselves. We're lucky in Gaspésie to have extraordinary seafood that needs very little processing to bring out its best.

### YOU'RE EXPECTING GUESTS WHO AREN'T FAMILIAR WITH GASPÉSIE AND YOU WANT TO INTRODUCE THEM TO CERTAIN BIOFOOD PRODUCTS, BUT YOU CAN ONLY STOP AT FOUR PLACES. WHERE DO YOU GO AND WHY?

Smoked salmon from Fumoir Monsieur Émile (Percé). The fish is perfectly balanced: smoky, salty, soft, it's my favourite.

I love gin and we're spoilt for choice in the region. Mugo from Distillerie Mitis (Mont-Joli), Les Herbes folles from Société secrète (Cap-d'Espoir), Immortelle from Distillerie Cap-aux-Péchés (Rivière-à-Claude). As well as being great gins, these distilleries are well worth a visit. While we're on the subject of alcohol, Distillerie Cap-Chat (Cap-Chat) is a must for its homemade limoncello, as is Distillerie O'Dwyer (Gaspé) for its Radoune gin.

Boulangerie Le Fournand in Percé is fantastic. I'm eager for it to reopen all winter.

The shrimp mousse from Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé) is perfection.

### WHEN YOU'RE IN MONTREAL, WHAT DO YOU MISS ABOUT GASPÉSIE?

The peace and happiness of being with real people.

### WHAT WOULD YOU LIKE TO SEE IN THE FUTURE IN TERMS OF FOOD AND GASPÉSIE?

I'd like to see the village schools reopened and the local economy stimulated outside the tourist season. The more of us there are, the better we'll be able to make a living from Gaspésie's gourmet treasures and share them with the rest of the province.

### IF WE ASKED YOU TO TALK ABOUT A SUBJECT OF YOUR CHOICE IN CONCLUSION, WHAT WOULD YOU SAY?

The built and culinary heritage of Gaspésie is fabulous. But if you keep your nose glued to it, you end up losing sight of it. I hope we can all pull together, protect this heritage and help new Gaspésians discover it.

Gaspésians are just like the scenery that surrounds them: larger than life.

# La Matapédia

VIENS FAIRE TON TOUR ET DÉCOUVRE  
UNE FOULE DE SAVEURS



+45 producteurs et  
transformateurs

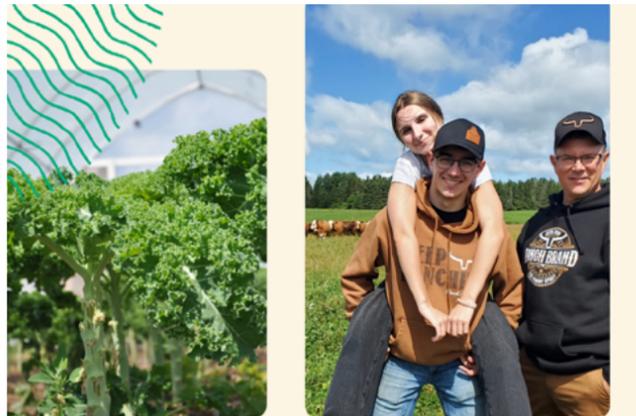


[lamatapedia.ca/savourez](http://lamatapedia.ca/savourez)

Photo: Libellule Café Gourmand



SUR LE QUAI DE **Bonaventure**



# BRÈVE

**GASPÉSIE GOURMANDE VOUS DONNE DES NOUVELLES DE SES MEMBRES.**

PAR VIRGINIE TURCOTTE  
Rédactrice en chef

## LE RETOUR DU SÉBASTE DANS NOS ASSIETTES

Le sébaste a une chair blanche de texture plutôt ferme, un peu comme la dorade. Son goût subtil et doux, légèrement sucré, en fait un poisson polyvalent, parfait pour les explorations culinaires. Il remplace bien le tilapia, le pangasius ou n'importe quel poisson à chair blanche. Et il vient d'ici !

Le sébaste est riche en protéines, faible en lipides, rempli d'oméga-3 et d'autres nutriments. En plus, son prix est assez concurrentiel ! Pour le cuisiner, il faut privilégier une cuisson courte et douce, par exemple en papillote sur le barbecue ou au four, ou simplement poêler les filets avec un peu de beurre et de citron. Il s'apprête bien avec les agrumes, pour un plat estival ! Il est aussi possible de le cuire entier (étêté) pour le côté spectaculaire du plat et pour une chair encore plus moelleuse et goûteuse.

Si ce poisson n'était plus pêché au Canada depuis des dizaines d'années, ce n'est pas le cas en Islande, en Russie, en Norvège et au Portugal, entre autres, qui sont fort bien équipés et qui dominent le marché.

Presque un an après la fin d'un moratoire de 30 ans, le gouvernement du Canada et le gouvernement du Québec ont mis en place un fonds d'aide aux pêcheurs pour leur permettre de faire l'acquisition d'équipements et d'adapter leurs bateaux pour la pêche au sébaste.

Côté transformation, l'entreprise qui performe le plus au Québec est située en Gaspésie. Les Pêcheries Gaspésiennes (Rivière-au-Renard) font effectivement figure de leader dans la transformation du sébaste, avec quelque 18 000 kilos (40 000 livres) par semaine, transformées à la main !

Nous trouverons donc bientôt de plus en plus de sébastes dans nos poissonneries et nos supermarchés. Et si nous ne prenons pas l'habitude de consommer ce poisson, il est fort à parier qu'il prendra la route du marché international, où il est déjà bien apprécié.

C'est un poisson qui a tout pour se retrouver dans nos assiettes, il faut l'essayer !



© Lumiphoto

## REDFISH RETURNS TO OUR PLATES

*Redfish has white flesh with a rather firm texture, somewhat like sea bream. Its subtle, mild, slightly sweet flavour makes it a versatile fish, perfect for culinary exploration. It's a good substitute for tilapia, pangasius or any other white-fleshed fish. And it's one of our own!*

*Redfish is high in protein, low in fat, and packed with omega-3 and other nutrients. What's more, it's quite competitively priced! To cook it, opt for short, gentle cooking, for example in foil on the barbecue or in the oven, or simply pan-fry the fillets with a little butter and lemon. It goes well with citrus fruit for a summer dish! It can also be cooked whole (with the head off) for a more spectacular dish and even softer, tastier flesh.*

*Although this fish hadn't been harvested in Canada for decades, that's not the case in Iceland, Russia, Norway and Portugal, among others, which are very well equipped and dominate the market.*

*Almost a year after the end of a 30-year moratorium, the Government of Canada and the Gouvernement du Québec have set up a fund to help fishers acquire equipment and adapt their boats to catch redfish.*

*In terms of processing, the best-performing company in Québec is located in Gaspésie. Les Pêcheries Gaspésiennes (Rivière-au-Renard) is the leader in redfish processing, with some 18,000 kilos (40,000 pounds) processed by hand every week!*

*So, we'll soon be finding more and more redfish in our fish shops and supermarkets. And if we don't get into the habit of eating this fish, it's a safe bet that it will make its way to the international market, where it's already very popular.*

*It's a fish that has all the attributes needed to feature on our plates, so give it a try!*

**Pure GASPÉSIE**

**FARINES, GRUAUX, GRAINES DÉCORTIQUÉES, HUILES**

418 729-3813    

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

**Capturer L'ESPRIT de la RIVIÈRE**

DISTILLERIE O'DWYER 

Vos députés, fiers ambassadeurs  
des saveurs gaspésiennes!



**CATHERINE  
BLOUIN**  
DÉPUTÉE DE  
BONAVENTURE

CARLETON-SUR-MER — BONAVENTURE — CHANDLER

Catherine.Blouin.BONA@assnat.qc.ca  
418 364-6153



**STÉPHANE  
SAINTE-CROIX**  
DÉPUTÉ DE GASPÉ

GASPÉ — SAINTE-ANNE-DES-MONTS

Stephane.Sainte-Croix.GASP@assnat.qc.ca  
418 368-5827

# BRÈVE

GASPÉSIE GOURMANDE VOUS DONNE  
DES NOUVELLES DE SES MEMBRES.

PAR VIRGINIE TURCOTTE  
Rédactrice en chef

## SORTIR DES FRONTIÈRES DE LA GASPÉSIE

### Le 60<sup>e</sup> Salon international de l'alimentation de Paris

Événement d'envergure pour les professionnel·les de l'agroalimentaire, le 60<sup>e</sup> Salon international de l'alimentation (SIAL) de Paris a rassemblé en octobre 2024 plus de 5 000 entreprises exposantes et attiré plus de 130 000 visiteur·ses venues de partout à travers le monde.

Faisant partie du pavillon du gouvernement fédéral, l'Érablière Escuminac (Escuminac), qui exporte déjà dans plus de 13 pays, était présente parmi d'autres entreprises d'exploitation de l'érable, mais se distinguait en étant l'un des seuls à embouteiller son propre sirop, ayant le contrôle de l'entièreté de la chaîne, de l'arbre jusque dans l'assiette.

Se positionnant effectivement dans une catégorie à part grâce à la constance du goût de ses sirops certifiés biologiques, la qualité de ses emballages et son identité de marque, l'Érablière Escuminac désire élargir sa chaîne de distribution en Europe, afin de pouvoir augmenter sa présence et ses ventes dans les épicerie fines, dépanneurs et marchés spécialisés. On souhaite que les rencontres faites au SIAL portent fruit.

### Icelandic Fisheries, Seafood & Aqua Exhibition

Les Pêcheries Gaspésiennes (Rivière-au-Renard), Cusimer (Mont-Louis), la Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé) et la Poissonnerie de Cloridorme (Cloridorme), quatre entreprises de transformation du poisson, se sont quant à elles rendues en Islande pour prendre part au Icelandic Fisheries, Seafood & Aqua Exhibition afin de constater ce qui s'y fait dans l'industrie de la pêche.

Au programme: rencontres avec des fournisseurs d'équipement, visites d'usines en activité, réseautage... L'idée était de voir comment diversifier leurs activités en Gaspésie et augmenter leur production.

Les quatre entreprises sont revenues inspirées par des équipements à la fine pointe de la technologie, des établissements ayant une optique zéro gaspillage alimentaire, valorisant toutes les parties des produits de la pêche à 100 %, et aussi par des manières originales d'exploiter les ressources marines, allant des vêtements faits de peaux de poisson jusqu'aux boissons de collagène!

## STEPPING BEYOND THE BORDERS OF GASPÉSIE

### The 60th Salon international de l'alimentation in Paris

A major event for agrifood professionals, the 60th Salon international de l'alimentation (SIAL) in Paris in October 2024 brought together over 5,000 exhibiting companies and attracted more than 130,000 visitors from around the world.

Located in the federal government pavilion, Érablière Escuminac (Escuminac), which already exports to more than 13 countries, was present alongside other maple syrup producers, but stood out as one of the only companies to bottle its own syrup, controlling the entire chain from tree to plate.

Positioned in a class of its own thanks to the consistent taste of its certified organic syrups, the quality of its packaging and its brand identity, Érablière Escuminac is keen to expand its distribution chain in Europe, with a view to increasing its presence and sales at fine grocery shops, convenience stores and specialist markets. We hope their meetings at SIAL will bear fruit.

**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



© Érablière Escuminac

# BRÈVE

GASPÉSIE GOURMANDE VOUS DONNE  
DES NOUVELLES DE SES MEMBRES.



© Cusimer

## Icelandic Fisheries, Seafood & Aqua Exhibition

Les Pêcheries Gaspésiennes (Rivière-au-Renard), Cusimer (Mont-Louis), Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé) and Poissonnerie de Cloridorme (Cloridorme), four fish processing enterprises, travelled to Iceland to take part in the Icelandic Fisheries, Seafood & Aqua Exhibition to see what's happening in the fishing industry there.

On the agenda: meetings with equipment suppliers, visits to plants in operation, networking... The idea was to see how they could diversify their activities in Gaspésie and increase their production.

The four companies came away inspired by the state-of-the-art equipment, the zero food waste approach, the 100% recovery of all parts of fishery products, and the original ways of exploiting marine resources, from clothing made from fish skins to collagen drinks!

# RÉPERTOIRE GOURMAND 2025

Gaspésie Gourmande réunit près de 160 entreprises bioalimentaires qui feront vibrer vos papilles gustatives.



© La Nomade Photographie



**MOTEL FRASER** *Saveurs & repos*  
RESTAURANT



[motelfraser.com](http://motelfraser.com) 418 689-2281

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

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



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](http://distilleriecapchat.com)

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

# 2025 GOURMET DIRECTORY

Gaspésie Gourmande brings together more than 160 biofood enterprises who will make your taste buds tingle.

# DES OUTILS À VOTRE PORTÉE

Le Répertoire gourmand (pages 43-69) est un outil qui permet de découvrir la variété des produits pêchés, cueillis, cultivés ou créés en Gaspésie. Il regroupe les membres et entreprises clientes<sup>1</sup> de Gaspésie Gourmande :

- entreprises de production et de transformation ;
- commerces (supermarchés, épicerie fines et spécialisées, boutiques et entreprises de distribution offrant leurs produits...);
- restaurants, services traiteurs et formateurs-rices qui les appréhendent et valorisent avec doigté.

Dans le Répertoire, vous en saurez plus sur leur offre et leurs produits, et vous aurez toutes les coordonnées nécessaires pour vous y rendre ou les contacter.

Deux **cartes dépliantes** facilitent le repérage visuel des entreprises ouvertes aux visiteurs sur le territoire gaspésien :

- la carte des entreprises de production et de transformation (pages 37-38);
- la carte des commerces, restaurants et hébergement qui vendent ou servent les produits de la gamme Gaspésie Gourmande (pages 39-40).

Deux **index** pour chercher des produits en particulier :

- l'index des entreprises de production et de transformation rassemblées par catégories (page 41);
- l'index par régions des commerces, restaurants et hébergement qui vendent ou servent les produits de la gamme Gaspésie Gourmande (page 42).

**PARCOUREZ CES DIFFÉRENTS OUTILS SELON VOS BESOINS ET PONGEZ DANS LA DÉCOUVERTE !**

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.

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



© La Normande Photographie

## EASY-TO-USE TOOLS

The Gourmet Directory (pages 43-69) is a tool for discovering the variety of products fished, picked, grown and crafted in Gaspésie. It includes Gaspésie Gourmande members and their client businesses<sup>1</sup>:

- production and processing enterprises;
- shops (supermarkets, gourmet and specialty grocery shops, boutiques, and distribution companies offering their products, etc.);
- restaurants, caterers and instructors who skillfully prepare these products and promote them.

In the Directory, you'll find out more about what they offer and their products, and you'll have all the contact details you need to get there or get in touch with them.

Two **foldable maps** making it easier to spot member enterprises in Gaspésie that are open to visitors:

- the map showing production and processing enterprises (pages 37-38);
- the map showing shops, restaurants and accommodations that sell or serve products in the Gaspésie Gourmande range (pages 39-40).

Two **indexes** to help find specific products:

- the index of production and processing enterprises, organised by category (page 41);
- the index, organised by region, of shops, restaurants and accommodations that sell or serve products in the Gaspésie Gourmande range (page 42).

**BROWSE THESE DIFFERENT TOOLS ACCORDING TO YOUR NEEDS AND DIVE RIGHT IN!**

# INDEX DES ENTREPRISES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION

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

# DIRECTORY OF PRODUCERS AND PROCESSORS

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

<p><b>■</b> Ouverte aux visiteurs et répertoriée sur la carte (p. 37) <i>Open to visitors and shown on the map (p. 37)</i></p> <p><b>□</b> Ouverte aux visiteurs sur rendez-vous et répertoriée sur la carte (p. 37) <i>Open to visitors by appointment and shown on the map (p. 37)</i></p> <p><b>■</b> Non ouverte aux visiteurs <i>Not open to visitors</i></p>	<p><b>CONDIMENTS</b> CONDIMENTS</p> <p>112 Conserverie de la Baie 13 Cuisine Cap Cru 75 Fleur de sel gaspésienne 29 L'arrêt Gourmand - Signé Vé 5 La Cabottine - Saveurs indigènes 107 La Défriche 15 La Sablonnée, ferme sur mer 109 Le Caprivore 77 Les Érables de la passion 44 Les Produits Tapp 111 Les Moutardes Legros 3 Mine de Ketchup 42 Un Océan de saveurs 147 Vallée Fleurie</p>	<p><b>LÉGUMES ET FRUITS</b> VEGETABLES AND FRUITS</p> <p>95 Cambrook 98 Ferme Bourdages Tradition 123 Ferme La Chaleureuse 99 Ferme Paquet et Fils 110 Ferme Patasol 38 Jardins d'Amaryllis 5 La Cabottine - Saveurs indigènes 107 La Défriche 15 La Sablonnée, ferme sur mer 151 La Vallée de la Framboise 105 Les Fermes aux champs pourpres 94 Les Fermes Le Roy 131 Les Jardins Nicolas Landry 147 Vallée Fleurie 100 Verger agroécologique du Ruisseau 73 Verger La Conche Saint-Martin 129 Verger Pomme en fête</p>	<p><b>PRODUITS MARINS</b> FOOD FROM THE SEA</p> <p>22 Atkins et Frères 21 Cusimer 76 E. Gagnon et Fils (Gaspé Shore) 124 Ferme maricole du Grand Large - Les Huîtres William B 106 Fumoir Cascapédia 63 Fumoir Le Paternel 62 Fumoir Monsieur Émile 132 La Baie Fumante 148 La Fille du pêcheur 37 Les Pêcheries Gaspésiennes 128 Poissonnerie Carleton 102 Poissonnerie La Coquille 69 Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan 35 Poissonnerie Marché Le Rouge 93 Poissonnerie Unipêche MDM 104 Raymer Aquaculture 42 Un Océan de saveurs</p>
<p><b>ALCOOLS</b> ALCOHOLIC BEVERAGES</p> <p>64 Brasserie Auval Brewing co. 68 Brett &amp; Sauvage 103 Cidrerie des Caps-Noirs 14 Distillerie Cap-Chat 101 Distillerie des Marigots 2 Distillerie Mitis 41 Distillerie O'Dwyer 98 Ferme Bourdages Tradition 121 Hydromel Forest - Rucher des Framboisiers 66 La Société secrète - Distillerie artisanale 151 La Vallée de la Framboise 36 Microbrasserie Au Frontibus 96 Microbrasserie La belle aventure 149 Microbrasserie La Captive 16 Microbrasserie Le Malbord 125 Microbrasserie Le Naufrageur 65 Microbrasserie Pit Caribou 1 Vieux Moulin - Vin de miel</p>	<p><b>FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES</b> FLOURS, CEREALS AND GRAINS</p> <p>23 La Minoterie des Anciens</p>	<p><b>METS PRÉPARÉS</b> READY-TO-EAT FOODS</p> <p>126 Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable 21 Cusimer 148 La Fille du pêcheur 40 Oh les pains, boulangerie 17 Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches 128 Poissonnerie Carleton 102 Poissonnerie La Coquille 93 Poissonnerie Unipêche MDM 104 Raymer Aquaculture</p>	<p><b>VIANDES, FROMAGES ET ŒUFS</b> MEAT, CHEESE AND EGGS</p> <p>108 Agneau nourri aux algues (Les Bergeries du Margot) 99 Ferme Paquet et Fils 4 Fromagerie du Littoral 19 Gras Dur Cuisine 132 La Baie Fumante 15 La Sablonnée, ferme sur mer 109 Le Caprivore 152 Le Chant des Fromages 67 Les Cuisines Nicolas 113 Les Viandes du 4<sup>e</sup> Rang - Bergerie OviRêve</p>
<p><b>BOISSONS SANS ALCOOL</b> ALCOHOL-FREE BEVERAGES</p> <p>70 Café Chèvres Dansantes 103 Cidrerie des Caps-Noirs 72 Gaspéau 39 La Brûlerie du Café des Artistes 20 Mont-Café 130 O EffetVertSens 100 Verger agroécologique du Ruisseau 129 Verger Pomme en fête</p>	<p><b>GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS</b> SWEETS AND SNACKS</p> <p>61 Aux glaces de l'Anse 97 Boulangerie artisanale La Pétrie 95 Cambrook 127 Chaleur B Chocolat 150 Chocolaterie Beljade 6 Confections La Petite Touche 112 Conserverie de la Baie 18 Couleur Chocolat 74 Érablière Côté Sucré 134 Érablière Escuminac 78 Érablière Saint-Gabriel 133 Érablière Vallières 98 Ferme Bourdages Tradition 121 Hydromel Forest - Rucher des Framboisiers 15 La Sablonnée, ferme sur mer 151 La Vallée de la Framboise 24 Les Entreprises 3B 77 Les Érables de la passion 94 Les Fermes Le Roy 79 Nicabeille 122 Pâtisserie Ambroise 43 Sigewigus, érablière de la nation Migmaq de Gespeg 71 Un p'tit air sucré 147 Vallée Fleurie 73 Verger La Conche Saint-Martin 129 Verger Pomme en fête 1 Vieux Moulin - Vin de miel</p>	<p><b>PAINS, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES</b> BREADS, VIENNOISERIES AND PASTRIES</p> <p>97 Boulangerie artisanale La Pétrie 126 Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable 98 Ferme Bourdages Tradition 4 Fromagerie du Littoral 40 Oh les pains, boulangerie 122 Pâtisserie Ambroise 17 Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches</p>	<p><b>AGROTOURISME, INTERPRÉTATION ET AUTOCUEILLETTE</b> FARM TOURISM, INTERPRETATION AND U-PICK</p> <p>95 Cambrook 18 Couleur Chocolat 101 Distillerie des Marigots 98 Ferme Bourdages Tradition 121 Hydromel Forest - Rucher des Framboisiers 151 La Vallée de la Framboise 105 Les Fermes aux champs pourpres 94 Les Fermes Le Roy 147 Vallée Fleurie 100 Verger agroécologique du Ruisseau 73 Verger La Conche Saint-Martin 129 Verger Pomme en fête 1 Vieux Moulin - Vin de miel</p>



© Lumiphoto

## RESTAURANTS, COMMERCES ET BIEN PLUS

Entreprises vendant ou servant les produits de la gamme Gaspésie Gourmande.

## RESTAURANTS, RETAILS SHOPS AND MUCH MORE

Establishments that sell or serve products in the Gaspésie Gourmande range.

-  **RESTAURANTS**  
RESTAURANTS  
Menus avec produits Gaspésie Gourmande  
Gaspésie Gourmande products featured on menu
-  **COMMERCES**  
RETAIL SHOPS  
Avec produits Gaspésie Gourmande  
Gaspésie Gourmande products available
-  **HÉBERGEMENT**  
LODGING  
Avec table ou commerce servant ou vendant des produits de la gamme Gaspésie Gourmande  
Gaspésie Gourmande products served or sold
-  **FORMATIONS ET ATELIERS**  
TRAINING AND WORKSHOPS  
Ambassadeur-rices des produits Gaspésie Gourmande  
Ambassadors for Gaspésie Gourmande products
-  **SERVICES TRAITEURS**  
CATERING SERVICES  
Menus avec produits Gaspésie Gourmande  
Gaspésie Gourmande products featured on menus
-  **NOUVEAUX MEMBRES**  
NEW MEMBERS

## 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.

## 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.

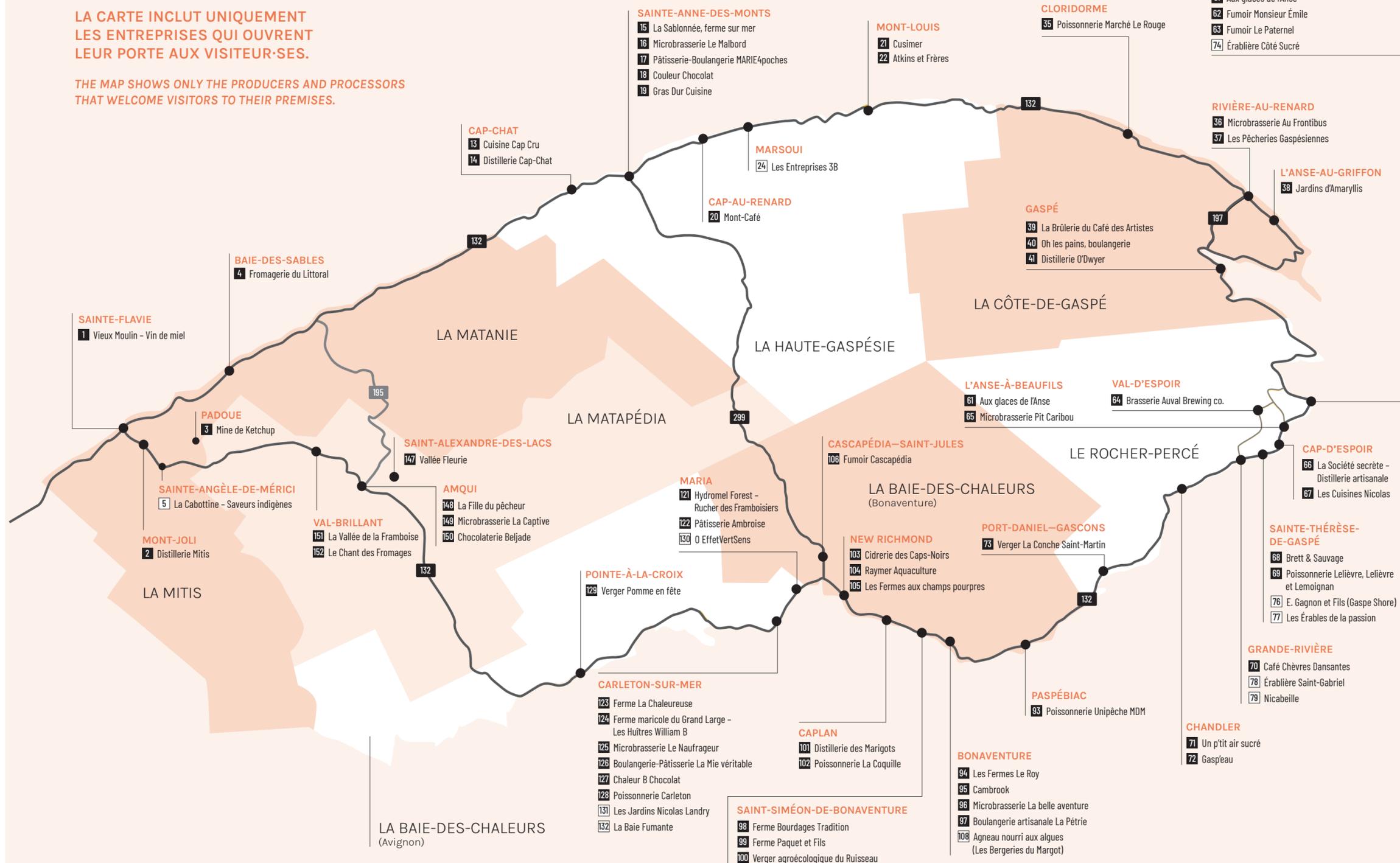


© Lumiphoto

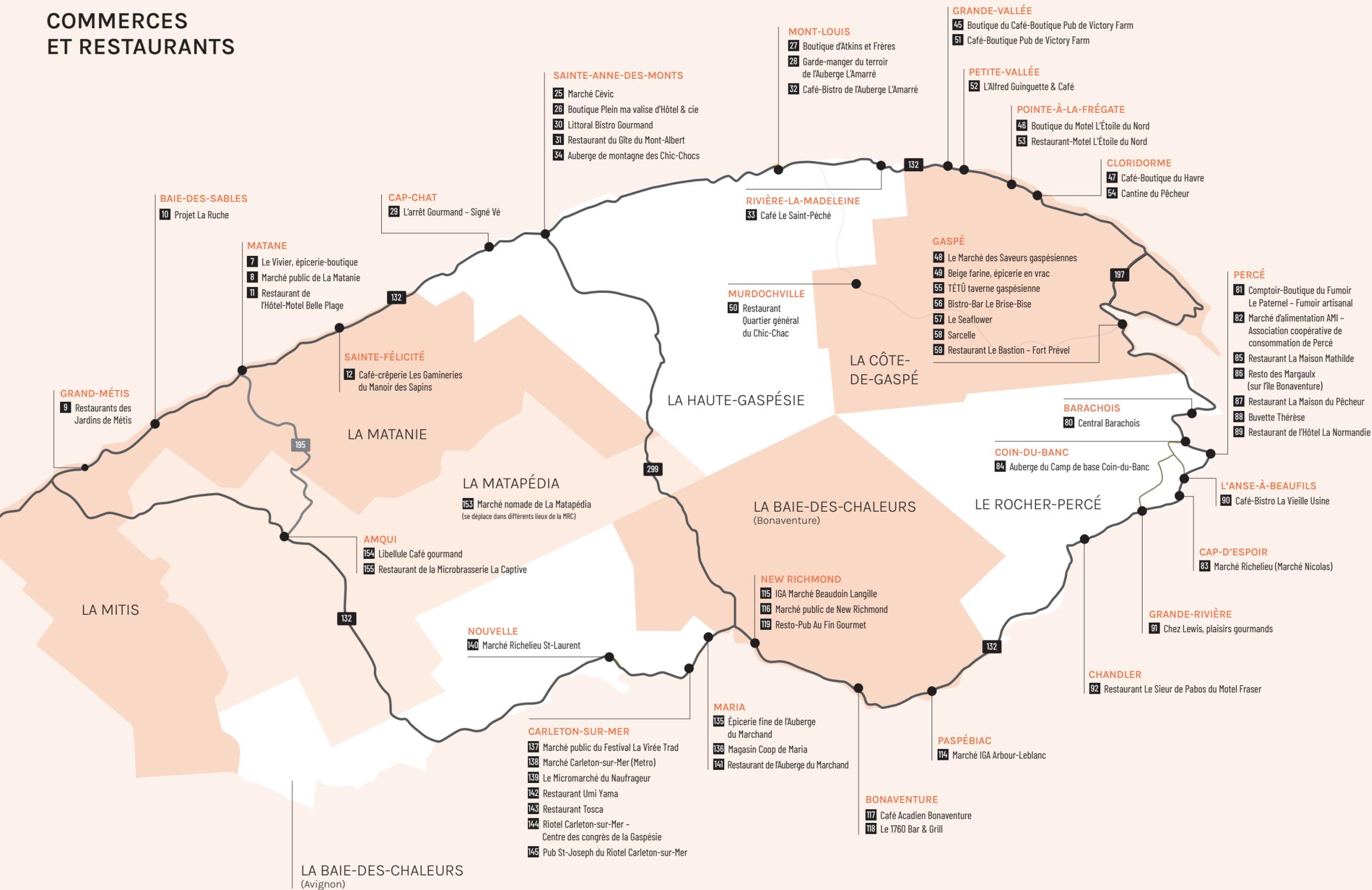
## ENTREPRISES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION

LA CARTE INCLUT UNIQUEMENT LES ENTREPRISES QUI OUVERTENT LEUR PORTE AUX VISITEUR-SES.

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



# COMMERCE ET RESTAURANTS



# LES PICTOGRAMMES DU RÉPERTOIRE GOURMAND

Les entreprises présentées dans le Répertoire sont accompagnées de pictogrammes qui correspondent à leur offre de produits ou de services.



**ALCOOLS**  
ALCOHOL

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.

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



**BOISSONS SANS ALCOOL**  
ALCOHOL-FREE BEVERAGES

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

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



**CONDIMENTS**  
CONDIMENTS

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

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



**FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES**  
FLOURS, CEREALS AND GRAINS

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!

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!



**GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS**  
SWEETS AND SNACKS

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

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 flavoured sorbet, gelato or ice cream!



**LÉGUMES ET FRUITS**  
VEGETABLES AND FRUITS

Faites l'achat de produits frais aux kiosques des producteur·rices ou chez nos commerces. Melons d'eau, ail, fines herbes, petits fruits, champignons, fleurs comestibles, herbes pour tisanes... Laissez-vous surprendre par les nombreuses variétés!

Purchase fresh fruits and vegetables at farmgate stands or from a Gaspésie Gourmande retail associate. Watermelons, garlic, herbs, berries, mushrooms, edible flowers and herbs for tisanes... You'll be astonished by the range of what's available!



**METS PRÉPARÉS**  
READY-TO-EAT FOODS

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.

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



**PAINS, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES**  
BREADS, VIENNOISERIES AND PASTRIES

Faites un saut dans nos boulangeries-pâtisseries. Humez et goûtez le pain frais du jour, les croissants, chocolatinnes, scones, danoises, gâteaux, macarons et autres succulentes douceurs.

Check out our bakeries and pastry shops. Smell and taste the fresh bread of the day, croissants, chocolate cakes, scones, Danishes, cakes, macarons and other delicious sweets!



**PRODUITS MARINS**  
FOOD FROM THE SEA

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.

Treat yourself to a feast of crab or lobster, cocktail oysters, mussels or farmed char. Try wild or cultivated seaweed, fresh, smoked or salt-cured fish, and leave a fish store with a well-stocked cooler.



**VIANDES, FROMAGES ET ŒUFS**  
MEAT, CHEESE AND EGGS

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!

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!



**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, d'une entreprise vinicole et d'un charcutier de la mer, 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, a winery and a seafood delicatessen, ornamental and kitchen gardens, or microbreweries, meaderies and distilleries. You can also pick your own berries!

## INDEX DES COMMERCE ET RESTAURANTS

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

### LA MITIS ET LA MATANIE LA MITIS AND LA MATANIE

#### COMMERCE / RETAIL SHOPS

- 7 Le Vivier, épicerie-boutique
- 8 Marché public de La Matanie

#### RESTAURANTS / RESTAURANTS

- 12 Café-crêperie Les Gamineries du Manoir des Sapins
- 10 Projet La Ruche
- 11 Restaurant de l'Hôtel-Motel Belle Plage
- 9 Restaurants des Jardins de Métis

### LA HAUTE-GASPÉSIE THE UPPER GASPÉ

#### COMMERCE / RETAIL SHOPS

- 27 Boutique d'Atkins et Frères
- 26 Boutique Plein ma valise d'Hôtel & cie
- 28 Garde-manger du terroir de l'Auberge L'Amarré
- 25 Marché Cévic

#### RESTAURANTS / RESTAURANTS

- 34 Auberge de montagne des Chic-Chocs<sup>1</sup>
- 32 Café-Bistro de l'Auberge L'Amarré
- 33 Café Le Saint-Péché
- 29 L'arrêt Gourmand - Signé Vé
- 30 Littoral Bistro Gourmand
- 31 Restaurant du Gîte du Mont-Albert

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

## DIRECTORY OF RETAIL SHOPS AND RESTAURANTS

Here is the list of establishments that sell or serve products in the Gaspésie Gourmande range. Look for their number in the Gourmet Directory to find out their contact information and description.

### LA CÔTE-DE-GASPÉ LAND'S END

#### COMMERCE / RETAIL SHOPS

- 49 Beige farine, épicerie en vrac
- 45 Boutique du Café-Boutique Pub de Victory Farm
- 46 Boutique du Motel L'Étoile du Nord
- 47 Café-Boutique du Havre
- 48 Le Marché des Saveurs gaspésiennes

#### RESTAURANTS / RESTAURANTS

- 56 Bistro-Bar Le Brise-Bise
- 51 Café-Boutique Pub de Victory Farm
- 54 Cantine du Pêcheur
- 52 L'Alfred Guinguette & Café
- 57 Le Seaflower
- 59 Restaurant Le Bastion - Fort Prével
- 53 Restaurant-Motel L'Étoile du Nord
- 50 Restaurant Quartier général du Chic-Chac
- 58 Sarcelle
- 55 TÊTÛ taverne gaspésienne

#### FORMATION ET ATELIER / TRAINING AND WORKSHOP

- 60 École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie

### LE ROCHER-PERCÉ PERCÉ ROCK

#### COMMERCE / RETAIL SHOPS

- 80 Central Barachois
- 81 Comptoir-Boutique du Fumoir Le Paternel - Fumoir artisanal
- 82 Marché d'alimentation AMI - Association coopérative de consommation de Percé
- 83 Marché Richelieu (Marché Nicolas)

#### RESTAURANTS / RESTAURANTS

- 84 Auberge du Camp de base Coin-du-Banc
- 88 Buvette Thérèse
- 90 Café-Bistro La Vieille Usine
- 91 Chez Lewis, plaisirs gourmands
- 89 Restaurant de l'Hôtel La Normandie
- 87 Restaurant La Maison du Pêcheur
- 85 Restaurant La Maison Mathilde
- 92 Restaurant Le Sieur de Pabos du Motel Fraser
- 86 Resto des Margaulx (sur l'île Bonaventure)

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

#### COMMERCE / RETAIL SHOPS

- 115 IGA Marché Beaudoin Langille
- 114 Marché IGA Arbour-Leblanc
- 116 Marché public de New Richmond

#### RESTAURANTS / RESTAURANTS

- 117 Café Acadien Bonaventure
- 118 Le 1760 Bar & Grill
- 119 Resto-Pub Au Fin Gourmet

#### SERVICE TRAITEUR / CATERING SERVICE

- 120 Conception Gourmande

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

#### COMMERCE / RETAIL SHOPS

- 135 Épicerie fine de l'Auberge du Marchand
- 139 Le Micromarché du Naufrageur
- 136 Magasin Coop de Maria
- 138 Marché Carleton-sur-Mer (Metro)
- 137 Marché public du Festival La Virée Trad
- 140 Marché Richelieu St-Laurent

#### RESTAURANTS / RESTAURANTS

- 145 Pub St-Joseph du Riotel Carleton-sur-Mer
- 141 Restaurant de l'Auberge du Marchand
- 143 Restaurant Tosca
- 142 Restaurant Umi Yama
- 144 Riotel Carleton-sur-Mer - Centre des congrès de la Gaspésie

#### FORMATION ET ATELIER / TRAINING AND WORKSHOP

- 146 Académie culinaire gaspésienne

### LA MATAPÉDIA LA MATAPÉDIA

#### COMMERCE / RETAIL SHOP

- 153 Marché nomade de La Matapédia

#### RESTAURANTS / RESTAURANTS

- 154 Libellule Café gourmand
- 155 Restaurant de la Microbrasserie La Captive

# LA MITIS ET LA MATANIE

## DE MONT-JOLI AUX MÉCHINS

Longeant le littoral caressé par le fleuve Saint-Laurent qui s'élargit, La Mitis et ses villages pittoresques vous ouvrent les portes de la Gaspésie. À Sainte-Flavie, baladez-vous sur la rue principale et rendez-vous au quai pour admirer le coucher de soleil. Humez les parfums de somptueux jardins. Partez à l'aventure dans une nature aussi accessible que vivifiante. Faites la tournée des marchés publics et goûtez le bonheur des hydromels, bières, spiritueux et autres saveurs locales. Vos papilles seront ravies!

Nichée entre le majestueux Saint-Laurent et les monts Chic-Chocs, La Matanie vous offre le confort d'un vaste choix de lieux d'hébergement. Prenez plaisir à admirer ou à taquiner les saumons des rivières limpides ou encore à parcourir les nombreux sentiers du territoire. Régalez-vous d'une cuisine savoureuse, inspirée de la fraîcheur des fruits de mer et du savoir-faire des producteurs locaux. Avec ses couchers de soleil légendaires et son dynamisme culturel, La Matanie vous promet un séjour mémorable<sup>1</sup>.

Bordering the broadening St. Lawrence, the picturesque villages of La Mitis welcome you to Gaspésie. In Sainte-Flavie, stroll along the main street and head to the wharf to admire the sunset. Breathe in the fragrance of lush gardens. Head off on adventures in natural environments that are both invigorating and easily accessible. Tour public markets and savour meads, beers and spirits as well as other local flavours. Your taste buds will thank you!

Nestled between the majestic St. Lawrence and the Chic-Choc Mountains, La Matanie offers you the comfort of a wide selection of accommodations. Admire or go fishing for Atlantic salmon in crystal-clear rivers and enjoy hiking the many trails in this sector. Savour a tasty cuisine inspired by fresh seafood and the expertise of local food artisans. Offering legendary sunsets and vibrant cultural activities, La Matanie promises a memorable stay.<sup>2</sup>

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  

#### Type 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, on élabore avec passion et de façon artisanale 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. Le Musée de la Neufve-France se trouve à l'étage, 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)

1. Les présentations des secteurs proviennent du Guide touristique officiel Gaspésie 2025-2026 et sont reproduites avec l'aimable autorisation de Tourisme Gaspésie.

1. The sector presentations are taken from the official Gaspésie 2025-2026 Tourism Guide and are reproduced with the kind permission of Tourisme Gaspésie.

### 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  
418 775-4011info@distilleriemitis.com • distilleriemitis.com  

**Type de produits :** Gin Mugo (en collaboration avec les Jardins de Métis), Gin Mugo Citrus Mitis (agrumes), Rhum Nordique (fabriqué sur place), Acerum (spiritueux d'érable), Entaille (liqueur 100 % érable), Vodka Frimas (aromatisée à l'argousier) ainsi que plusieurs spiritueux exclusifs en vente sur place uniquement

Plongez dans le monde de la distillation de spiritueux en entrant dans une distillerie construite sur mesure pour la fabrication de rhum et de gin. Dégustations gratuites et visites guidées des installations incluant une projection vidéo exceptionnelle directement dans le chai de vieillissement des barils sont à la disposition des visiteurs selon la saison. En été, vous pouvez profiter de cocktails concoctés avec les produits de la distillerie sur le bar-terrasse situé sur le toit.

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



3

**Mine de Ketchup**

Guillaume Paradis

177, rue Laflamme, Padoue, G0J 1X0  
418 785-3232info@minedeketchup.ca • minedeketchup.ca  

**Type de produits :** Ketchup, salsa, sauce à pizza, sauce à spaghetti, sauce piquante

Mine de Ketchup est une entreprise de transformation alimentaire spécialisée dans la fabrication de ketchup, salsa et autres types de sauces. Il s'agit de produits régionaux qui vous charmeront par leurs goûts et leurs valeurs nutritives. Située au cœur d'un petit village de moins de 250 citoyen-nes, l'entreprise dessert la région dans plusieurs marchés et grandes surfaces. On retrouve aussi les produits lors des marchés indépendants et de spécialité ainsi que dans certaines collectes de fonds.

Principaux points de vente : Auberge L'Amarré (Mont-Louis), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Pêché Malté (Chandler), Coop IGA (Bonaventure), Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle), Marché Carleton-sur-Mer (Metro)



4

**Fromagerie du Littoral**

Carole Castonguay, Christian Beaulieu

200, route 132, Baie-des-Sables, G0J 1C0  
418 772-1314contact@fromageriedulittoral.com • fromageriedulittoral.com  

**Type de produits :** Rayon d'or (type saint-paulin avec probiotiques), 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), Le Bris des vagues (type brie), Le Trio du Littoral (fondue au fromage) et fromage cheddar en grains ou en bloc, nature ou avec saveurs, gâteaux au fromage maison

**Certifications :** Fromage fermier (Québec Vrai), Aliments du Québec

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, ses produits font voyager entre fleuve, champ et montagne, là où l'art fromager rayonne. Savourer les fromages du Littoral, c'est vivre des moments inoubliables!

Principaux points de vente : Sur place, en ligne, supermarchés, épicerie fines et spécialisées de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent

De mai à octobre.

COMMERCES 

7

**Le Vivier, épicerie-boutique**

Marie Fortin

14, avenue D'Amours, Matane, G4W 2X4  
418 562-5230epicerie@levivier.net • levivier.net  

**Spécialités :** produits locaux, biologiques et en vrac, biscuits, prêt-à-manger

Le Vivier vend une gamme variée de produits de la gamme Gaspésie Gourmande tels que chocolats, fromages, bières, condiments et confitures ainsi qu'une foule d'autres aliments dont des produits maison gourmands, des pousses et des plats cuisinés. Boutique en ligne.

N

8

**Marché public de La Matanie**

Marie-Claude Soucy

650, avenue du Phare Ouest, Matane, G4W 3B5  
581 504-0282marchepublicmatanie.com • facebook.com/marchepublicmatanie 

**Spécialités :** Produits agroalimentaires, objets d'art et d'artisanat

Les heures d'ouverture changent au gré des saisons; consultez le site web pour vous tenir informé-es.

N

RESTAURANTS 

9

**Restaurants des Jardins de Métis**

Frédéric Boucher (chef)

200, route 132, Grand-Métis, G0J 1Z0  
418 775-2222restauration@jardinsdemetis.com • jardinsdemetis.com 

**Restaurant Villa Estevan Lodge :** Menu saisonnier en 3 services, réalisé avec les produits des jardins ou issus de l'agriculture locale et de la cueillette sauvage

**Café-bistro Le Bufton :** Sandwichs, salades, pâtisseries maison, cafés, boissons et bières de microbrasseries

**Buvette des Jardins :** Halte à mi-chemin des jardins proposant petites assiettes, vins naturels, boissons et barres glacées

**Certifications :** Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

De juin à début octobre.



10

**Projet La Ruche**

Gabrielle Trigaux

538, 5<sup>e</sup> Rang Ouest, Baie-des-Sables, G0J 1C0  
418 772-0049 • 1 877 938-0904info@projetlaruche.com • projetlaruche.com  

**Cuisine gastronomique du terroir et de saison, inspirée de diverses cuisines du monde**

**Certifications :** Fourchette bleue, Terroir et Saveurs (Table champêtre)

**Spécialités :** Cuisine orientée sur la valorisation de l'ensemble des parties d'un animal, l'utilisation de plantes indigènes, la saisonnalité et la diversité des méthodes de préservation des aliments

**De 25 \$ à 160 \$ • Brunch, table champêtre, chef en résidence**

Projet La Ruche propose des séjours et des expériences gourmandes à la ferme. Sa certification Table champêtre assure en tout temps à sa clientèle de profiter d'un menu principalement composé de produits de sa ferme et, bien entendu, de divers produits locaux.

Salle à manger, terrasse en été

De juin à septembre : du mercredi au dimanche. D'octobre à mai : du vendredi au dimanche.

Gîte à la ferme • De 145 \$ à 160 \$

11

**Restaurant de l'Hôtel-Motel Belle Plage**

Marc-Antoine Chabot

1310, rue de Matane-sur-Mer, Matane, G4W 3M6  
418 562-2323 ou 1 888 244-2323info@hotelbelleplage.com • hotelbelleplage.com 

**Cuisine actuelle et régionale**

**Certification :** Fourchette bleue

**Spécialités :** Poissons, fruits de mer, saumon fumé artisanal

**De 20 \$ à 40 \$ • Souper à la carte, déjeuner, brunch, souper**

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

Restaurant ouvert du 6 juin au 12 octobre.

Hôtel • De 90 \$ à 250 \$



## GOÛTEZ SANS VISITER

5

**La Cabottine – Saveurs indigènes**

Nadia Vaillancourt

Sainte-Angèle-de-Mérici (vente sur rendez-vous)  
418 775-1306saveursindigenes@lacabottine.ca • lacabottine.ca 

**Type de produits :** Confitures, gelées et tartinades de fruits sauvages, tisanes boréales, épices des bois, marinades de légumes sauvages et champignons, produits dérivés des champignons forestiers, produits sauvages congelés, séchés, en vrac et frais (épinards de mer, pousses de marguerite, cœurs de quenouille, etc.)

Située au cœur de La Mitis, La Cabottine – Saveurs indigènes se spécialise dans la cueillette éthique et la transformation d'une impressionnante variété de produits sauvages comestibles. À essayer : risotto aux champignons sauvages prêt-à-cuisiner, gelée de petit thé des bois, marinade de têtes de violon et légumes sauvages! Ateliers de découvertes immersives en nature portant sur les « forestibles » offerts localement.

Principaux points de vente : Le Vivier, épicerie-boutique (Matane), La Fille du pêcheur (Amqui), Pêchés Mignons (Rimouski), Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables), Vieux Moulin (Sainte-Flavie), Boucherie Centre-Ville (Trois-Pistoles), Auberge du Marchand (Maria)

D'avril à octobre.



6

**Confections La Petite Touche**

Keven Dion

Matane (non ouvert au public)  
418 560-4762confectionslapetitetouche@gmail.com • petitetouche.ca 

**Type de produits :** Friandises, fruits, desserts lyophilisés

Parmi les pionniers dans le domaine au Québec, l'entreprise familiale est spécialisée dans la transformation d'aliments et de friandises à l'aide d'un procédé novateur conférant aux aliments des textures et des saveurs inédites. La Petite Touche embauche maintenant cinq salariés à temps partiel et distribue ses produits aux quatre coins du Québec. Des produits à découvrir!

Principaux points de vente : Fromagerie des Basques (Trois-Pistoles), Dépanneur du Lac et Sucre-toi le bec (Matane), Snack Élite (Percé), Marché IGA (Grande-Rivière), Air Bonbon (Paspébiac)



N

# LA HAUTE-GASPÉSIE

## DE CAPUCINS À RIVIÈRE-LA-MADELEINE

Découvrez l'authenticité des villages côtiers de La Haute-Gaspésie, blottis entre les falaises saisissantes et l'immensité du golfe du Saint-Laurent. En quête d'adrénaline? Essayez le deltaplane, le canyoning ou la tyrolienne! Adeptes de plein air? Explorez les Chic-Chocs, un terrain de jeux sans pareil pour la randonnée, avec ses 25 sommets de plus de 1000 mètres et sa faune abondante. Les fins palais ne sont pas en reste: microbrasseries, distillerie et boutiques gourmandes vous attendent.

### 13 Cuisine Cap Cru

**Benjamin Leduc, David Evans**  
1, route de l'Éolienne, Cap-Chat, G0J 1E0  
418 967-8811  
info@capcru.com • capcru.com

**Type de produits:** Sauces piquantes fermentées, sans ajout d'eau, faites avec des piments québécois

Cuisine Cap Cru offre une sélection exclusive de produits piquants artisanaux mettant en valeur les produits fermiers et sauvages d'ici. Découvrez les saveurs uniques des sauces gaspésiennes de la plus haute qualité avec un éventail de produits au piquant allant de doux à dangereux!

Principaux points de vente: Boutique du Projet Éole, Marché public et Dépanneur Denis Francœur (Cap-Chat)

### 14 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

**Type de produits:** Gins ImaGin vert, rouge, jaune, violet et classique, chacun aux arômes distinctifs (les pigments de couleur que l'on y retrouve sont tous naturels et d'origine végétale), vodka, eaux-de-vie, liqueurs, limoncello

**Certification:** Terego

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, SAQ (en ligne)

### 15 La Sablonnée, ferme sur mer

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

**Type de produits:** Asperges, légumes de saison, œufs fermiers, 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 en libre-service, commerces locaux

Discover the authentic coastal villages of La Haute-Gaspésie, which are nestled between spectacular cliffs and the endless Gulf of St. Lawrence. Looking for exciting things to do? Try hang-gliding, canyoning or ziplining! Are you a mountain lover? Explore the Chic-Chocs, an incredible natural playground where you can hike 25 peaks over 1000 metres high and spot many wildlife species. If you're a foodie, you'll enjoy discovering the microbreweries, distillery and gourmet shops in this sector.

### 16 Microbrasserie Le Malbord

**Félix Labrecque, Thierry Lafargue**  
178, 1<sup>re</sup> Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1C9  
418 764-0022  
info@lemalbord.com • lemalbord.com

**Type de produits:** Plusieurs recettes variées de style classique ou innovateur 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

De la mi-février à la fin décembre.

## LES BIÈRES DE FÉLIX ET THIERRY

MICROBRASSERIE  
LE MALBORD



## LES DÉLICES DE MARIE-EVE ET MARIE-ANDRÉE

PÂTISSERIE-BOULANGERIE  
MARIE4POCHES



## LES SAUCISSES DE JÉRÔME

GRAS DUR CUISINE



### 17 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

**Type 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)

Du mardi au samedi. Fermé en janvier.

### 18 Couleur Chocolat

**Paule et Carl Pelletier**  
36, 2<sup>e</sup> Rue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 2H1  
418 763-7535  
info@couleurchocolat.ca • couleurchocolat.ca

**Type de produits:** Chocolats fins, caramels, guimauves, tartinades, tablettes, fruits confits  
**Certifications:** Fourchette bleue, Bronze GreenStep en tourisme durable

Venez à la rencontre de Carl Pelletier et de sa fille Paule. Découvrez leur savoir-faire et leur passion. Laissez-vous surprendre par les chocolats aux saveurs de la forêt gaspésienne ou encore par 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), Marché Cévic (Sainte-Anne-des-Monts), Boulangerie artisanale La Pétrie (Bonaventure)

### Économusée® du chocolatier

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

### Artisan glacier

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

## LES CHOCOLATS DE CARL

COULEUR CHOCOLAT



## LE CAFÉ BIO D'ANTOINE

MONT-CAFÉ



### 19 Gras Dur Cuisine

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

**Type 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 (Sainte-Anne-des-Monts).

Principal point de vente: Sur place

### 20 Mont-Café

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

**Type de produits:** Cafés biologiques, 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 torréfie pour vous des grains de café biologiques de qualité 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 des saveurs et une fraîcheur uniques.

Principaux points de vente: Marché Cévic, Metro et Pâtisserie-Boulangerie MARIE4poches (Sainte-Anne-des-Monts), Marché Chez Julie (Mont-Saint-Pierre), Atkins et Frères, et Épice-rit ML (Mont-Louis), marchés Tradition et Bonichoix (Grande-Vallée), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Beige farine, épicerie en vrac (Gaspé), La Ferme du Phare (Cap-Chat), Dépanneur Marsoui

Du 24 juin au 1<sup>er</sup> septembre.

## LES SPIRITUEUX DE CARL ET PIERRE-ÉTIENNE

DISTILLERIE CAP-CHAT



21

**Cusimer**

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

**Type 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.

Principal point de vente : Sur place

De mars à décembre.

**LE POISSON DE DANN**

CUSIMER



22

**Atkins et Frères**

Guillaume Thibault, Isabelle Lafrenière  
1, rue du Chanoine-Richard, Mont-Louis, G0E 1T0  
418 797-5059 ou 1 877 797-5059  
administration@atkinsetfreres.com •  
atkinsetfreres.com

**Type de produits :** Saumon et truite fumés à chaud et à froid, maquereau et fruits de mer fumés, rillettes de poisson fumé

**Certifications :** Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

La référence en regard de la fumaison des poissons et fruits de mer. Prix Renaud-Cyr, mérite national pour sa « contribution remarquable à la gastronomie québécoise ».

Principaux points de vente : Poissonneries de la Gaspésie, plusieurs poissonneries du Québec, supermarchés IGA, Metro et Provigo, marché Jean-Talon (Montréal), Grand Marché de Québec

**LES RILLETTES DE GUILLAUME**

ATKINS ET FRÈRES

**GOÛTEZ SANS VISITER****LES FARINES ET GRAINS DE VICTORIA**

LA MINOTERIE DES ANCIENS



23

**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

**Type de produits :** Grains (avoine nue, chanvre décortiqué, quinoa blanc), farines (avoine nue, amarante, chanvre, gourganes, lentilles vertes, maïs, millet, noix de coco, pois chiches, quinoa blanc, riz blanc, riz brun, sarrasin, sorgho, teff, tout usage), gruau d'avoine nue, huiles (chanvre, lin doré), protéine de chanvre, féculés (pomme de terre, tapioca)

**Certifications :** Ecocert Canada (biologique), International Kosher Council (cashé), BRCGS (sans gluten), HACCP (sécurité des aliments), Safe Quality Food

La Minoterie des Anciens commercialise des farines, des huiles, des flocons et des graines décortiquées certifiées biologiques et sans gluten. Ils sont issus 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 : Épicerie fines et commerces de la Gaspésie

24

**Les Entreprises 3B inc.**

Carl Bélanger, Louis-Zénon Bélanger  
Marsoui (vente sur rendez-vous)  
418 763-9983 ou 418 288-5238

sirop3b@live.ca • entreprises3b.com

**Type 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, épicerie spécialisée, marchés publics et poissonneries de la Gaspésie

**COMMERCES**

25

**Marché Cévic**

Isabelle Fontaine  
486, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1T5  
418 763-2550  
chezcevic@gmail.com • chezcevic.com

**Certification :** Fourchette bleue

**Spécialités :** Boucherie, viandes marinées, saucisses, charcuteries, rosettes et brochettes de saumon, mets cuisinés, service traiteur, fruits et légumes, boulangerie, épicerie, produits locaux

26

**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

**Spécialités :** Fromages fins et charcuteries artisanales, vins d'importation privée et produits du terroir, sélection de sandwiches, *grilled cheese*, salades et soupes maison, mousse de foie de volaille, pâtés en croûte, fromages aromatisés, confits, confitures, gelées, moutardes, produits ponctuels

Du mardi au samedi.

Hôtel Origine artisans hôteliers • De 166 \$ à 219 \$

27

**Boutique d'Atkins et Frères**

Guillaume Thibault, Isabelle Lafrenière  
1, rue du Chanoine-Richard, Mont-Louis, G0E 1T0  
418 797-5059 ou 1 877 797-5059  
administration@atkinsetfreres.com • atkinsetfreres.com

**Certifications :** Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

**Spécialités :** Poissons et fruits de mer fumés maison et une panoplie de produits de la gamme Gaspésie Gourmande tels Couleur Chocolat, Un Océan de saveurs, Les Entreprises 3B, Ferme Bourdages Tradition, Mont-Café et Gasp'EAU pour vous faire découvrir la richesse du terroir gaspésien

28

**Garde-manger du terroir de l'Auberge L'Amarré**

Julie Asselin  
30, 1<sup>re</sup> Avenue Est, Mont-Louis, G0E 1T0  
418 797-2323  
cafelamarre@gmail.com • aubergelamarre.com

**Spécialités :** Variété de produits du terroir gaspésien (huiles, bières, cafés, tisanes, confitures, légumes, conserves, algues, farines...), conserves, mets préparés

**RESTAURANTS**

29

**L'arrêt Gourmand – Signé Vé**

Véronique Simard-Bouvier (chefe)  
173, rue Notre-Dame Est, Cap-Chat, G0J 1G0  
418 809-3675  
info@campingauborddelamer.com •  
campingauborddelamer.com

**Cuisine bistro et rapide**

**Spécialités :** Homard, acras de morue, tacos de poisson

De 13 \$ à 35 \$ • Souper

Terrasse

Camping au bord de la mer • De 30,44 \$ à 119 \$

De juin à septembre.

30

**Littoral Bistro Gourmand**

Isabelle Dion  
170, 1<sup>re</sup> Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1C8  
418 763-2613  
info@littoralbistro.com • littoralbistro.com

**Cuisine bistro et du marché • Samuel Laverrière (chef)**

**Spécialités :** Produits locaux et de la mer

De 14 \$ à 50 \$ • Souper, plats à emporter

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse avec vue sur la mer

31

**Restaurant du Gîte du Mont-Albert**

Nicolas Crépeault (chef)  
2001, route du Parc, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 2E4  
418 763-2288  
mtalbert@sepaq.com • sepaq.com/pq/gma

**Cuisine actualisée et d'inspiration fraîcheur**

**Certification :** Fourchette bleue

À partir de 58 \$ • Déjeuner buffet, table d'hôte

Salle à manger, verrière, bistro-bar

Hôtel, chalets • À partir de 199 \$

De la fin mai à la mi-octobre et de la fin décembre à la fin mars.

32

**Café-Bistro de l'Auberge L'Amarré**

Julie Asselin  
30, 1<sup>re</sup> Avenue Est, Mont-Louis, G0E 1T0  
418 797-2323  
cafelamarre@gmail.com • aubergelamarre.com

**Lieu sympathique et haut en couleur, cuisine bistro sur place ou à emporter, cafés, bières et autres produits**

**Certification :** Fourchette bleue

**Spécialités :** Soupe de poisson brésilienne, burgers, viennoiseries, bières locales, café

De 12 \$ à 24 \$ • Déjeuner, brunch, dîner, souper, plats à emporter

Comptoir-café, terrasse face à la mer, épicerie fine, salle à manger, vue sur la mer

Auberge • De 95 \$ à 125 \$

33

**Café Le Saint-Péché**

Chantal Royer  
1, rue Bellevue, Rivière-la-Madeleine  
(Sainte-Madeleine-de-la-Rivière-Madeleine), G0E 2B0  
info@lesaintpeche.com

**Cuisine bistro et buvette • Josée Boucher (chefe)**

**Spécialités :** Tapas, pâtisseries maison, poissons, fruits de mer

De 4 \$ à 50 \$ • Brunch, dîner

Salle à manger, terrasse

Accueil de groupes et réunions

Gîte • De 110 \$ à 120 \$

34

**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 • Vincent Blackburn-Fournier (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 • Forfaits à partir de 299 \$ en été et 359 \$ en hiver

# LA CÔTE-DE-GASPÉ

## DE GRANDE-VALLÉE À DOUGLASTOWN

Parcourez les paysages spectaculaires de La Côte-de-Gaspé, à travers ses routes sinueuses et ses falaises escarpées. Amusez-vous sur les plages sablonneuses de la baie de Gaspé, pêchez dans de superbes rivières à saumon et randonnez au « bout du monde » dans un décor exceptionnel. Profitez du bouillonnement de culture de Gaspé et des villages environnants. Battant au rythme de festivals de musique de renom, ce sont aussi de hauts lieux de patrimoine et d'histoire.

*In La Côte-de-Gaspé, explore impressive coastal scenery featuring winding roads and steep cliffs. Have fun on the sandy beaches along Gaspé Bay, fish in superb salmon rivers, and hike to "Land's End" surrounded by wow-provoking scenery. Enjoy the cultural buzz of Gaspé and the surrounding villages. Offering history and heritage, these places also host lively music festivals every year.*

### 35 Poissonnerie Marché Le Rouge

**Patrick Denis**  
484, route 132, Cloridorme, G0E 1G0  
418 395-2811  
epicerierouge@gmail.com • marchelerouge.com

**Type de produits :** Morue, flétan de l'Atlantique et du Groenland, sole, sébaste (frais, congelé, salé, séché ou saumuré, entier ou en filets), concombre de mer, pétoncles, crevettes, homard, crabe

Les produits de l'usine de transformation Poissonnerie de Cloridorme inc., allant du poisson frais au congelé en passant par le poisson salé et séché, sont maintenant en vente à la Poissonnerie Marché Le Rouge. Cette entreprise familiale, où le service à la clientèle et la qualité des produits offerts sont au centre des priorités, regroupe une poissonnerie, une boucherie, une cuisine et une épicerie avec une gamme de produits variée.

Principal point de vente : Sur place

### 36 Microbrasserie Au Frontibus

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

**Type de produits :** Bières de style belge ou anglaise  
Microbrasserie Au Frontibus offre plus de 18 variétés selon les saisons, aromatisées avec des éléments de 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), Auberge du Camp de base Coin-du-Banc (Perce), Café Acadien (Bonaventure)

### 37 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

**Type de produits :** Morue, turbot, sole, flétan, saumon, maquereau, sébaste, ombre chevalier, morue salée et séchée Gaspé Cured™

**Certifications :** 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)

### LA MORUE SALÉE ET SÉCHÉE ET LES POISSONS FUMÉS D'OLIVIER ET SIMON

LES PÊCHERIES GASPÉSIENNES

### LES BIÈRES DE LYDIA ET PATRICK

MICROBRASSERIE AU FRONTIBUS

### LES CONCOMBRES DE MER DE PATRICK

POISSONNERIE MARCHÉ LE ROUGE



### LES LÉGUMES FRAIS D'YV

JARDINS D'AMARYLLIS



### LES VIENNOISERIES ET LES PAINS DE SAMUEL ET ELSA

OH LES PAINS, BOULANGERIE



### LES SPIRITUEUX DE MICHAEL

DISTILLERIE O'DWYER



### 38 Jardins d'Amaryllis

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

**Type 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.

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

### 39 La Brûlerie du Café des Artistes

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

**Type de produits :** 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, épicerie spécialisée

### 40 Oh les pains, boulangerie

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

**Type de produits :** Pains, viennoiseries, desserts, brioches, bagels, café, soupes, sandwichs

Une boulangerie au bout du monde, ancrée franc sud, rue principale. Des étalages dorés de pains et de viennoiseries. Une soupère 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

### 41 Distillerie O'Dwyer

**Michael Briand**  
6, rue des Cerisiers, Gaspé, G4X 2M2  
1 877 769-8162  
michael.briand@odwyer.biz • odwyer.biz

**Type de produits :** Gin Radoune, fabriqué à partir des champignons de Gaspésie Sauvage, Acerum Gaspésienne n° 20, boisson alcoolisée à la crème Pudding Stone, amaretto Dartmouth

**Certification :** Terego

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). 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

## GOÛTEZ SANS VISITER

### 42 Un Océan de saveurs inc.

Gaspé (non ouvert au public)  
info@oceansaveurs.ca • oceansaveurs.ca

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

**Certifications :** 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, Marché public de Gaspé (voir la carte des autres points de vente à oceansaveurs.ca)

### LES ALGUES D'ANTOINE

UN OcéAN DE SAVEURS



## GOÛTEZ SANS VISITER

43

## Sigewigus, érablière de la nation Migmaq de Gespeg

Claudie Carignan  
Gaspé (non ouvert au public)  
418 368-6005, poste 123  
erabliere@gespeg.ca • sigewigus.com

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

## Identification Premières Nations

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

Principaux points de vente : Accueil du centre administratif (34, montée de Corte-Real) et Site d'interprétation micmac (Gespeg), supermarchés et boutiques de Gaspé à Grande-Rivière (voir la liste sur le site web), boutique en ligne

44

## Les Produits Tapp

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

Type de produits : Quatre saveurs de choucroute (laurier, cumin, carotte-gingembre et betterave-gingembre), kimchi et kimchi nappa

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 : À travers le Québec, épiceries fines, certains Metro, Provigo et IGA de la Gaspésie, en ligne à maturin.ca (pour plus d'information, écrivez à info@produitstapp.com)

## LA CHOUCRUTE DE JULIEN

## LES PRODUITS TAPP



## COMMERCE

45

## Boutique du Café-Boutique Pub de Victory Farm

Sophie Bonneville  
1, rue du Vieux-Pont, Grande-Vallée, G0E 1K0  
450 782-3911  
victoryfarm@videotron.ca

Spécialités : Belle sélection de produits du terroir gaspésien, tartinades, chocolats, cafés, produits à base d'algues, sirop de merisier, café espresso, cappuccino, latté glacé, mokaccino  
Boutique art de vivre et de la table, une profusion d'idées pour égayer votre quotidien.

Du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre.

46

## Boutique du 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

Spécialités : Variété de produits régionaux dont miel, algues, pesto aux algues, vinaigre d'aronia, sauce barbecue, choucroute, kimchi, chocolats et champignons

Du 21 mai au 31 octobre.

47

## 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)  
dga@municipalitecloridorme.ca • municipalitecloridorme.ca

Certification : Arrêt Nuitée VR

Spécialités : Produits régionaux du terroir et de la mer, crème molle, café, métiers d'art, pâtisseries fines, gaufres

Terrasse et aire de pique-nique avec vue sur la mer, service d'information touristique

De mai à octobre.

## RESTAURANTS

50

## Restaurant Quartier général du Chic-Chac

Éloïse Bourdon  
550, avenue du Docteur-William-May, Murdochville, G0E 1W0  
418 784-3311  
eloise.bourdon@chic-chac.ca • chic-chac.com

Spécialités : Planche de poissons Atkins et Frères, soupe à l'oignon et croustons de La Mie véritable, pâtes à la bisque de homard, croustade d'avoine de la Minoterie des Anciens aux petits fruits

48

## Le Marché des Saveurs gaspésiennes

119, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5  
418 368-7705  
saveursgaspesiennes@gmail.com • mdsq.ca

Certification : Fourchette bleue

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

49

## 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

## LES PRODUITS EN VRAC DE SANDRINE

BEIGE FARINE, EPICERIE EN VRAC



51

## Café-Boutique Pub de Victory Farm

Sophie Bonneville  
1, rue du Vieux-Pont, Grande-Vallée, G0E 1K0  
450 782-3911  
victoryfarm@videotron.ca

Cuisine bistro et familiale • Michèle Beaudoin (chef)

Spécialités : Café et viennoiseries, cuisine de pub gourmand, pâtes, grilled cheese, pizzas, bières locales, sélection de vins et cocktails, muffins, potages, vinaigrette

De 5 \$ à 35 \$ • Déjeuner, dîner, souper, plats à emporter

Salle à manger, terrasse avec vue sur la rivière et la vallée, comptoir-bar, espace pour télétravail

Du début juin à la fin septembre.

## RESTAURANTS

52

## L'Alfred Guinguette &amp; Café

Anna Kim Fournier  
4B, rue de la Longue-Pointe, Petite-Vallée, G0E 1Y0  
418 393-2592  
anna-kim@festivalenchanson.com • alfredguinguettecafe.com

Cuisine bistro et du marché • Pierre-Emmanuel Desrosiers (chef)

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Spécialités : Chaudrée de fruits de mer, flétan au beurre blanc, poutine bisque de homard et crabe

De 22 \$ à 30 \$ • Dîner, souper, table d'hôte

Comptoir-bar, salon privé, salle à manger, terrasse, salle de spectacle, événements privés

Accueil de groupes et réunions, service traiteur, soirées thématiques, spectacles d'envergure

Maison Lebreux • De 125 \$ à 170 \$

De juin à octobre.

53

## 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 traditionnelle gaspésienne

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 • De 99 \$ à 119 \$

De mai à octobre.

54

## Cantine du Pêcheur

Michèle Thibault  
16, route du Quai, Cloridorme, G0E 1G0  
418 395-2121  
lacantinedupecheur2024@gmail.com

Cuisine de type bistro, rapide et santé • Roland Troadec (chef)

Spécialités : Fruits de mer, poutines, burgers

De 6 \$ à 35 \$ • Dîner, souper, plats à emporter

Salle à manger, terrasse

Accueil de groupes et réunions

De la mi-mai à la mi-octobre.



55

## TÉTÛ taverne gaspésienne

Pascal Denis  
178, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T6  
418 368-8388  
info@tetusto.ca • tetusto.ca

Cuisine locale et du terroir, cocktails maison, bières de microbrasseries, grande sélection de vin d'importation privée.

Découvrez le food truck TÉTÛ 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 \$

56

## 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)

57

## Le Seaflower

Florian Monchy-Olivet (chef)  
113, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5  
418 580-1459  
info@leseaflower.com • leseaflower.com

Cuisine gastronomique de type tapas à partager

De 30 \$ à 60 \$ • Souper

Spécialités : Vins (importation privée, sommelier), cocktails, charcuterie maison

Comptoir-bar, salle à manger

58

## Sarcelle

Sara Di Zazzo  
10, rue de la Marina, Gaspé, G4X 3B1  
581 887-5941  
info@sarcelle.ca • sarcelle.ca

Cuisine du marché • William Fortin (chef)

De 10 \$ à 32 \$ • Dîner, souper, plats à emporter

Spécialités : Huîtres, plats prêts-à-manger santé et de saison (changeant toutes les semaines), apéros coquins et de saison, produits maison, cassoulets, pâtes au poulet de la section provisions

Comptoir-bar, salle à manger, terrasse

Accueil de groupes et réunions, service traiteur

De février à décembre.

## LA CUISINE ET LE SERVICE DE PIERRE-EMMANUEL ET ANNA KIM

L'ALFRED GUINGUETTE & CAFÉ

59

## Restaurant Le Bastion – Fort-Prével

Tania Minville Blanchette  
2053, boulevard de Douglas, Gaspé, G4X 2W9  
418 368-6957  
reservation@fortprevel.com • fortprevel.com

Cuisine familiale et gastronomique • Janie Dumas (chefe)

De 7 \$ à 40 \$ • Souper, plats à emporter

Spécialités : Poissons, fruits de mer, mets locaux

Comptoir-bar, salle à manger, terrasse

Accueil de groupes et réunions

Hébergement Fort-Prével • De 119 \$ à 280 \$

Camping • De 19,95 \$ à 70 \$

Du début mai à la fin octobre.

## FORMATION ET ATELIER

60

## 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 formation professionnelle 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 Synnot

Pour plus d'information, contactez le Centre de formation de La Côte-de-Gaspé au 418 368-6117 ou visitez le site web à cfchic-chocs.com/centre-de-formation-de-la-cote-de-gaspe

## LA NAISSANCE DES PASSIONS

## ÉCOLE DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME DE LA GASPÉSIE



# LE ROCHER-PERCÉ

## DE PRÉVEL À PORT-DANIEL-GASCONS

De ville en village, la région du Rocher-Percé recèle de nombreux attraits et joyaux naturels. À Chandler, plongez dans plus de 250 ans d'histoire grâce à l'archéologie et faites des expériences immersives uniques. À Percé, vivez l'ambiance de la rue principale, de la promenade et du quai. Prenez le bateau pour faire le tour du célèbre rocher et admirer l'imposante colonie de fous de Bassan de l'île Bonaventure. Côté montagne, explorez les sentiers et osez accéder à la plateforme vitrée suspendue!

The towns in Le Rocher-Percé offer access to many attractions, including stunning natural gems. In Chandler, dive into more than 250 years of history through archaeology and unique immersive experiences. In Percé, enjoy the bustling main street as well as the boardwalk and wharf. Take a boat ride around legendary Percé Rock and admire the impressive northern gannet colony on Bonaventure Island. In the mountains, explore a network of trails and dare to venture out onto a suspended glass platform!

61

### Aux glaces de l'Anse

**Chantal Otis (artisane glacière), 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.com

**Type 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 et autres desserts glacés artisanaux**

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. Vous y dégusterez les meilleures glaces du Québec!

Principaux points de vente : Sur place, boutique en ligne

62

### Fumoir Monsieur Émile

**Cathy Poirier, Elizabeth Bourget**  
Comptoir de vente  
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)

63

### Fumoir Le Paternel

**Alain Bujold (maître fumeur)**  
682, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-4342  
fumoirlepaternel@gmail.com • fumoirlepaternel.ca

**Type de produits : Saumon, truite, maquereau, pétoncle, flétan, bonbons de saumon fumé à l'érable et à la bière Pit Caribou, jerky de saumon**

Artisans du fumage de poissons de père en fils à Percé depuis 1957. Un savoir-faire et des recettes uniques conjuguées avec 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 visiteurs. Achetez directement du producteur et récupérez votre commande dans un point de chute près de chez vous. Sans intermédiaire.

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés, poissonneries

Du début juin à la mi-octobre.

64

### Brasserie Auval Brewing co.

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

**Type 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 des petits fruits, du miel et des céréales qui entrent 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, épicerie fines et dépanneurs de la Gaspésie

De juin à septembre.

### LES BIÈRES DE JEAN-FRANÇOIS ET VINCENT

MICROBRASSERIE  
PIT CARIBOU



### LES SAUCISSES DE DOMINIC

LES CUISINES  
NICOLAS



65

### 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  
155, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-1444  
info@pitcaribou.com • pitcaribou.com

**Type de produits : Bières classiques blonde, rousse, blanche, IPA, bières à édition limitée vieilles 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, épicerie fines, dépanneurs, restaurants et bars de la Gaspésie

66

### La Société secrète - Distillerie artisanale

**Geneviève Blais, Mathieu Fleury**  
1164, route 132 Ouest, Cap-d'Espoir, G0C 1G0  
info@societesecrete.ca • societesecrete.ca

**Type 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

### LES SPIRITUEUX DE MATHIEU

LA SOCIÉTÉ SECRÈTE -  
DISTILLERIE ARTISANALE



67

### Les Cuisines Nicolas

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

**Type de produits : Saucisses maison**

Les Cuisines Nicolas fabriquent des saucisses maison ainsi qu'un vaste choix de plats cuisinés par de vrais chefs-fes. 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

68

### Brett & Sauvage

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

**Type de produits : Bières aux fruits, cidre**

Brett & Sauvage fabrique des bières de fermentation spontanée et ensemencées à partir de ses levures sauvages, qui vieillissent en barrique de chêne pendant de longues périodes. L'entreprise produit également du cidre. Toutes les matières premières proviennent du Québec.

Principaux points de vente : Sur place, certains pubs, restaurants et épicerie spécialisée

Dégustation sur place en période estivale.

69

### Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Ltée

52, rue des Vigneaux, C. P. 219,  
Sainte-Thérèse-de-Gaspé, G0C 3B0  
418 385-3310

info@gestionll.com • lelievrelelievreetlemoignan.com

**Type de produits : Grande variété de poissons et fruits de mer, de prêt-à-manger et de produits de la mer**

**Certifications : Marine Stewardship Council (pêche durable), Terego**

Fondée en 1968 à Sainte-Thérèse-de-Gaspé, Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan est une entreprise de transformation alimentaire de produits marins. Elle transforme, à l'interne ou en partenariat, de nombreux poissons et fruits de mer, et se démarque par sa gamme de produits de homard congelés.

Principal point de vente : Sur place

### LES BIÈRES AUX FRUITS DE BRAD ET FRANCIS

BRETT & SAUVAGE



### LES GLACES ET LES SORBETS DE MICHEL ET CHANTAL

AUX GLACES DE L'ANSE



### LE RÉPUTÉ SAUMON FUMÉ DE CATHY ET ELIZABETH

FUMOIR  
MONSIEUR ÉMILE



70

**Café Chèvres Dansantes**

Mathieu Masse

104, Grande Allée Est, Grande-Rivière, G0C 1V0  
418 830-3502info@cafecd.ca • cafecd.ca  **Type de produit : Café de grains arabica et robusta ainsi que K-Cup****Certification : Terego**

Une brûlerie gaspésienne qui ose explorer une nouvelle variété 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. Le Café sert maintenant le déjeuner et le dîner en collaboration avec Ovíla David Huard.

Principaux points de vente : Marché d'alimentation AMI (Percé), Marché Nicolas (Cap-d'Espoir), IGA Grande-Rivière, Club coopératif de consommation de Chandler (IGA Chandler), Maison Lou (Sayabec), Poissonnerie La Fille du pêcheur (Amqui), Projet La Roche (Baie-des-Sables)

**LES CAFÉS DE MATHIEU**

CAFÉ CHÈVRES DANSANTES

**GOÛTEZ SANS VISITER**

74

**Érablière Côté Sucré**

Christine Côté

Percé (vente sur rendez-vous)  
418 783-2703erabliere.cotesucre@gmail.com **Type 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), Central Barachois (Barachois), Mich Café (Chandler)

71

**Un p'tit air sucré inc.**

Nadine Murray, Patsy Michaud

75, rue Commerciale Ouest, Chandler, G0C 1K0  
418 689-9690unptitairsucre@gmail.com • unptitairsucre.com **Type de produits : Confiseries maison, pâtisserie, boulangerie, chocolaterie**

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. Plusieurs délices de la boulangerie et de la pâtisserie aussi offerts.

Principaux points de vente : Sur place, en ligne, IGA Coop C., Le Croque-Mitaine, Mich Café et Pêché Malté (Chandler), Marché Carleton-sur-Mer (Metro), Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Le Marché des Saveurs gaspésiennes et Marché IGA Cronier (Gaspé), Marché IGA Arbour-Leblanc (Paspébiac), Marché IGA Beaudoin Langille (New Richmond), Coop IGA (Bonaventure et Maria), IGA Grande-Rivière, Marché d'alimentation AMI (Percé), Auberge du Marchand (Maria), Épicerie Lemieux (Grande-Vallée)

72

**Gaspéau**

Jean-Paul Leblanc

43, route 132, Chandler, G0C 1K0  
418 689-2255 ou 1 866 689-2255jpaul@gaspeau.com • gaspeau.com **Type de produit : Eau pure embouteillée**

L'eau distillée Gaspéau 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

73

**Verger La Conche Saint-Martin**

Daniel Deraiche

252, route de la Rivière, Port-Daniel-Gascons, G0C 2N0  
418 616-2481laconchesaintmartin@telus.net **Type de produits : Camerises fraîches (en saison) et congelées biologiques, confiture de camerises biologiques, tartinade de camerises biologiques, sirop de camerises biologiques et tartinade camerises et chocolat ténébris****Certification : Ecocert Canada (biologique)**

Le Verger La Conche Saint-Martin compte 2000 plants de camerisiers, 150 de sureaux et quelques pommiers qui poussent dans un microclimat créé par les montagnes qui le bordent. L'endroit, qui fait face au barachois de Port-Daniel, est traversé par un ruisseau à truites et est un véritable lieu de villégiature avec son habitation scandinave.

Principaux points de vente : Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle), Marché Carleton-sur-Mer (Metro), Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), IGA (New Richmond, Bonaventure, Paspébiac, Chandler et Gaspé)

Début juillet (autocueillette). Vente sur rendez-vous uniquement.

**LES CAMERISES DE DANIEL**

VERGER LA CONCHE SAINT-MARTIN

**GOÛTEZ SANS VISITER**

75

**Fleur de sel gaspésienne**

Murielle Shaw

Val-d'Espoir (Percé) (non ouvert au public)  
418 385-2891fleurdeselgaspésienne@gmail.com • fleurdeselgaspésienneinc.com  **Type de produit : Fleur de sel**

La fleur de sel gaspésienne, pensée et fabriquée minutieusement à partir de l'eau saline gaspésienne, saura ravir de nombreux gastronomes. Riche en oligo-éléments, elle est utilisée en fin de cuisson sur les plats comme rehausseur de goût. Avec son goût subtil, ce condiment apportera un bel équilibre minéral dans votre assiette.

Principaux points de vente : Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Hôtel & cie (Sainte-Anne-des-Monts), Marché Bonichoix Guy Desbois et Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé), Nath & Compagnie (Percé), Auberge du Marchand (Maria)

**LA FLEUR DE SEL DE MURIELLE ET ROBERTO**

FLEUR DE SEL GASPÉSIENNE

**COMMERCES**

80

**Central Barachois**

Christine Côté

1083, route 132 Est, Barachois, G0C 1A0  
418 645-2291central.barachois@gmail.com  **Spécialités : Produits faits maison tels que pain de ménage, gâteaux créatifs sur mesure et pizzas**

Occupant un bâtiment patrimonial ouvert en 1909, Central Barachois est un magasin général qui porte bien son nom puisqu'il est situé au cœur du village de Barachois. Lieu de rencontre pour la communauté, il allie tradition et modernité. On y trouve un peu de tout : épicerie, quincaillerie, articles ménagers, mets cuisinés et plus encore!

76

**E. Gagnon et Fils Itée (Gaspé Shore)**

Raymond Sheehan, Bill Sheehan

Sainte-Thérèse-de-Gaspé (vente sur rendez-vous)  
418 385-3111

bill@gaspeshore.com • gaspeshore.com

**Type de produits : Crabe commun, crabe des neiges, homard****Certifications : HACCP (sécurité des aliments), Safe Quality Food**

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

77

**Les Érables de la passion**

Denis Cyr

Sainte-Thérèse-de-Gaspé (vente sur rendez-vous)  
418 385-2828leserablesdelapassion@gmail.com **Type 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 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, épicerie fines, marchés publics (Gaspé et New Richmond), dépanneurs et poissonneries de la Gaspésie

78

**Érablière Saint-Gabriel**

Sébastien Rail, Sophie Trépanier

Grande-Rivière (vente sur rendez-vous)  
418 680-4562 **Type de produits : Sirop d'érable, beurre, tire, caramel, gelée, sucre dur et granulé à l'érable**

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

79

**Nicabelle**

Michelle Nicolas

Grande-Rivière (vente sur rendez-vous)  
418 689-6261nicolas.michelle2102@gmail.com **Type de produits : Miel, gelée de piment, caramel**

Nicabelle 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 : IGA, Jean Coutu, Gaspéau, Pêché Malté et Dépanneur Multi-Services (Chandler), IGA et Boutique La Nuit Blanche (Grande-Rivière)

82

**Marché d'alimentation AMI - Association coopérative de consommation de Percé**

Stéphane Langlois

184, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-5211coopperce@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.

83

**Marché Richelieu (Marché Nicolas)**

Dominic Nicolas

1359, route 132 Ouest, Cap-d'Espoir, G0C 1G0  
418 782-2204epicerie@marchenicolos.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.

## RESTAURANTS

84

**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 : Poisson du jour, prêt-à-manger,  
déjeuners traditionnels

Garde-manger incluant conserves maison et produits  
du terroir. En été, aliments prêts-à-manger.

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 72 \$ à 295 \$

Du 15 juin au 15 septembre. Hors saison : groupes et prêt-à-  
manger en chalet.

85

**Restaurant La Maison Mathilde**

Jessica Cain  
85, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-2349 ou 418 782-2183

info@lamaisonmathilde.com • lamaisonmathilde.com

Cuisine raffinée inspirée des produits locaux  
Certifications : Table aux saveurs du terroir,  
Fourchette bleue

Spécialités : Poissons, fruits de mer, homard,  
bouillabaisse, grillades

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

Salle à manger, verrière, terrasse chauffée avec  
foyer

Hébergement • De 89 \$ à 289 \$ (suites, appartements, chalet)

86

**Resto des Margaux (sur l'île Bonaventure)**

Parc national de l'Île-Bonaventure-et-du-Rocher-  
Percé (Sépaq)

Pour info : Bâtiment La Neigère, 9, rue du Quai, Percé, G0C 2L0  
418 782-2240

parc.ibrperce@sepaq.com • sepaq.com/pq/bon

Cuisine bistro et rapide

De 13 \$ à 30 \$ • Dîner, plats à emporter

Spécialités : Variations sur les fruits de mer,  
sandwichs chauds et froids (croissant, ciabatta,  
focaccia), bisque de homard, saucisses grillées,  
plats du jour, desserts variés, options végé, végane  
et sans gluten, vin et bières

Salle à manger, terrasse et point de vente à la  
colonie de fous de Bassan

Accueil de groupes et réunions, possibilité de boîtes  
à lunch pour les grossistes de voyages

Du début juin à la mi-octobre.

87

**Restaurant La Maison du Pêcheur**

France LeBreux, Christophe LeBreux-Mamelonet  
157, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-5331

info@maisondupêcheur.ca • maisondupêcheur.ca

Fine cuisine du terroir

Certifications : Fourchette bleue, Aliments du  
Québec au menu

Spécialités : Fruits de mer, poissons, produits du  
terroir, carte des vins élaborée, importations  
privées, vins naturels et biologiques

De 11,95 \$ à 49,95 \$ • Menu du midi et souper à la  
carte

Recommandé par Gault & Millau

Salle à manger, terrasse

88

**Buvette Thérèse**

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

Cuisine bistro et du marché

De 15 \$ à 50 \$ • Dîner, souper, plats à emporter

Comptoir-bar, salle à manger, terrasse

Du 6 juin au 10 octobre.

89

**Restaurant de l'Hôtel La Normandie**

Jean Le Marquand  
221, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-2112

hotellanormandie@gmail.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,  
gâteau Baladin et mousse de fromage avec sa  
liqueur de la Distillerie des Marigots

De 29 \$ à 109 \$ • Table d'hôte, souper

Salle à manger

Hôtel • De 99 \$ à 429 \$

Du 14 juin au 12 octobre.

90

**Café-Bistro La Vieille Usine**

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

info@lavieilleusine.qc.ca • lavieilleusine.qc.ca

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 \$ • Déjeuner, dîner, souper, menu  
végétalien, menu pour enfants

Salle à manger, terrasse sur quai, bar, boutique  
(métiers d'art et produits locaux), salle de spectacle,  
service traiteur

De juin à la fin septembre : tous les jours. Horaire réduit le reste  
de l'année.

91

**Chez Lewis, plaisirs gourmands**

Jean-Louis Leblanc  
158, Grande Allée Est, Grande-Rivière, G0C 1V0  
418 689-9384

chezlewisplaisirs gourmands@gmail.com

Cuisine du marché, familiale, santé et maison

Certification : Arrêt Nuitée VR

Spécialités : Viandes fumées (smoked meat), soupes  
maison, gaufres bruxelloise et liégeoise

Comptoir-bar, lounge (salon privé), salle à manger,  
terrasse

Accueil de groupes et réunions

De 10 \$ à 28 \$ • Déjeuner, dîner, souper, formule 5 à 7

92

**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

Certifications : Fourchette bleue, Aliments du  
Québec au menu

Spécialités : Poissons, fruits de mer, steak

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

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

Hôtel • De 120 \$ à 160 \$

**MARIE-PIER ET  
CHRISTOPHE**

RESTAURANT LA MAISON  
DU PÊCHEUR



# LA BAIE- DES-CHALEURS

## BONAVENTURE : DE SHIGAWAKE À CASCAPÉDIA-SAINTE-JULES

Sur les rives de la baie ou des rivières cristallines, imprégnez-vous de la beauté des panoramas maritimes et forestiers de l'est de la Baie-des-Chaleurs. Osez ralentir et vous balader sur les nombreux quais, participer aux événements et aller à la rencontre des artistes. Laissez-vous charmer par la singularité des accents et des histoires typiquement gaspésiennes. La Baie-des-Chaleurs vous convie à des rencontres inspirantes et à une gamme d'expériences à vivre, à déguster et à découvrir, qui vous feront ressentir le bonheur simplement.

Soak up beautiful sea and forest views along Chaleur Bay or the crystal-clear rivers found in the eastern part of La Baie-des-Chaleurs. Take the time to go for a stroll along the many wharves in this area, participate in events and meet local artists. Let yourself be charmed by the unique accents and stories from this part of Gaspésie. La Baie-des-Chaleurs invites you to enjoy inspiring encounters and a wide range of experiences, flavours and discoveries that will simply make you happy!

93

**Poissonnerie Unipêche MDM Itée**

Sylvie Parisé (gérante)  
66, avenue du Quai, Paspébiac, G0C 2K0  
418 752-2326

poissonnerie@unipeche.ca

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

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

Certifications : Fourchette bleue, Aliments du  
Québec

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

Principal point de vente : Sur place

**LES FRUITS  
DE MER DE  
SYLVIE**

POISSONNERIE  
UNIPÊCHE MDM



94

**Les Fermes Le Roy**

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

Type 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

Du 25 juillet au 15 septembre.

**LES CAMERISES  
D'ALLISON ET  
MANON**

CAMBROOK



95

**Cambrook**

Manon Bourdages  
331, route Henry, Bonaventure, G0C 1E0  
581 886-0304

mbourdages@vergercambrook.com

Type de produits : Camerises fraîches et congelées,  
tartines, coulis et confits de camerises et  
d'oignons

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

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés et  
épiceries spécialisées de la Gaspésie, IGA (Bonaventure  
et Gaspé), Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-  
Bonaventure), Auberge du Marchand (María), Fromagerie du  
Littoral (Baie-des-Sables), Boulangerie-Pâtisserie La Mie  
véritable (Carleton-sur-Mer)

De la mi-juillet à la mi-août.

**LES BIÈRES DE  
SÉBASTIEN ET  
MARIE-PIER**MICROBRASSERIE  
LA BELLE AVENTURE**LES CONFITURES  
ET LES ALCOOLS  
DE PIERRE ET  
JEAN-FRANÇOIS**FERME BOURDAGES  
TRADITION**LES GINS DE JOSEPH  
ET LAURIE-ANNE**DISTILLERIE  
DES MARIGOTS**LES CIDRES  
DE PLAGE DE  
JEAN-CHARLES**CIDRERIE DES  
CAPS-NOIRS

96

**Microbrasserie La belle aventure  
Marie-Pier Dion, Sébastien Cayouette**108, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0  
581 886-2319

info@labelleaventure.ca • labelleaventure.ca

**Type de produits :** Plusieurs bières classiques,  
autres bières du moment selon l'inspiration et les  
produits de saisonMicrobrasserie au cœur de Bonaventure. Bistro et boutique  
avec articles promotionnels de la microbrasserie ouverts  
toute l'année avec horaire variable selon la saison. 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, dépan-  
neurs, boutiques spécialisées (en Gaspésie)

97

**Boulangerie artisanale La Pétrie  
Houssem Dhouib, Véronique Beauchamp**128, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0  
418 534-3445info@boulangerielapetrie.com •  
boulangerielapetrie.com **Type de produits :** Pains, viennoiseries, sandwichs,  
salades, desserts, caféDégustez des produits de boulangerie frais, dans une  
ambiance chaleureuse, au cœur de Bonaventure. Savourez  
une grande variété de pains et succombez aux croissants  
pur beurre, aux danoises décadentes ou aux délicieux  
desserts. Savourez sandwichs et salades lors d'un pique-  
nique improvisé, la descente de la rivière, une randonnée  
ou une soirée amicale!

Principal point de vente : Sur place

**LES PAINS FRAIS  
DE HOUSSEM ET  
VÉRONIQUE**BOULANGERIE  
ARTISANALE  
LA PÉTRIE

98

**Ferme Bourdages Tradition**

Pierre Bourdages, Jean-François Bourdages

255, avenue du Viaduc, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0  
418 534-2700contact@fermebourdages.com •  
fermebourdages.com **Type de produits :** Fraises, légumes frais, maïs,  
citrouilles, vignes, rhubarbe, pommes, vins de  
fraise et de rhubarbe, tartinades et coulis, tartes,  
pâtés, pains, prêt-à-manger, produits du terroir  
**Certifications :** Terego, CanadaGAP, Aliments du  
QuébecDepuis 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. À découvrir sur place : espace-  
cadeaux, prêt-à-manger, comptoir-lunch, dégustations,  
jeux extérieurs, ferme, visites guidées, halte routière et  
autocueillette.Principaux points de vente : Sur place, épicerie spécialisées,  
poissonneries et supermarchés de la Gaspésie, SAQ, super-  
marchés de Montréal et de Québec

99

**Ferme Paquet et Fils**

Camil Paquet

351A, boulevard Perron Ouest, Saint-Siméon-de-Bonaventure,  
G0C 3A0

418 534-3212 ou 418 392-0605

**Type de produits :** Fruits et légumes frais et en  
conserves, viandes et charcuteries, pains et  
pâtisseries, confitures et gelées, plats cuisinés  
**Services de restauration et de découpe CI 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)

100

**Verger agroécologique du Ruisseau**

Louis Bigaouette, Suzette Poirier

403, boulevard Perron Ouest, Saint-Siméon-de-Bonaventure,  
G0C 3A0

581 886-0287

info@vergeragroecologiqueduruisseau.ca •  
vergeragroecologiqueduruisseau.ca **Type de produits :** Jus de pomme et grande diver-  
sité de fruits disponibles en autocueillette et au  
kiosque (framboises d'automne, pommes, raisins  
de table, bleuets, aronias, camerises, gadelles et  
cassis, selon les périodes de maturité)**Certification :** TeregoLe Verger agroécologique du Ruisseau a été implanté en  
2020, sur la terre ancestrale des Bigaouette, par Suzette  
Poirier et Louis Bigaouette. Inspiré des principes de  
l'agroécologie et de la permaculture, le verger regroupe  
plus de 10 variétés d'arbres et arbustes fruitiers, en plus  
des aménagements favorisant la biodiversité. Visites  
guidées et activités d'interprétation sont offertes, pendant  
lesquelles les propriétaires auront l'occasion de partager  
avec vous leur savoir et leur passion.

Principal point de vente : Sur place

De la mi-juillet à la fin octobre.

**LE JUS ET LES FRUITS  
DE LOUIS ET SUZETTE**VERGER AGROÉCOLOGIQUE  
DU RUISSEAU

101

**Distillerie des Marigots**

Joseph St-Denis Boulanger

300, boulevard Perron Est, Caplan, G0C 1H0  
418 388-2008

info@marigots.com • distilleriedesmarigots.com

**Type de produits :** Spiritueux gaspésiens**Certification :** TeregoLa Distillerie des Marigots valorise le terroir gaspésien dans  
la confection de ses spiritueux : Récif et Récif vieilli, et  
plusieurs produits vendus exclusivement sur place, dont des  
liqueurs de gin aux fruits. Sa boutique propose des sirops  
à cocktails, et des produits artisanaux locaux et coups de  
cœur. Planifiez une visite guidée pour découvrir les secrets  
de la distillation!

Principaux points de vente : Sur place, SAQ

102

**Poissonnerie La Coquille**

Michael Soucy, Charles Dion-Barriault

277, route 132 Ouest, Caplan, G0C 1H0  
418 388-2427lacoquille@globetrotter.net •  
poissonnerielacoquille.com **Type de produits :** Poissons et 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 merLa Poissonnerie La Coquille, c'est beaucoup plus que des  
poissons et des fruits de mer! Vous y trouverez un éventail  
de produits pouvant accompagner vos plats. Livraison  
possible au Québec avec Orléans Express.

Principal point de vente : Sur place

**LES FLEURS ET  
LA LAVANDE DE  
MIKE ET JULIE**LES FERMES AUX  
CHAMPS POURPRES

103

**Cidrerie des Caps-Noirs**

Jean-Charles Fleurent

348, avenue MacKenzie, New Richmond, G0C 2B0  
418 392-3388

cidrerie.capsnoirs@gmail.com • cidreriecapsnoirs.com

**Type de produits :** Cidre pétillant naturel, jus de  
pomme congelé non pasteuriséImplantée dans un verger ayant vue sur mer, la Cidrerie des  
Caps-Noirs vous présente ses cidres de plage : une gamme  
de produits festifs, naturels et accessibles. Elaborés à  
partir de pommes spécialement choisies pour leurs  
propriétés cidricoles et cultivées dans le plus grand  
respect de l'environnement, ce sont les cidres parfaits  
à consommer au bord d'un feu de grève!Principaux points de vente : Sur place sur rendez-vous  
téléphonique, IGA (Maria et New Richmond), Marché Metro  
et Microbrasserie Le Naufrageur (Carleton-sur-Mer), Marché  
public (New Richmond), Dépanneur SL (Caplan), Nik de Corneille  
(Bonaventure)

De juin à septembre (le vendredi après-midi).

104

**Raymer Aquaculture**

Raynald Mercier (président), Sabrina Mercier

(directrice administrative et commerciale)

123, chemin de Saint-Edgar, New Richmond, G0C 2B0  
418 392-5310

info@raymeraquaculture.ca • raymeraquaculture.ca

**Type de produit :** Omble chevalier**Certification :** Ocean Wise (produits durables)La pisciculture Raymer Aquaculture fait l'élevage de l'omble  
chevalier. L'entreprise regroupe trois volets : l'élevage,  
l'usine de transformation et la poissonnerie, qui permet  
à la clientèle de se procurer l'omble chevalier Raymer  
Aquaculture ainsi qu'un grand éventail de poissons et  
fruits de mer.Principaux points de vente : Sur place, poissonneries et super-  
marchés de la Gaspésie**LE SAUMON FUMÉ  
TRADITIONNEL  
D'ANNE**FUMOIR  
CASCAPÉDIA

105

**Les Fermes aux champs pourpres**

Mike Brash, Julie Lamoureux

105, route Cochrane, New Richmond, G0C 2B0  
418 392-7469

leschampspourpres@gmail.com

**Type de produits :** Lavande, fruits, légumes, fines  
herbes, fleursVisitez les magnifiques champs de lavande, pique-niquez  
en famille ou en couple, ou prenez simplement le temps de  
profiter de la vue et des arômes. Le kiosque à la ferme offre  
une grande variété de petits fruits et de légumes frais ainsi  
qu'une sélection de bouquets de fleurs fraîches ou séchées.  
Le tout cultivé avec amour sans produits chimiques ni  
pesticides. Venez faire le plein de bien-être.Principaux points de vente : Kiosque à la ferme et Marché public  
(New Richmond)

Du début juillet au début novembre.

106

**Fumoir Cascapédia**

Anne Trépanier

70, rue Gallagher, Cascapédia-Saint-Jules, G0C 1T0  
418 392-6207

fumoircascapedia@yahoo.ca • fumoircascapedia.com

**Type 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 bleueDepuis quatre générations, tous les produits sont fumés à  
froid avec une méthode traditionnelle de brûlage de bran de  
scie d'érabler. Le sirop d'érabler 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

## GOÛTEZ SANS VISITER

L'AGNEAU NOURRI  
AUX ALGUES DE  
TOBY ET LEÏLALES BERGERIES  
DU MARGOTLES MOUTARDES  
DE VINCENT-OLIVIER  
ET SARALES MOUTARDES  
LEGROS

107

## La Défriche

Josée Marsollier

Saint-Godefroi (non ouvert au public)  
581 357-3347

ladefriche.ca

**Type de produits : Produits transformés de la fleur d'ail, ail, légumes, fruits, jus de pomme, sorbet aux petits fruits****Certification : Québec Vrai (biologique)**

Ferme agroécologique diversifiée où l'on cultive fruits, ail et légumes mixtes. À l'automne vous pouvez retrouver La Défriche dans les marchés publics avec ses jus, sorbets et différents délices aux fruits.

Principaux points de vente : L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), La Ganache Huppée (Paspébiac), Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure)

108

Agneau nourri aux algues  
(Les Bergeries du Margot)

Leïla Arbour

Bonaventure (vente sur rendez-vous)  
581 886-0555

info@agneauxauxalgues.ca • agneauxauxalgues.ca

**Type de produit : Agneau nourri aux algues****Certification : Ecocert Canada (biologique)**

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 sur rendez-vous, Metro Beaumont (Mont-Royal), IGA Alimentation Raymond Rousseau et Le Croc Mignon (Québec), Boucherie Nordest du marché Jean-Talon et Boucherie Les Épicurieux (Montréal), IGA (Gaspé, Paspébiac, Bonaventure et New Richmond)

LES VIANDES  
ET SAUCISSES  
DE VINCENT-OLIVIER

LE CAPRIVORE



109

## Le Caprivore

Vincent-Olivier Bastien

Bonaventure (non ouvert au public)  
581 887-2416

fermelecaprivore@gmail.com

**Type de produits : Saucisses, terrines, confits, sauces, aronia**

Le Caprivore est une entreprise de transformation des viandes et produits gaspésiens. Elle met 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. Mettez Le Caprivore sur votre barbecue et découvrez de nouvelles saveurs!

Principaux points de vente : Marchés d'alimentation

110

## Ferme Patasol

Julie Bacon, Jean-François Chabot

Bonaventure (non ouvert au public)  
418 534-3747

info@patasol.com

**Type 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, grossistes en région

111

## Les Moutardes Legros

Vincent-Olivier Bastien, Sara Poirier

Bonaventure (non ouvert au public)  
581 887-2416

info@lesmoutardeslegros.com

**Type de produits : Moutardes gourmandes**

Ces deux passionnés transforment la moutarde en condiments d'exception pouvant répondre à tous les goûts et pour toutes les occasions.

Principaux points de vente : Épicerie de la Gaspésie, Auberge L'Amarré (Mont-Louis), Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Auberge du Marchand (Maria)

LES PATATES DE JULIE  
ET JEAN-FRANÇOIS

FERME PATASOL



## GOÛTEZ SANS VISITER

112

## Conserverie de la Baie

Stéphanie Bédard

New Richmond (non ouvert au public)  
418 392-9076

conservriedelabaie@outlook.com

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

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

Principaux points de vente : Poissonneries, supermarchés de la Gaspésie (IGA, Bonichoix, Marché Tradition, Metro), épicerie fines, dépanneurs de la Gaspésie, Boulangerie La Mère Michèle (Québec), Metro Plus (Rimouski), Le Marché des Saveurs (Montréal), IGA Les Marchés Louise Ménard (Montréal et Saint-Lambert), Bar laitier Plessisville-Saputo. À déguster dans plusieurs restaurants de la Gaspésie et chez Pit Caribou (Montréal).

## COMMERCE

114

## 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.**

115

## IGA Marché Beaudoin Langille

Maxime Beaudoin, Kira Langille

120, boulevard Perron Ouest, New Richmond, G0C 2B0  
qiga08643h@sobeys.com**Parmi les nombreux produits d'épicerie du IGA Marché Beaudoin Langille, 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**

116

## 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

villeneuve-richmond.com

**Spécialités : Produits agroalimentaires, objets d'art et d'artisanat gaspésiens**

Les samedis d'été de 10 h à 15 h du 5 juillet au 6 septembre.

113

Les Viandes du 4<sup>e</sup> Rang - Bergerie OviRêve

Alex-Émilie Plourde-Leblanc

New Richmond (non ouvert au public)  
418 391-4922

bergerieovireve@gmail.com • lesviandesdu4.ca

**Type de produits : Agneau, bœuf, porc et veau, entier ou en découpe**Les Viandes du 4<sup>e</sup> 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, épicerie spécialisées

## RESTAURANTS

117

## 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, dîner, apéro, souper****Salle à manger, terrasse, jardin**

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

Du 1<sup>er</sup> juin au 28 septembre.

118

## Le 1760 Bar &amp; Grill

Pier-Olivier Bujold et Amélie Cyr, propriétaires

119, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0  
418 534-3355

admin@le1760.com

**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**

119

## Resto-Pub Au Fin Gourmet

Liette Poirier

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****Restaurant et pub**

Motel

## SERVICE TRAITEUR

120

## 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, sauces piquantes, marinades, rillettes, beurre aromatisé, tartinades diverses**LES PRODUITS  
LOCAUX DE NANCY  
ET GILLESMARCHÉ IGA  
ARBOUR-  
LEBLANC

# LA BAIE-DES-CHALEURS

## AVIGNON : DE GESGAPEGIAG À L'ASCENSION-DE-PATAPÉDIA

De Matapédia-et-les-Plateaux à Maria, passez de la mer à la montagne en un clin d'œil. À pied ou à vélo, des sentiers vous mèneront à des points de vue impressionnants. Envie de vous rafraîchir? Enfilez votre maillot de bain et profitez d'une foule d'activités nautiques sur la baie. Entre deux escapades, plusieurs cafés, boutiques et lieux de rassemblement s'offrent à vous. La Baie-des-Chaleurs vous convie à des rencontres inspirantes et à une gamme d'expériences à vivre, à déguster et à découvrir, qui vous feront ressentir le bonheur simplement.

*From Matapédia-et-les-Plateaux to Maria, travel from the sea to the mountains in the blink of an eye. On foot or by bike, follow trails that will lead you to impressive viewpoints. Want to cool off? Put on your bathing suit and enjoy a host of water sports in or on Chaleur Bay. To take a break between adventures, discover the many cafés, shops and gathering places in this area. La Baie-des-Chaleurs invites you to enjoy inspiring encounters and a wide range of experiences, flavours and discoveries that will simply make you happy!*

### 121 Hydromel Forest - Rucher des Framboisiers

John Forest  
1059, route de Dimock Creek, Maria, G0C 1Y0  
418 759-3027  
forjohn@telus.net • rucherdesframboisiers.ca

**Type 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, dégustation de miel et d'hydromel.

Principaux points de vente : Épicerie spécialisées, super-marchés et dépanneurs de la Gaspésie

### 122 Pâtisserie Ambroise

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

**Type de produits :** Pâtisseries et viennoiseries pur beurre, cafés, smoothies, sandwiches, bar laitier en saison (crèmes molles, sorbets et gelatos)

Pâtisserie Ambroise évolue dans le plaisir croissant depuis 2015. C'est un café gourmand proposant des viennoiseries et des pâtisseries pur beurre alliant tradition et modernité, un vaste menu boissons ainsi qu'une appétissante variété de sandwiches dont un savoureux croissant au saumon fumé Atkins et Frères. En saison, crème molle et sorbet maison s'ajoutent au menu. Venez vous régaler toute l'année!

Principal point de vente : Sur place

### 123 Ferme La Chaleureuse

Georges-Antoine Boudreau  
1160, 2<sup>e</sup> Rang, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
b.cloutierhebert@gmail.com

**Type de produits :** Légumes et fruits biologiques, bouquets de fleurs fraîches

**Certification :** Ecocert Canada (biologique)  
Ferme maraîchère offrant une grande diversité de légumes biologiques, fruits et fleurs. Kiosque libre-service directement à la ferme ouvert tous les jours de 8 h à 19 h.

Principaux points de vente : Kiosque libre-service à la ferme, Marché public (New Richmond)

De la fin mai à la fin octobre.

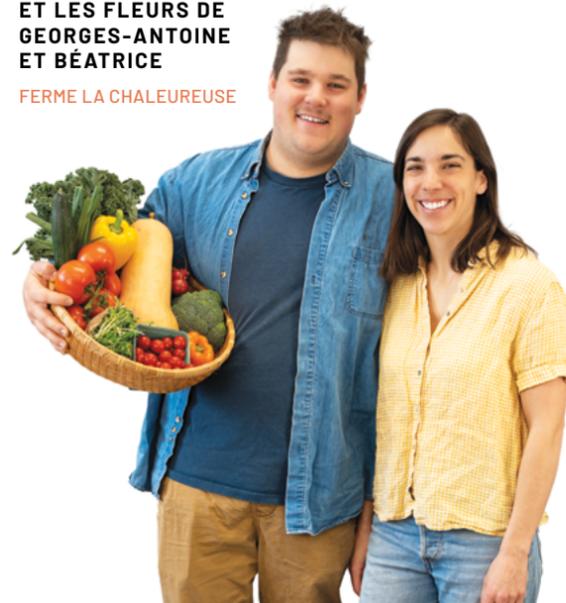
### LES CROISSANTS D'AMBROISE

PÂTISSERIE AMBROISE



### LES LÉGUMES ET LES FLEURS DE GEORGES-ANTOINE ET BÉATRICE

FERME LA CHALEUREUSE



### 124 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

**Type 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

De mai à décembre.

### 125 Microbrasserie Le Naufrageur

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

**Type 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, wifi, spectacles hauts en couleur d'artistes à découvrir : la microbrasserie est un incontournable! Les bières du Naufrageur sont aussi servies dans plusieurs restaurants de la Gaspésie.

Principaux points de vente : Épicerie et dépanneurs du Québec

De février à décembre.

### LES BIÈRES GASPÉSIENNES DE PHILIPPE ET LOUIS-FRANCK

MICROBRASSERIE LE NAUFRAGEUR



### 126 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@lenuaufreur.com • lenuaufreur.com

**Type 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, diners, ainsi qu'une gamme de produits gaspésiennes sont à y découvrir.

Principaux points de vente : Sur place, Marché Carleton-sur-Mer (Metro)

De février à décembre.

### 127 Chaleur B Chocolat

Dany Marquis  
200, rue du Quai, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-6788  
info@chaleurb.com • chaleurb.com

**Type 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

**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 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, épicerie fines et supermarchés de la Gaspésie et du Québec

### 128 Poissonnerie Carleton

Charles Dion-Barriault  
5, rue de la Gare, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-7926  
direction@pcsm.ca • pcsm.ca

**Type de produits :** Poissons et fruits de mer  
**Produits maison :** Grande variété de produits maison et de prêts-à-manger, tels que produits marinés, pâtés, sauce et chaudière

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

**Certification :** Fourchette bleue

**Comptoir-lunch en saison estivale**

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

### 129 Verger Pomme en fête

Charles Guérette  
118, rue du Verger, Pointe-à-la-Croix, G0C 1L0  
581 884-9675 (en saison) ou 418 865-3351 (hors saison)  
verger.petiterviereduloup@gmail.com

**Type de produits :** Pommes à croquer, pommes de cuisson et pommettes, jus de pomme, cuir de fruits (rouleau), compote de pommes, pommes séchées, framboises

**Certification :** Ecocert Canada (biologique)

La Société de développement Pointe-à-la-Croix cultive les fruits du Verger Pomme en fête dans le secteur de la Petite-Rivière-du-Loup. Le verger communautaire de plus de 700 arbres fruitiers possède une vingtaine de variétés de pommes et des framboisiers. Supervisé par un coordonnateur, le verger est géré pour et par les personnes intéressées des environs. En contribuant aux tâches, les travailleur-ses obtiennent des pommes et des produits transformés (jus, cuir de fruits, pommes séchées, etc.). En saison, l'autocueillette et la vente en kiosque des pommes et petits fruits représentent la principale mise en marché des produits frais et transformés. Hors saison, ils sont disponibles dans divers commerces de la région. Il est également possible de commander par courriel.

Principaux points de vente : Kiosque du Verger (en saison), Dépanneur St-Alexis, Marché Dumais (Campbellton), Épicerie Bujold (Intermarché de Matapédia), Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle), Le Comptoir (Carleton-sur-Mer), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond)

Du début mai à la fin octobre.

## GOÛTEZ SANS VISITER

LES POISSONS  
ET LES VIANDES  
FUMÉES DE JIMMY  
ET STÉPHANIE

LA BAIE FUMANTE

LES SIROPS  
BIOLOGIQUES  
DE MARTINÉRABLIÈRE  
ESCUMINAC

130

## O EffetVertSens

Anyk Valade

Maria (vente sur rendez-vous)  
418 392-0197

admin@oeffetvertsens.com • lasantenaturellement.com/o-effetvertsens

Type de produits : 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 produit dans un esprit de coopération. L'emballage est fait dans les installations de la Microbrasserie Le Naufrageur. Le sapin baumier, le thé du Labrador et la mélisse sont les arômes commercialisés actuellement par l'entreprise.

Principaux points de vente : Microbrasserie Le Naufrageur (Carleton-sur-Mer), L'Intégrale, épicerie écologique et Marché des récoltes du Marché public (New Richmond), Auberge du Marchand (Maria), Pêche Malté (Chandler), supermarchés, épicerie fines et microbrasseries du Québec

131

## Les Jardins Nicolas Landry

Nicolas Landry, Marcel Landry, Patricia Landry  
Carleton-sur-Mer (vente sur rendez-vous)  
418 364-3634

marcel.patricia@telus.net

Type 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

LES PATATES DE  
MARCEL, PATRICIA  
ET NICOLASLES JARDINS  
NICOLAS LANDRY

132

## La Baie Fumante

Jimmy Loubert, Stéphanie Berthelot

578, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
(vente sur rendez-vous)  
418 364-7076

jimmy\_loubert@hotmail.com • labaiefumante.ca

Type de produits : Poissons et viandes fumés

Située au cœur de la Gaspésie, l'entreprise se consacre à la production artisanale de haute qualité.

Principaux points de vente : Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable et Marché Metro (Carleton-sur-Mer), Poissonnerie La Coquille (Caplan), Marché IGA Beaudoin Langille (New Richmond), commande téléphonique ou Messenger

133

## Érabièrre Vallières

Mathieu Vallières, Marjolaine Cyr

Nouvelle (non ouvert au public)  
418 392-0144

erabliere.vallieres@telus.net

Type de produits : Sirop, beurre d'érable, caramel à l'érable, gelée à l'érable, cornets au beurre d'érable, sucre d'érable (fin, en pépites ou en bloc dur), paquets-cadeaux de Noël

Érabièrre 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. Ses 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 Carleton-sur-Mer (Metro) et Marché public du Festival La Virée Trad (Carleton-sur-Mer), Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle), Marché IGA et Marché public (New Richmond), Marché Tradition (Caplan), Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure)

134

## Érabièrre Escuminac

Martin Malenfant

Escuminac (non ouvert au public)  
418 963-2490 ou 418 788-3636 (érabièrre)

contact@escuminac.com • escuminac.com

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

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Japanese Agricultural Standard et USDA Organic (biologique), casher, Sirop d'érable carbonéutre du Québec (Ecocert), HACCP (sécurité des aliments)

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 a reçu la médaille d'or de l'Ordre national du mérite agricole en 2019.

Principaux points de vente : Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Marché Carleton-sur-Mer (Metro), Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle), supermarchés, épicerie fines

LES PRODUITS  
DE L'ÉRABLE DE  
MARJOLAINE

ÉRABLIÈRE VALLIÈRES



## COMMERCE

135

## 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

Spécialités : 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, de Cambrook et de l'Érabièrre Monts & Rivières, miels du Rucher des Framboisiers, fromages et charcuteries du Québec, pesto et sel de fleurs d'ail de La Défriche, tisanes, eaux pétillantes O EffetVertSens

Hôtel, appartements et maison • De 90 \$ à 190 \$

136

## 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

137

## 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 • festivalaviree.com

Spécialités : Produits bioalimentaires régionaux, dégustations, service de restauration avec des produits locaux, objets d'art et d'artisanat gaspésien, le tout dans l'ambiance festive des spectacles de musique traditionnelle

Les samedi 11 et dimanche 12 octobre 2025.

138

## 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

139

## Le Micromarché du Naufrageur

Sébastien Valade, Louis-Franck Valade, Christelle Latrasse, Philippe Gauthier

586, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-5440

lenuaufrageur.com

Spécialités : Produits bioalimentaires régionaux, viandes, conserves salées et sucrées, métiers d'art locaux

140

## 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.

## RESTAURANTS

141

## 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 gaspésien

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, appartements et maison • De 90 \$ à 190 \$

142

## Restaurant Umi Yama

David T. Lévesque et Raphaël Guité (copropriétaires)

725, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-3885

gdtconseil@gmail.com • umiyama.ca

Cuisine asiatique et sushis

Spécialités : Sushis signature, bols de poké, tartares, pizzas-sushis, rouleaux de printemps, burgers de riz frit, bavette de bœuf, dumplings poêlés

De 6 \$ à 35 \$

143

## Restaurant Tosca

Julien Sorsi

574, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-2011

toscacarletonsurmer@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

144

## Riotel Carleton-sur-Mer -

Centre des congrès de la Gaspésie

Annie Boulanger

482, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-3355 ou 1 800 463-9099

aboulanger@riotel.com • riotel.com

Fine cuisine bistro et régionale • Philippe Allaire (chef)

Spécialités : Fruits de mer, produits régionaux, menu sur mesure, sur demande

De 40 \$ à 100 \$ et plus • Ouvert sur réservation de groupe seulement

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Congrès, colloques, mariages, soupers anniversaires. Information auprès de Katherine Gravelle pour les réservations de groupe.

145

## Pub St-Joseph du Riotel Carleton-sur-Mer

Annie Boulanger

482, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-3355 ou 1 800 463-9099

carleton@riotel.com • riotel.com

Cuisine bistro-pub • Jean Pascal Blanchette (chef)

Spécialités : Côtes levées, pâtes aux fruits de mer

De 15 \$ à 39,95 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Comptoir-bar, terrasse

Hôtel • À partir de 129 \$ selon la saison

FORMATION  
ET ATELIER

146

## Académie culinaire gaspésienne

Philippe Allaire

581 886-4550

chefallaire@outlook.com • academieculinairegaspesienne.com

Certification : Fourchette bleue

Formation, traiteur, chef à domicile, événements, consultation

Prix à déterminer selon activité ou événement

# LA MATAPÉDIA

## DE ROUTIERVILLE À SAINT-DAMASE

Envie de jouer dehors ? La Matapédia est l'endroit parfait en Gaspésie pour s'initier au plein air, peu importe la saison ! Vous aurez l'embarras du choix : randonnée, vélo de montagne, via ferrata, chasse, pêche, sports de glisse, traîneau à chiens, et des centaines de kilomètres de sentiers de qualité exceptionnelle à sillonner en quad et en motoneige. Pour une foule d'activités en nature à vivre entre ami-es, en couple ou en famille, rendez-vous dans La Matapédia !

*Want to play outside? La Matapédia is the perfect place in Gaspésie to discover the great outdoors, whatever the season! There are many activities to choose from: hiking, mountain biking, via ferrata climbing, hunting, fishing and winter sports of all kinds, including dogsledding, not to mention hundreds of kilometres of amazing trails to explore on an ATV or snowmobile. For a host of outdoor activities to enjoy as a couple or with your family or friends, visit La Matapédia!*

147



### Vallée Fleurie

Nicolas Bélanger

19, rue Savoie, Saint-Alexandre-des-Lacs, G0J 2C0  
418 778-3183

mielvalleefleurie@outlook.com

**Type de produits :** Miel, petits fruits, vinaigrette, tartinades, gelées

L'entreprise Vallée Fleurie existe depuis 1999 et est située au cœur du village de Saint-Alexandre-des-Lacs. Venez déguster et découvrir des produits du miel, faire de l'autocueillette de framboises et de bleuets ou vous procurer des petits fruits frais ou transformés.

Principaux points de vente : Sur place, Marché Metro, Marché Richelieu et La Fille du pêcheur (Amqui), Marché Richelieu (Causapsca), Musée acadien du Québec (Bonaventure)

Du 23 juin au 1<sup>er</sup> septembre.

148



### 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

**Type de produits :** Poissons et fruits de mer, mets préparés

**Spécialités :** 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. Un service traiteur gastronomique est disponible. Au plaisir de vous rencontrer !

149



### Microbrasserie La Captive

Alexandre Pineau

140, boulevard Saint-Benoît Ouest, Amqui, G5J 2E8  
418 631-1343

info@lacaptive.ca • lacaptive.ca

**Type 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 !

Principal point de vente : Sur place

### LES PRODUITS DU MIEL DE NICOLAS

VALLÉE FLEURIE



### LES FRUITS DE MER D'ANNIE-PIER

LA FILLE DU PÊCHEUR



### LES BIÈRES D'ALEXANDRE

MICROBRASSERIE LA CAPTIVE



### LES PRODUITS DE LA FRAMBOISE DE JUDITH ET CLAUDINE

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE



## COMMERCE

153

N

### Marché nomade de La Matapédia

418 629-2053, poste 0

Différents lieux emblématiques dans la MRC de La Matapédia

Voir la page Facebook pour le calendrier des événements

**Spécialités :** Grande variété de produits frais et de qualité, incluant fruits et légumes de saison, viandes, fromages, pâtisseries, confitures, sauces piquantes, marinades, pain et œufs frais, artisanat et bien plus !

Plusieurs samedis de mai à octobre.

## RESTAURANTS

154

N

### Libellule Café gourmand

Camille Pluymackers (chef)

64, rue du Pont, local 4, Amqui, G5J 2P5

(Entrée située au fond du stationnement en bord de rivière)

libelleamqui@outlook.com

**Cuisine maison raffinée, gastronomique, inspirée du terroir européen et valorisant les produits locaux au gré des saisons**

**Spécialités :** Sandwichs, soupes, salades, plat du jour, desserts maison, macarons, biscuits

**De 15 \$ à 85 \$ • Déjeuner, dîner, souper gastronomique « Table gourmande » en 5 services, souper thématique (burger, saveurs d'Asie, pâtes fraîches, etc.), plats à emporter**

**Souper de groupe sur réservation, service traiteur sur demande**

**Salle à manger en bord de rivière, boutique de produits locaux**

155

### 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 6 \$ à 25 \$ • 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.**

### LA CUISINE MAISON DE CAMILLE

LIBELLULE CAFÉ GOURMAND





## 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.



### NOUVEAUTÉS Halte routière et site d'interprétation

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



### 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



### PRINCIPAUX

POINTS DE VENTE : sur place à la boutique, épicerie 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)

© La Normade Photographie



# DES RECETTES EXQUISES POUR DES PIQUE-NIQUES RÉUSSIS

## EXQUISITE RECIPES FOR SUCCESSFUL PICNICS

Julie Asselin, propriétaire de l'Auberge L'Amarré, et Marjolaine Hains, sa complice culinaire, ont créé cinq recettes d'été simples et légères, idéales pour des pique-niques savoureux !

Située à Mont-Louis, en Haute-Gaspésie, l'auberge fait face à la mer et est une véritable mine d'or : en plus de ses chambres confortables, l'invitant bâtiment rose renferme un café-bistro qui propose des plats aux saveurs gaspésiennes et la boutique Garde-manger du terroir, où l'on trouve à la fois artisanat et produits alimentaires locaux. Avec son ambiance conviviale, l'auberge est indéniablement un endroit où s'arrêter ne serait-ce que le temps de découvrir la sélection de bières gaspésiennes ou les cafés de spécialité.

30, 1<sup>re</sup> Avenue Est, Mont-Louis, G0E 1T0 • 418 797-2323  
cafelamarre@gmail.com • aubergelamarre.com

Référez-vous au Répertoire gourmand pour savoir quelles entreprises proposent les ingrédients soulignés dans votre secteur !

*Julie Asselin, owner of Auberge L'Amarré, and Marjolaine Hains, her culinary partner, have created five simple and light summer recipes, ideal for tasty picnics!*

*Located in Mont-Louis, in the Haute-Gaspésie region, the inn overlooks the gulf and is a veritable goldmine: as well as its comfortable rooms, the inviting pink building houses a café-bistro serving dishes with Gaspesian flavours and the Garde-manger du terroir boutique, where you can find both crafts and local food products. With its friendly atmosphere, the inn is undeniably a place to stop, if only to discover the selection of Gaspesian beers and speciality coffees.*

30, 1<sup>st</sup> Avenue Est, Mont-Louis, G0E 1T0 • 418 797-2323  
cafelamarre@gmail.com • aubergelamarre.com

Refer to the Gourmet Directory to find out which companies offer the underlined ingredients in your area!

# RECETTES

## SANDWICH COMPLICE

Un sandwich gourmand qui met en lumière le savoir-faire gaspésien. Le Complice, parfait pour un pique-nique en bord de mer, marie le saumon fumé à froid d'Atkins et Frères de Mont-Louis et l'onctueux fromage Chansonnette du Chant des Fromages, entreprise coup de cœur de Val-Brillant.

### INGRÉDIENTS (2 PORTIONS)

2 petites baguettes artisanales (environ 150 g) • 140 g de saumon fumé à froid en tranches • ½ petit oignon rouge, tranché finement • 1 c. à table de câpres • Quelques brins d'aneth frais ciselé • Verdure au goût (laitue, roquette ou épinards)

**Pour la tartina** 180 g de fromage Chansonnette (1 paquet) de la fromagerie Le Chant des Fromages • ½ avocat mûr • Le zeste et le jus d'une lime • Sel et poivre au goût

### TARTINADE

Dans un bol, mélanger le fromage, l'avocat, le zeste et le jus de lime jusqu'à obtenir une tartina lisse. Assaisonner.

### CONFECTION

Couper les baguettes en deux et étaler généreusement la tartina de chaque côté. Ajouter le saumon fumé, l'oignon, les câpres, l'aneth et la verdure. Refermer, couper en portions si nécessaire, et déguster!

**NOTE :** Le fromage Chansonnette est un jersey à texture onctueuse. Il peut être remplacé par un fromage de chèvre, un fromage à la crème ou un boursin. Le saumon fumé peut également être remplacé par un autre saumon fumé gaspésien.

## SANDWICH COMPLICE

A gourmet sandwich that showcases Gaspesian know-how. Perfect for a picnic by the sea, the Complice combines cold-smoked salmon from Atkins et Frères in Mont-Louis with the creamy Chansonnette cheese from Le Chant des Fromages, a top seller in Val-Brillant.

### INGREDIENTS (2 SERVINGS)

2 small artisan baguettes (about 150 g) • 140 g cold-smoked salmon, sliced • ½ small red onion, thinly sliced • 1 tbsp capers • A few sprigs of chopped fresh dill • Greens to taste (lettuce, arugula or spinach)

**For the spread** 180 g Chansonnette cheese (1 pack) from Le Chant des Fromages cheese dairy • ½ ripe avocado • Zest and juice of one lime • Salt and pepper to taste

### SPREAD

In a bowl, mix the cheese, avocado, lime zest and juice until smooth. Season to taste.

### PREPARATION

Cut the baguettes in half and spread the mixture generously on both halves. Add the smoked salmon, onion, capers, dill and greens. Close, cut into portions if necessary, and enjoy!

**NOTE:** Chansonnette is a creamy jersey cheese. It can be replaced by goat's cheese, cream cheese or boursin. The smoked salmon can also be replaced by another Gaspesian smoked salmon.

## CÉVICHÉ DE BOURGOTS ET SON ÉMULSION DE CORIANDRE

Un céviché frais et coloré qui sublime le goût délicat des bourgots gaspésiens. Parfait pour une entrée légère, il marie acidité, texture et parfums d'agrumes pour transporter vos papilles.

### INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

2 tasses de bourgots (buccins) en saumure rincés et hachés grossièrement • ½ tasse d'échalotes grises hachées finement • ½ tasse de poivrons rouges en petits dés

**Pour l'émulsion** 2 tasses de coriandre fraîche • ½ tasse de jus de lime • ½ tasse d'huile d'olive • 1 c. à table d'ail haché • 1 c. à table de sirop d'érable • 1 c. à thé de fleur de sel • 2 c. à table de poivre rose moulu

### ÉMULSION

Dans un mélangeur, mettre la coriandre, le jus de lime, l'huile, l'ail, le sirop d'érable, le sel et le poivre. Mélanger à haute vitesse jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

### PRÉPARATION

Dans un bol, mélanger les bourgots, les échalotes et les poivrons. Ajouter l'émulsion de coriandre et bien enrober le mélange. Laisser reposer au réfrigérateur pendant une demi-heure.

Servir dans une assiette ou dans une verrine et décorer de quelques feuilles de coriandre fraîche au goût.

## WHELK CEVICHE WITH CORIANDER EMULSION

A fresh, colourful ceviche that sublimates the delicate flavour of Gaspesian whelks. Perfect for a light starter, it combines acidity, texture and citrus flavours to captivate your taste buds.

### INGREDIENTS (4 SERVINGS)

2 cups whelks in brine, rinsed and coarsely chopped • ½ cup finely chopped grey shallots • ½ cup finely diced red peppers

**For the emulsion** 2 cups fresh coriander • ½ cup lime juice • ½ cup olive oil • 1 tbsp chopped garlic • 1 tbsp maple syrup • 1 tsp. fleur de sel • 2 tbsp ground pink pepper

### EMULSION

Place the coriander, lime juice, oil, garlic, maple syrup, salt and pepper in a blender. Blend at high speed until smooth.

### PREPARATION

In a bowl, combine the whelks, shallots and pepper. Add the coriander emulsion and coat well. Leave to rest in the fridge for half an hour.

Serve on a plate or in a verrine and garnish with a few fresh coriander leaves to taste.



© La Normade Photographie

Sandwich Complice

## CROUSTILLES D'ALGUES AU SIROP D'ÉRABLE

Une collation unique et addictive qui combine le croquant des algues séchées avec la douceur du sirop d'érable. Ces croustilles gaspésiennes sont parfaites pour une collation santé ou une mise en bouche originale.

### INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

50 ml d'huile de sésame • 75 g de dulse déshydratée (complète, pas en flocons) • 100 ml de sirop d'érable • 1 c. à table de graines de sésame blanches

### PRÉPARATION

Dans un poêlon de grande taille, faire chauffer l'huile. Ajouter les algues et cuire à feu moyen jusqu'à un changement de coloration. Ajouter le sirop d'érable et laisser caraméliser en remuant constamment. Retirer du feu, garnir de graines de sésame et laisser refroidir. Ne pas réfrigérer.

**NOTE :** La dulse (main-de-mer palmée) est une algue locale souvent appelée « bacon de mer » pour son goût.

## SEAWEED CHIPS WITH MAPLE SYRUP

A unique and addictive snack that combines the crunch of dried seaweed with the sweetness of maple syrup. These Gaspesian chips are perfect for a healthy snack or an original appetiser.

### INGREDIENTS (4 SERVINGS)

50 ml sesame oil • 75 g dehydrated dulse (whole, not flaked) • 100 ml maple syrup • 1 tbsp white sesame seeds

### PREPARATION

Heat the oil in a large frying pan. Add the seaweed and cook over medium heat until the colour changes. Add the maple syrup and leave to caramelize, stirring constantly. Remove from heat, garnish with sesame seeds and leave to cool. Do not refrigerate.

**NOTE:** Dulse is a local seaweed often called "sea bacon" for its flavour.



Céviché de bourgots et son émulsion de coriandre

© Marilou Levasseur



Croustilles d'algues au sirop d'érable

© Marilou Levasseur



Fougasse aux champignons sauvages

© Marilou Levasseur

## FOUGASSE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Un pain parfumé et savoureux garni de champignons sauvages de la Gaspésie. Idéale à partager lors d'un apéro ou pour accompagner une salade estivale, cette fougasse ravira les amateur·ices de boulangerie maison.

### INGRÉDIENTS (1 PORTION)

**Pour la pâte** 225 g de pâte à pizza du commerce ou maison • 1 jaune d'œuf battu

**Pour la garniture** ½ tasse de champignons sauvages frais ou réhydratés • 1 c. à thé d'ail haché • 1 branche de romarin frais haché • Sel et poivre au goût • 90 g de fromage • 1 c. à table de miel

### CONFECTION

Faire revenir les champignons avec l'ail, le romarin, le sel et le poivre.

Étaler la pâte en forme ovale. Répartir le mélange de champignons, le fromage et le miel sur le dessus. Replier la pâte sur elle-même, sceller les rebords avec les doigts et faire quelques entailles pour l'aspect classique de la fougasse.

Cuire au four à 200 °C (400 °F) pendant 10-15 minutes. À mi-cuisson, badigeonner avec le jaune d'œuf.

## WILD MUSHROOM FOUGASSE

A fragrant, flavoursome bread topped with wild mushrooms from Gaspésie. Ideal for sharing as an appetiser or to accompany a summer salad, this fougasse will delight fans of home baking.

### INGRÉDIENTS (1 SERVING)

**For the pastry** 225 g commercial or homemade pizza dough • 1 beaten egg yolk

**For the topping** ½ cup fresh or rehydrated wild mushrooms • 1 tsp chopped garlic • 1 sprig of chopped fresh rosemary • Salt and pepper to taste • 90 g cheese • 1 tbsp honey

### PREPARATION

Brown the mushrooms with the garlic, rosemary, salt and pepper.

Roll out the pastry into an oval shape. Spread the mushroom mixture, cheese and honey over the top. Fold the pastry over itself, sealing the edges with your fingers and making a few slits for the classic fougasse look.

Bake at 200°C (400°F) for 10-15 minutes. Halfway through baking, brush with egg yolk.

## SALADE L'AMARRÉ

Une salade estivale et légère où les crevettes nordiques brillent grâce à une vinaigrette maison à l'estragon. Une touche gaspésienne pour vos repas en plein air.

### INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

4 tasses de verdure au choix (mélange de laitue, épinards, roquette) • 1 concombre, en rondelles fines • 1 petit oignon rouge tranché • 300 g de crevettes nordiques cuites et décortiquées • 50 g de saumon fumé à froid • 2 c. à table de câpres • Aneth frais au goût • 1 ou 2 tranches de citron

**Vinaigrette** 3 c. à table de mayonnaise • 2 c. à table d'estragon séché • 4 c. à table d'huile d'olive • 1 c. à thé de moutarde aux canneberges des Moutardes Legros • ¼ tasse de vinaigre balsamique blanc • 3 c. à table de miel • 2 gousses d'ail haché • 2 c. à table de jus de lime • Sel et poivre au goût

### PRÉPARATION

Dans un bol de service, déposer la verdure, le concombre et l'oignon, suivis des crevettes et du saumon fumé. Ajouter les câpres. Préparer la vinaigrette en fouettant tous les ingrédients et verser sur la salade. Garnir d'aneth et de citron.

## L'AMARRÉ SALAD

A light, summery salad where northern shrimp grab your attention with a homemade tarragon vinaigrette. A Gaspesian touch for your outdoor meals.

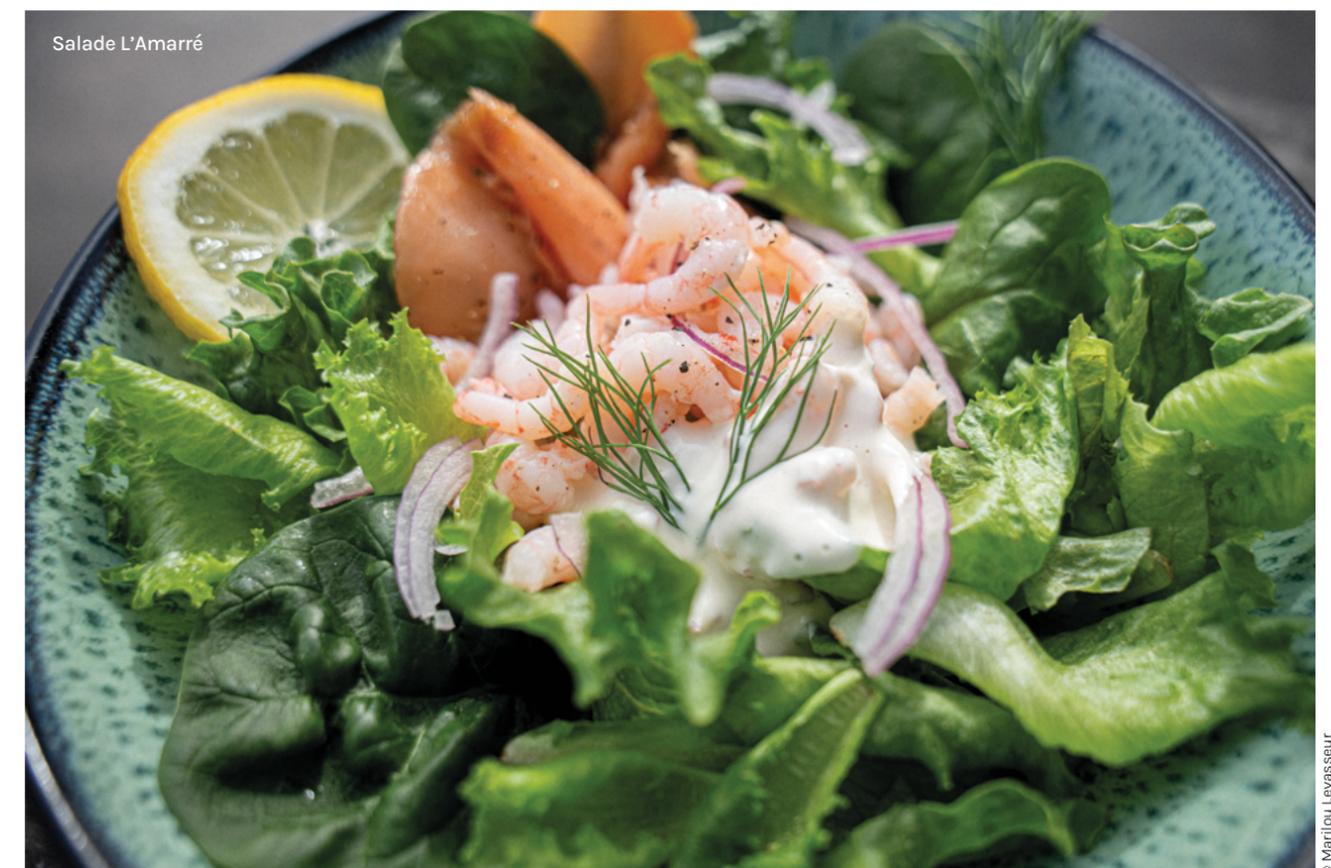
### INGREDIENTS (4 SERVINGS)

4 cups your choice of greens (mixed lettuce, spinach, arugula) • 1 cucumber, thinly sliced • 1 small red onion, sliced • 300 g cooked and peeled northern shrimp • 50 g cold-smoked salmon • 2 tbsp capers • Fresh dill to taste • 1 or 2 slices lemon

**Vinaigrette** 3 tbsp mayonnaise • 2 tbsp dried tarragon • 4 tbsp olive oil • 1 tsp cranberry mustard from Les Moutardes Legros • ¼ cup white balsamic vinegar • 3 tbsp honey • 2 cloves garlic, minced • 2 tbsp lime juice • Salt and pepper to taste

### PREPARATION

Place the greens, cucumber and onion in a serving bowl, followed by the northern shrimp and smoked salmon. Add the capers. Prepare the dressing by whisking all the ingredients together and pour over the salad. Garnish with dill and lemon.



Salade L'Amarré

© Marilou Levasseur



**Marché public**  
*New Richmond*

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

*Les samedis d'été* **DU 5 JUILLET AU 6 SEPTEMBRE 2025**  
DE 10 H À 15 H  
Au parc de la Pointe-Taylor (103, boulevard Perron Est)

*Marché des récoltes*  
**13 SEPTEMBRE 2025**

418 392-7000  
[villeneuve-richmond.com](http://villeneuve-richmond.com)  
Marché public de New Richmond

Ville de **NEW RICHMOND**



**10 – 12 OCT. 2025**

Hydro Québec présente

**FESTIVAL LA VIRÉE TRAD**

[FESTIVALAVIREE.COM](http://FESTIVALAVIREE.COM)  
CARLETON-SUR-MER

en collaboration avec SAO

**24<sup>e</sup>**  
ÉDITION

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

3 ÉCO-PRATIQUE  
ÉVÈNEMENT RESPONSABLE  
LES FÉLÉMENTS GASPÉSIENS



**JULIETTE & MATHIEU**

**Soirée théâtrale estivale**  
Quai des arts, Carleton-sur-Mer

*Nous ne saurons jamais dire j'habite*  
Juliana Léveillé-Trudel

*La manière noire*  
Jean-François Aubé

**Du 22 juillet au 8 août**  
mardi au vendredi

**Le PàP**  
théâtre à tour de rôle

Billetterie 418 364-6822  
poste 1  
[theatreatourderole.com](http://theatreatourderole.com)



**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 · Sébaste · Barbue (merluche)  
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 – fin octobre) de 9 h à 18 h

**66, avenue du Quai – Paspébiac – 418 752-2326**

# BRÈVE

GASPÉSIE GOURMANDE

PAR VIRGINIE TURCOTTE  
Rédactrice en chef



## LA MEILLEURE BRIGADE CULINAIRE MONDIALE EST GASPÉSIENNE

Quand le plaisir de cuisiner et l'esprit d'équipe s'allient à la polyvalente de Carleton-sur-Mer, ça mène loin!

L'exploit vaut la peine d'être souligné: en juin 2024, l'équipe de la brigade culinaire de l'École Antoine-Bernard a remporté la finale nationale des Brigades culinaires de la Table des Chefs. Et pour couronner le tout, l'équipe a, par la suite, remporté la grande finale internationale des Brigades culinaires à Paris.

Émy Leblanc, Frédérique Plourde, Capucine Bussy et Alice Lévesque ont su se distinguer en concoctant une bruschetta déposée sur un pain frotté à l'ail agrémenté d'un confit d'oignons à l'érable et d'une tombée de champignons de Paris au beurre. Elles ont eu l'idée de recouvrir l'ensemble d'un œuf poché parsemé de copeaux de fromage ossau-iraty et nappé d'une sauce érable et soya. Un plat digne des grands restaurants! Bravo les filles!

## THE WORLD'S BEST CULINARY BRIGADE IS GASPESIAN

When the pleasure of cooking and team spirit come together at Carleton-sur-Mer secondary school, it goes a long way!

It's a feat worth celebrating: in June 2024, the École Antoine-Bernard culinary brigade team won the national final of the Brigades culinaires de la Table des Chefs. And to top it all off, the team went on to win the Brigades culinaires international grand final in Paris.

Émy Leblanc, Frédérique Plourde, Capucine Bussy et Alice Lévesque earned distinction by concocting a bruschetta on garlic-rubbed bread with maple onion confit and sautéed buttered button mushrooms. They had the idea of topping their creation with a poached egg sprinkled with shavings of ossau-iraty cheese and drizzled with a maple and soy sauce. A dish worthy of top restaurants! Well done, girls!





**·PLEIN MA VALISE·**  
PLAISIRS, DÉCOUVERTES & DÉCADENCE

**DÉCOUVREZ  
— NOTRE —  
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

f  
ig

# LE TRAVAIL ÉTUDIANT

UN APPRENTISSAGE  
PORTEUR D'AUTONOMIE

**STUDENT JOBS**  
AUTONOMY THROUGH  
LEARNING



**HÉLÈNE RAYMOND**

Journaliste et autrice, Hélène Raymond a publié en 2024 *Portraits du Saint-Laurent : histoire des pêches et récits maritimes*. Toujours d'actualité, ce beau livre présente les espèces comestibles et fait rayonner les régions côtières, dont la Gaspésie!

© Marlou Levasseur



Azalie Hudon, Raymer Aquaculture



**MICROBRASSERIE AU  
FRONTIBUS**

**BIÈRE RUSÉE  
GASPÉSIENNE**

LES GRANDS ESPACES  
ET LA NATURE SAUVAGE  
À CHAQUE GORGÉE

41, RUE DU BANC | RIVIÈRE-AU-RENARD, GASPÉ  
[afrontibus.com](http://afrontibus.com)

Boutique  
Nourriture  
Bières  
artisanales

Consultez  
notre  
horaire!



La vie de nos enfants est marquée par des étapes charnières, que l'on pense à leur entrée à la garderie ou à l'école primaire. Parents et grands-parents se rappelleront les émotions qui viennent avec ces moments touchants. Et l'adolescence n'est pas en reste: l'arrivée au secondaire, le premier chagrin d'amour, tout comme cette plongée dans l'univers du travail qui en chavire plusieurs. Que de transformations rapides! En 2025, Gaspésie Gourmande a choisi de sonder ados et jeunes adultes pour broser un sympathique portrait de leur place sur le marché de l'emploi au sein d'entreprises bioalimentaires. Vous le constaterez, leur apport contribue à la vitalité régionale.

*Our children's lives are marked by milestones, whether it's starting daycare or elementary school. Parents and grandparents will remember the emotions that come with these poignant moments. And the teen years are no piece of cake either: day one at secondary school, the first heartbreak, as well as the plunge into the workaday world that sweeps many off their feet. What rapid transformations! In 2025, Gaspésie Gourmande chose to survey teens and young adults to paint a friendly portrait of where they're at in the biofood job market. As you'll see, their contribution is essential to the region's vitality.*

Vendre à la ferme; maîtriser les transactions au comptant, par carte de débit ou de crédit; répondre à la clientèle; connaître les rouages de l'établissement: les défis sont nombreux, changent en fonction des endroits et les premiers jours sont signe de stress!

Timides au début de notre entretien, mes interlocutrices gagnent en assurance à mesure que le temps s'écoule. Je me dis qu'il s'est sans doute passé la même chose quand elles ont mis les pieds au boulot où, petit à petit, elles ont su se faire une place. C'est vers 14 ans qu'elles commencent à chercher un travail: « Pour avoir quelque chose à faire »; « Parce que j'aime que ça bouge depuis que je suis toute petite »; « Parce que je voulais apprendre. » Quelques années plus tard, elles décrivent avec aplomb les tâches qui leur sont confiées.

Azalie Hudon, employée à la poissonnerie de Raymer Aquaculture à New Richmond depuis l'été 2021, se souvient de ses débuts: « C'était mon premier travail, il fallait tout mémoriser sur les poissons, la rotation de la marchandise dans les comptoirs, m'adresser correctement à la clientèle. C'est fou à quel point on apprend de nouvelles choses! » Reconnaissante, elle dit qu'on a pris le temps d'expliquer les tâches en détail, avant d'ajouter des notions de cuisine et de fabrication des sushis. Comme pour plusieurs, si le travail occupe les beaux jours, il passe au second rang dès la rentrée scolaire.

Marilou Lepage en est à son troisième été chez Couleur Chocolat, à Sainte-Anne-des-Monts. Quel emploi rêvé pour celle qui se dit fan! « Ma mère est enseignante, elle reçoit beaucoup de chocolat en cadeau. C'est comme ça que j'ai pu goûter! » Elle affirme manger tous les types de chocolats, mais ses papilles savent détecter la qualité de ce qu'elle vend. Son premier défi? Apprendre à servir la crème glacée molle: « Ce sont des étapes précises, répétitives. Mes premiers cornets tombaient, il a fallu de deux à trois semaines pour servir de belles crèmes glacées. Après, c'est super facile! »



Marilou Lepage,  
Couleur Chocolat

*Farm-gate sales; mastering cash, debit and credit card transactions; dealing with customers; knowing the ins and outs of the business: the challenges are many and vary from place to place, and the first few days are stressful!*

*Shy at the start of our discussion, my interviewees gain in confidence as time goes by. I tell myself that the same thing probably happened when they first started work, where - little by little - they carved out a place for themselves. It was around the age of 14 that they started looking for a job: "To have something to do"; "Because I've liked being in the middle of the action since I was a little girl"; "Because I wanted to learn". A few years later, they describe the tasks entrusted to them with aplomb.*

*Azalie Hudon, who's been working at the Raymer Aquaculture fish store in New Richmond since the summer of 2021, remembers her early days: "It was my first job, and I had to memorise everything about the fish, the rotation of goods in the counters, and how to address customers properly. It's amazing how much you learn!" Grateful, she says they took the time to explain the tasks in detail, before adding cooking and sushi-making notions. As is the case for many students, although work occupies much of her time during the summer months, it takes a back seat once the school year starts.*

*This is Marilou Lepage's third summer at Couleur Chocolat in Sainte-Anne-des-Monts. It's a dream job for the self-confessed chocolate lover! "My mother is a teacher, so she gets lots of chocolate as gifts. That's how I got to taste it!" She says she eats all kinds of chocolate, but her taste buds can detect the quality of what she sells. Her first challenge? Learning how to serve soft ice cream: "There are precise, repetitive steps. My first cones fell over, and it took two or three weeks before I could serve them right. But since then, it's been easy-peasy."*

*When it comes to working with people the same age as their parents and grandparents, Azalie and Marilou show great respect and affection for their colleagues. It's easy to see how working together, being patient and listening to others puts them at ease. Marilou says: "We help each other out, we divide up the tasks, the chocolate makers come and talk to us." Azalie adds: "I wouldn't have known them if I hadn't worked there. They have the knowledge, but on our team, we can also bring something new to the table."*

Quant au fait de côtoyer des gens qui ont l'âge de leurs parents et de leurs grands-parents, Azalie et Marilou manifestent un grand respect, de même que de l'affection pour leurs collègues. On comprend que la collaboration, la patience, l'écoute les mettent à l'aise. Marilou dit: « On s'entraide, on divise les tâches, les chocolatiers viennent nous parler. » Azalie complète: « Je ne les aurais pas connus si je n'avais pas travaillé là. Ils ont des connaissances, mais, dans notre équipe, nous aussi pouvons apporter du nouveau. »

### UNE MAIN-D'ŒUVRE PRÉCIEUSE

Parmi les provinces canadiennes, le Québec se distinguerait par un taux d'embauche des jeunes plus marqué. Martin Vézina, vice-président aux affaires publiques et gouvernementales de l'Association Restauration Québec (ARQ), avance les chiffres de Statistique Canada: « En 2023, pour l'ensemble du Québec, pour l'hébergement et la restauration (cette dernière représente à elle seule 75% des emplois), on comptait 113 200 employé-es de 15 à 24 ans, sur un bassin de 237 700 personnes. Donc 47% du total. » Même si les chiffres ne sont pas pondérés par région, la Gaspésie ne fait pas exception. Au contraire, le travail chez les jeunes qui fréquentent écoles secondaires et cégeps s'amorcerait plus tôt que dans les plus grands centres urbains.

C'est un peu l'histoire de Billy Bastien, de la Buvette Thérèse, de Percé. Commis de restaurant à 14 ans, il franchit les étapes pour apprivoiser les tâches, un été après l'autre. Puis, il part étudier la comptabilité à Québec, avant de débarquer à Montréal, à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et à l'Université du Québec à Montréal, en tourisme et hôtellerie: « J'avais des années d'expérience en commençant mes cours. Je connaissais le jargon, la culture du milieu. » En mars 2020, la pandémie interrompt brutalement sa formation. Il rentre au bercail, retrouve la vie de famille et reprend, dès la fin de l'été, les rênes d'un restaurant. Il a 24 ans: « On a convaincu les prêteurs et réussi, avec mes associé-es, à acheter un établissement quand tous les restos du Québec fermaient. » Billy ajoute avoir bénéficié d'un « cocktail de bonne volonté » pour arriver au but. Grâce aux changements amorcés dans la foulée de la pandémie, c'est à distance qu'il a terminé sa formation.

Aujourd'hui membre du conseil d'administration de l'ARQ, Billy défend les enjeux de la restauration gaspésienne. En s'appuyant sur une offre touristique bientôt centenaire, il a su surmonter les clichés du genre « Ah, les jeunes! » ou le célèbre « On a déjà essayé, ça ne marchera pas! » et il a prouvé que la nouveauté, combinée à une part de naïveté, mène loin. Il y voit une façon d'aider ce secteur à s'adapter aux profils des touristes et au prolongement des saisons.

La Buvette ramène dans son giron de 24 à 36 employé-es chaque été. On parcourt des milliers de kilomètres pour revenir travailler et profiter de Percé: « Pour certains, c'est un mode de vie qui oscille entre la restauration hivernale dans l'Ouest et estivale dans l'Est. Nous n'avons jamais été empêchés de faire quoi que ce soit en raison du manque de personnel. »



Billy Bastien, Buvette Thérèse

© Marilou Levasseur

### A VALUABLE WORKFORCE

*Amongst the Canadian provinces, Québec is distinctive for its higher rate of youth employment. Martin Vézina, vice-president of public and government affairs for the Association Restauration Québec (ARQ), draws attention to the following Statistics Canada figures: "Looking at the accommodation and food services sector in 2023 throughout Québec (where food services alone account for 75% of the jobs), 113,200 employees out of a total workforce of 237,700 were between the ages of 15 and 24. That's 47% of the total." Although the figures are not weighted by region, Gaspésie is no exception. On the contrary, young people attending secondary schools and colleges start to work earlier in the region than in the larger urban centres.*

*In some ways, that's the story of Billy Bastien, of Buvette Thérèse in Percé. A restaurant clerk at the age of 14, he worked his way up through the ranks, summer after summer. He then left to study accounting in Québec City, before arriving in Montréal to study tourism and hotel management at the Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec and the Université du Québec à Montréal: "I had years of experience when I started my courses. I knew the jargon and the culture of the industry." In March 2020, the pandemic brought his training to an abrupt halt. He returned home, took up family life again and stepped in to run a restaurant at the end of the summer. He was 24 years old: "We convinced the lenders and managed, with my partners, to buy an establishment when all the restaurants in Québec were closing." Billy adds that he benefited from a "cocktail of goodwill" to achieve his goal. And thanks to the changes introduced in the wake of the pandemic, he was able to complete his training remotely.*



Justine Chabot

### LE POTAGER DE JUSTINE : JARDINER, APPRENDRE, DONNER

Fière et confiante, Justine Chabot vient au monde « dans les pommes de terre » ! Son père, Jean-François Chabot, a assuré la gestion de la production de la Ferme Patasol de Bonaventure, à partir de 2002, avant d'en prendre les rênes, en devenant copropriétaire de l'entreprise avec sa conjointe, Julie Bacon, en août 2023. Comme la plupart des enfants nées sur une ferme, Justine a eu l'occasion de l'accompagner : « L'automne, on allait voir ce qui se passait, on assistait au déchargement et, avec ma sœur, on triait des pommes de terre et on s'inventait des histoires. Les patates difformes se métamorphosaient en personnages ! » Naturellement, elle y a trouvé un emploi d'été. Jean-François se rappelle : « Au potager, je ne pouvais pas mettre une graine en terre sans qu'elle soit avec moi ! » Alors, depuis 2020, Justine se fait la main au maraîchage, sur une parcelle d'un peu moins de la moitié d'un terrain de football.

D'abord réservées à la famille et au personnel, les récoltes ont grossi au rythme de l'expertise de la jardinière (qui souligne au passage le coup de pouce de son père agronome) et les choses vont si bien que les surplus sont maintenant vendus à l'extérieur : « En 2024, les légumes cultivés en plus grandes quantités ont été des carottes, des rutabagas, des concombres et des tomates. Ensuite : des panais, des choux, des courgettes, des courges musquées, des citrouilles, des poivrons, des piments, des betteraves, des pâtisseries et finalement des haricots. En revenus, on a gagné environ 3000 \$ et on a remis 750 \$ aux Otaries de Bonaventure, le club de natation local. » Vous avez tout saisi : Justine, nageuse d'élite, s'entraîne, compétitionne et surveille la piscine publique ! S'il est prématuré pour elle de définir son orientation de carrière, elle souhaite pousser à fond cet apprentissage estival, et la rumeur dit que ses carottes en botte sont réputées, au point où le jardin devrait occuper plus d'espace dans l'avenir.

Now a member of ARQ's board of directors, Billy is an advocate for the Gaspesian restaurant industry. Building on a tourism offer that's nearly a century old, he's overcome clichés like "Oh, young people!" or the infamous "We've tried it before, it won't work!" and proven that novelty, combined with a little naivety, goes a long way. He sees it as a way of helping the sector to adapt to new tourist profiles and longer seasons.

La Buvette draws between 24 and 36 employees into its fold every summer. People travel thousands of kilometres to come back to work and enjoy Percé: "For some, it's a lifestyle that oscillates between winter catering in the west and summer catering in the east. We've never been prevented from doing anything due to a lack of staff."

### JUSTINE'S VEGETABLE PATCH: GARDEN, LEARN, GIVE

Proud and confident, Justine Chabot was born into "the world of potatoes"! Her father, Jean-François Chabot, managed production at Ferme Patasol in Bonaventure starting in 2002, before taking over as co-owner of the business with his wife, Julie Bacon, in August 2023. Like most children born on a farm, Justine had the opportunity to tag along with him: "In the fall, we'd go and see what was going on, watch the unloading and, with my sister, we'd sort potatoes and make up stories. The deformed potatoes would become characters!"

Naturally, she found a summer job there. Jean-François recalls: "In the vegetable garden, I couldn't put a seed in the ground without her being there with me!" So, since 2020, Justine has been honing her skills in market gardening, on a plot just under half the size of a football field.

Initially reserved for family and staff, harvests have increased in tandem with the gardener's growing expertise (she points in passing to the support of her father, an agronomist) and things are going so well that surpluses are now sold off the farm: "In 2024, the vegetables grown in largest quantities were carrots, rutabagas, cucumbers and tomatoes. These were followed by parsnips, cabbages, courgettes, butternut squash, pumpkins, sweet peppers, chillies, beets, pattypan and finally beans. We earned about \$3,000 and donated \$750 to the Otaries de Bonaventure, the local swim club." Yes, that's right: Justine, an elite swimmer, trains, competes and watches over the public pool! While it's too early for her to decide on a career path, she's keen to take this summer learning to the next level, and rumour has it that her carrot bunches are so famous that the garden is set to take up more space in the future.

### UN MODE D'EMPLOI SANS PRÉTENTION

Tout au long de cette joyeuse recherche, j'ai senti de l'affection, beaucoup d'affection, de part et d'autre. Des employeur-ses affirment que ces jeunes sont un prolongement de leur famille ; que leurs réussites, le grand départ pour le cégep ou l'université les réjouissent. Les voir revenir pour travailler ou donner de leurs nouvelles aussi, mais on comprend qu'à un moment, il est temps d'aller voir ailleurs pour enrichir son CV par d'autres expériences de travail.

L'admiration est manifeste : « Dès qu'ils sentent notre confiance, ils deviennent très bons. Ils n'ont pas encore de façons de faire, leur cerveau, en mode apprentissage en raison de l'école, fait qu'ils ne sont pas réfractaires aux commentaires et aux explications », nous dit Véronique Beauchamp, copropriétaire de la Boulangerie artisanale La Pétrie, à Bonaventure. Elle précise du même souffle que la formation prend du temps, mais l'investissement rapporte sur tous les plans. Une idée renforcée par Azalie, Marilou et quelques autres : « Il est important de bien nous former, de prendre du temps et de nous permettre de nous perfectionner », « Ils doivent être là pour nous prêter assistance et savoir comprendre la différence entre le rôle de parent et celui de patron. » Seule mise en garde : « Notre génération ne veut pas faire plus que ce qui est payé. On ne veut pas se laisser exploiter par des patrons qui voudraient profiter de la naïveté des jeunes. »

Azalie, Marilou et quelques autres soutiennent que cet apprentissage de l'autonomie va au-delà de la question financière. Dans un texto bien senti qu'Azalie me transmet après notre entretien, elle précise : « Oui, c'est pour accumuler de l'argent, mais surtout parce que l'ambiance de travail est bonne [...], le travail fait partie de ma routine et me permet de me changer les idées, de voir d'autres personnes comme mes collègues et les clients, ça me permet de bouger encore plus, car c'est un travail quand même physique, on a toujours quelque chose à faire et ça fait du bien d'aller travailler. »

### DE CHOUETTES AMBASSADRICES !

À la question « Qu'offrirais-tu à une personne que tu visites en dehors de ta région et qui représente pour toi le meilleur de la Gaspésie ? », spontanément, Marilou choisit le chocolat : « En particulier la gamme de chocolats forestiers de Couleur Chocolat, très originaux et vraiment distinctifs. » Elle les adore ! Pour sa part, Azalie se ferait porte-parole des richesses aquacoles et maritimes, en offrant de l'omble chevalier fumé chez Raymer ou des crustacés, en saison : « Parce qu'ils font partie de l'identité gaspésienne. » Quant à Justine, elle emplirait un panier de ses légumes frais ou irait à la Ferme Bourdages (Saint-Siméon-de-Bonaventure) afin de choisir un cadeau sucré ou alcoolisé.

Au fil de vos vacances, en saisissant votre cornet de crème glacée, votre sac d'épicerie, votre pain tout chaud ou votre bière locale, dites-vous que votre voyage ne serait pas le même sans la vitalité et la fraîcheur qui caractérisent cette jeune main-d'œuvre et qu'à un moment charnière de la vie, ils et elles sont aussi les porte-étendards de cette Gaspésie que nous aimons tant !

### A DOWN-TO-EARTH HOW-TO GUIDE

The entire time I was conducting this joyful research, I sensed affection, a lot of affection, on both sides. Employers say that these young people are an extension of their families; that they are delighted by their successes and their departure for college or university. Seeing them come back to work another summer or just to keep in touch is also a pleasure, but it's clear that at some point it's time to look elsewhere to add other work experiences to their resumes.

The admiration is obvious: "As soon as they feel our confidence, their work becomes very good. They don't yet have their own ways of doing things, but their brains are in learning mode because of school, so they're not averse to comments and explanations," says Véronique Beauchamp, co-owner of the Boulangerie artisanale La Pétrie in Bonaventure. She also points out that training takes time, but the investment pays off in every way. An idea reinforced by Azalie, Marilou and a few others: "It's important to train us well, to take the time and allow us to perfect our skills", "They have to be there to lend us assistance and understand the difference between the role of parent and that of boss". The only caveat: "Our generation doesn't want to do more than we're paid for. We don't want to be exploited by bosses who want to take advantage of young people's naivety."

Azalie, Marilou and a few others maintain that learning to be independent in this way is about more than just money. In a heartfelt text message Azalie sent me after our interview, she said: "Yes, it's to earn money, but it's mainly because the working atmosphere is good [...], the work is part of my routine and allows me to take my mind off things, to see other people like my colleagues and customers, it gets me moving even more, because it's physical work, there's always something to do and it feels good to go to work".

### BRILLIANT AMBASSADORS!

When asked "What would you give someone you're visiting outside your region that you think represents the best of Gaspésie", Marilou spontaneously chose chocolate: "In particular, the range of forest chocolates from Couleur Chocolat, which are highly original and truly distinctive." She loves them! For her part, Azalie would be a spokesperson for the wealth of aquaculture products and seafood, offering smoked Arctic char from Raymer or shellfish in season: "Because they're part of the Gaspesian identity. As for Justine, she'd fill a basket with her own fresh vegetables or go to Ferme Bourdages (Saint-Siméon-de-Bonaventure) to choose a sweet or alcoholic gift.

During your holiday, as you reach for your ice cream cone, your bag of groceries, your warm loaf of bread or your local beer, remember that your trip wouldn't be the same without the vitality and freshness that characterise this young workforce, and that at a pivotal moment in life, they are also the standard-bearers of the Gaspésie we love so much!

# Goutez LA MITIS



© Marché public de Sainte-Luce



© MRC de La Mitis



© Distillerie Mitis

[lamitis.ca/goutezlamitis](http://lamitis.ca/goutezlamitis)



MRC de  
**La MITIS**  
VOTRE ANCRAGE POUR L'AVENIR

© Gino Caron

## Terego Le terroir en VR

Espaces de stationnement pour VR chez des entreprises touristiques et agrotouristiques

Plus de 500 hôtes au Canada dont environ 15 en Gaspésie

Abonnez-vous dès aujourd'hui



[terego.ca](http://terego.ca)

Pour une vaste gamme de produits de nos membres, recherchez les espaces Gaspésie Gourmande chez les épiciers !



Marché P.A.M. inc.  
**MURDOCHVILLE**

Marché IGA Cronier  
**GASPÉ**

Marché d'alimentation AMI  
**PERCÉ**

IGA Marché J.-A. Fournier  
**GRANDE-RIVIÈRE**

Coop IGA  
**CHANDLER**

Marché IGA Arbour-Leblanc  
**PASPÉBIAC**

Magasin Coop IGA  
**BONAVENTURE**

IGA Marché Beaudoin Langille  
**NEW RICHMOND**

Magasin Coop IGA  
**MARIA**

Marché Metro  
**CARLETON-SUR-MER**

Marché Richelieu St-Laurent  
**NOUVELLE**

De nombreux autres commerces offrent une gamme impressionnante de produits Gaspésie Gourmande. Consultez les sections Commerces du Répertoire gourmand pour trouver nos bonnes adresses.

J'ACHÈTE  
GASPÉSIE  
ÉVIDEMMENT!





# 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, flétan, 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



# PRIX DE L'EXCELLENCE GASPÉSIE GOURMANDE

## LES PÊCHERIES GASPÉSIENNES

Le Prix de l'excellence Gaspésie Gourmande est remis à une entreprise de production ou de transformation bioalimentaire membre de notre organisation. Cette entreprise doit avoir développé des produits novateurs et de qualité lui permettant de rayonner en Gaspésie comme à l'extérieur. Le prix souligne les efforts et le dynamisme, puis reconnaît l'exceptionnelle contribution de l'entreprise dans le positionnement du secteur bioalimentaire gaspésien ainsi que de Gaspésie Gourmande.



Olivier Dupuis et Simon Langlois, des Pêcheries Gaspésiennes

Cette année, le conseil d'administration (CA) le décerne à l'entreprise Les Pêcheries Gaspésiennes, de Rivière-au-Renard.

Fondée en 1983, cette entreprise familiale a démontré un grand dynamisme dès ses premières années de fonctionnement. L'usine de transformation de poissons de fond, comptant une dizaine d'employées, a rapidement ajouté la production de l'unique morue Gaspé Cured™ à la fabrication de filets de poisson destinés aux marchés urbains, et a ensuite ouvert un commerce de détail avec sa poissonnerie, qui existe encore aujourd'hui.

Au fil des ans, Les Pêcheries Gaspésiennes n'ont de cesse de diversifier leurs activités tout en continuant à prendre de l'expansion. Dès la fin des années 1980, l'entreprise compte alors déjà une soixantaine d'employées. Dans les années 1990, le homard et le turbot s'ajoutent à l'offre. Au début des années 2000, commence à petite échelle le fumage des produits transformés à l'usine et, en 2007, la production s'intensifie, justifiant l'acquisition d'un fumoir ultramoderne et automatisé. En vue de l'optimisation de la production, deux autres fumoirs seront installés, en 2018 et en 2020, nécessitant chaque fois l'agrandissement de l'usine. En 2015, une refonte totale de la chaîne de transformation des poissons de fond est faite. Un vivier pour le homard est construit en 2023 ainsi qu'un entrepôt pour les produits congelés et, en 2024, l'énergie est mise sur le sébaste. Pour répondre à la demande croissante, les équipements de fumage et ceux acquis jusqu'à présent pour le sébaste sont toujours à la fine pointe de la technologie.

## LAURÉAT 2025 2025 WINNER

### LES PÊCHERIES GASPÉSIENNES

The Gaspésie Gourmande Prix de l'excellence is awarded to a biofood production or processing company that is a member of our organisation. The company must have developed innovative, high-quality products that have earned it distinction both within and outside Gaspésie. The award recognises the company's efforts and dynamism, as well as its exceptional contribution to the positioning of the Gaspesian biofood sector and Gaspésie Gourmande.

This year, the Board of Directors awarded the prize to Les Pêcheries Gaspésiennes, based in Rivière-au-Renard.

Founded in 1983, this family-run business has always been very dynamic since in its early years of operation. The groundfish processing plant, with around ten employees, quickly added production of the unique Gaspé Cured™ cod to its range of fish fillets intended for urban markets, and then opened a retail fish market, which still exists today.

Over the years, Les Pêcheries Gaspésiennes has continued to diversify its activities while pursuing its expansion. By the end of the 1980s, the company already had around sixty employees. In the 1990s, lobster and turbot were added to the range. In the early 2000s, small-scale smoking of products processed at the plant began and, in 2007, production was stepped up, justifying the acquisition of a state-of-the-art automated smokehouse. With a view to optimising production, two further smokehouses would be installed, in 2018 and 2020, necessitating expansion of the plant on each occasion. In 2015, the groundfish processing line was completely overhauled. A lobster tank was built in 2023, as well as a warehouse for frozen products, and in 2024 the focus shifted to redfish. To meet growing demand, the smoking equipment and other machinery acquired so far for redfish remain at the cutting edge of technology.

Maison MATHILDE

POISSONS • GRILLADES  
FRUITS DE MER

Un incontournable à Percé!

www.lamaisonmathilde.com  
418 782-2349

Depuis 2021, Olivier Dupuis et Simon Langlois, respectivement directeur général et directeur des opérations, sont copropriétaires et assurent la direction des Pêcheries Gaspésiennes. Descendants des fondateurs de l'entreprise et collègues des Pêcheries depuis leurs années d'étudiants, ils ont à cœur le développement de l'entreprise et la volonté de la maintenir au fait des avancées technologiques. Parcourant les salons à travers le monde, ils entretiennent des relations professionnelles avec différents joueurs du marché et créent des partenariats tant sur le plan national qu'international. Pensons notamment à Poissons-Fruits de mer Gaspésie inc., un regroupement de transformateurs de produits marins, qui permet à plusieurs un positionnement privilégié sur le marché (Québec, Ontario, provinces maritimes, etc.), ainsi qu'aux fournisseurs et distributeurs se trouvant un peu partout sur la planète (Europe, États-Unis, Porto Rico, etc.) avec qui ils font affaire.

Un des principaux atouts des Pêcheries Gaspésiennes est sans aucun doute la diversification des activités de l'entreprise, qui l'aide à surmonter les périodes difficiles, comme l'actuelle « crise du turbot » qu'elle traverse, non sans houle, mais en gardant la tête hors de l'eau. « On travaille fort. Dans le domaine des pêches, il faut être résilient. Il y a souvent des vagues, il y a des creux. Tu ne t'assois pas sur tes lauriers, mais on aime ce qu'on fait ! » précise M. Dupuis.

Forte de ses expériences, l'entreprise a vu l'arrivée du sébaste en 2023 comme une opportunité à explorer. Véritable leader dans le domaine, elle est la principale entreprise de transformation de sébaste au Québec. Elle est d'ailleurs en train de développer ses installations avec des équipements qui devraient doubler la capacité de transformation de ce petit poisson prometteur. Bien que le marché ait été plutôt lent à réagir, nous informons les directeurs, on assiste à une remontée de l'intérêt pour ce produit encore méconnu, avec notamment Metro, qui a été le premier à s'y intéresser en 2024, et qui sera probablement suivi en 2025 par Sobeys.

À la question « Qu'est-ce que cela représente pour vous d'être membre de Gaspésie Gourmande? », M. Dupuis répond : « On a toujours eu une très belle relation ! Gaspésie Gourmande nous accorde beaucoup de visibilité, que ce soit au niveau du Guide-Magazine ou des réseaux sociaux. Et nous, de notre côté, on est fiers de pouvoir dire qu'on est membres de Gaspésie Gourmande, on l'affiche à la poissonnerie, on met des étiquettes [de la gamme Gaspésie Gourmande] sur tous nos produits vendus au détail ! »

Membre de Gaspésie Gourmande depuis près de 20 ans, Les Pêcheries Gaspésiennes souhaitent continuer leurs activités, en étant encore plus présentes sur le marché du Québec et en développant le marché des Maritimes, de l'Ontario et de l'Ouest canadien. Nous avons confiance qu'elles y parviendront !

Since 2021, Olivier Dupuis and Simon Langlois, managing director and director of operations respectively, have co-owned and managed Les Pêcheries Gaspésiennes. Descendants of the company's founders and Les Pêcheries colleagues since their student days, they are committed to the company's development and to keeping it abreast of technological advances. Travelling to trade fairs around the world, they maintain professional relationships with various players in the market and create partnerships both nationally and internationally. For example, Poissons-Fruits de mer Gaspésie inc. is a group of marine product processors that enables many of its members to enjoy a privileged position in the market (Quebec, Ontario, the Maritime provinces, etc.), and access suppliers and distributors all over the world (Europe, the United States, Puerto Rico, etc.) with whom they do business.

One of the key strengths of Les Pêcheries Gaspésiennes is undoubtedly the diversification of the company's activities, which helps it to get through difficult times, like the current "turbot crisis" that it is weathering - not without a rough ride - but with its head above water. "We're working hard. In the fishing industry, you have to be resilient. There are often waves, there are troughs. You don't sit on your laurels, but you love what you do!" pointed out Mr. Dupuis.

Building on its experience, the enterprise interpreted the arrival of redfish in 2023 as an opportunity to explore. A true leader in the field, it is the primary redfish processor in Québec. It is currently expanding its facilities with equipment that should double its processing capacity for this promising little fish. Although the market has been rather slow to react, the directors told us there has been a resurgence of interest in this still little-known product, with Metro in particular being the first to take an interest in 2024, probably to be followed by Sobeys.

Asked "What does it mean to you to be a member of Gaspésie Gourmande?" Mr. Dupuis replied: "We've always had a great relationship! Gaspésie Gourmande gives us a lot of visibility, whether in the Guide-Magazine or on social networks. And we're proud to be able to say that we're members of Gaspésie Gourmande, we display it at our fish store, we put labels [from the Gaspésie Gourmande range] on all our retail products!"

A member of Gaspésie Gourmande for nearly 20 years, Les Pêcheries Gaspésiennes is keen to continue its activities, with an even stronger presence in the Québec market and by developing markets in the Maritimes, Ontario and Western Canada. We're confident they'll succeed!

## PRIX PAUL-HACHEY

# SAMUEL LAVERRIÈRE

### LITTORAL BISTRO GOURMAND

Le prix Paul-Hachey est remis à un-e chef-fe œuvrant en Gaspésie, qui utilise avec fierté et conviction les produits de la gamme Gaspésie Gourmande. Ce prix vise à souligner ses efforts, son dynamisme et à reconnaître son exceptionnelle contribution au positionnement de ces produits et des entreprises qui les fabriquent, en plus de reconnaître les menus novateurs et de qualité qu'il ou elle a développés au sein de son établissement.

Samuel Laverrière, chef copropriétaire du Littoral Bistro Gourmand à Sainte-Anne-des-Monts depuis trois ans, est originaire de Saint-Jean-sur-Richelieu. Il a commencé sa formation en 2014 à l'École professionnelle des métiers et en est ressorti en 2016 avec un diplôme en cuisine française. Lorsqu'il a mis les mains à la pâte, il s'est rendu compte qu'il aimait vraiment faire la cuisine. Il a travaillé quelques années dans la restauration à Saint-Jean-sur-Richelieu avant de déménager en 2021 en Haute-Gaspésie, où son père et sa belle-mère s'étaient installés un an plus tôt.

Le Pub Chez Bass est devenu le Littoral Bistro Gourmand en 2022 avec l'arrivée de Samuel et de sa belle-mère, Isabelle Dion. Elle s'occupe de la salle à manger et des clients tandis qu'il est naturellement en cuisine et responsable du menu. Après avoir travaillé dans des établissements très différents les uns des autres, allant de la restauration rapide au restaurant haut de gamme, il a maintenant le bonheur de concevoir ses propres plats : « Ma partie préférée, c'est le service et la création de menus. Faire des tests et arriver à un résultat final qui fonctionne et qui me plaît, j'adore ça ! Si je fais un test non concluant, ça me pousse à me dépasser encore plus. »

S'amusant dans ses conceptions, Samuel s'est donné le défi de proposer des plats de qualité et accessibles, tout en s'approvisionnant le plus localement possible. S'il a un riz à faire, il n'hésitera pas à utiliser le riz de la Gaspésie (avoine nue) de la Minoterie des Anciens (Sainte-Anne-des-Monts). Un plat à relever ? Il se servira de la sauce piquante de Cuisine Cap Cru (Cap-Chat) ou celle d'un autre membre de Gaspésie Gourmande plutôt que de la sauce sriracha.



© Jennifer St-Laurent

LAURÉAT 2025  
2025 WINNER

## SAMUEL LAVERRIÈRE

### LITTORAL BISTRO GOURMAND

The Prix Paul-Hachey is awarded to a Gaspésie-based chef who uses Gaspésie Gourmande products with pride and conviction. The award recognises the chef's efforts and dynamism, as well as his or her exceptional contribution to the positioning of these products and the companies that produce them, and the innovative, high-quality menus he or she has developed in his or her establishment.

Samuel Laverrière, chef and co-owner of Littoral Bistro Gourmand in Sainte-Anne-des-Monts for the past three years, is originally from Saint-Jean-sur-Richelieu. He began his training in 2014 at the École professionnelle des métiers and graduated in 2016 with a diploma in French cuisine. Once he actually put his hands to the task, he realised that he really loved cooking. He worked in food services in Saint-Jean-sur-Richelieu for a few years before moving to Haute-Gaspésie in 2021, where his father and stepmother had settled a year earlier.

Pub Chez Bass became Littoral Bistro Gourmand in 2022 with the arrival of Samuel and his stepmother, Isabelle Dion. She looks after the dining room and the patrons, while he's naturally in charge of the kitchen and the menu. Having worked at a wide variety of establishments, from fast-food outlets to top-of-the-range restaurants, he now has the pleasure of designing his own dishes: "My favourite part is serving and creating menus. I love testing and coming up with a final result that works and that I like! If I try something that doesn't turn out so well, it spurs me on to do even better."

## 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.

Having fun with his creations, Samuel has set himself the challenge of offering high-quality, affordable dishes, while sourcing as much as possible locally. If he wants to prepare something that calls for rice, he doesn't hesitate to use Gaspésie rice (naked oats) from Minoterie des Anciens (Sainte-Anne-des-Monts). Something spicy? He'll use hot sauce from Cuisine Cap Cru (Cap-Chat) or from a Gaspésie Gourmande member instead of sriracha.

The Gaspesian reality presented a number of challenges for someone who was used to easily finding just about every imaginable product in Saint-Jean-sur-Richelieu. He had to learn to work with the seasons, using what was available. Sometimes, he had to abandon certain ideas in favour of more accessible local produce, and other times he had to travel a different route and meet up with fishermen and market gardeners: "In general, wherever I am, I always try to buy as much as possible from local producers, because it inspires me to get products from as close to home as possible, and these are very high quality products. It's nice to be in touch with people who put love into what they do. I try to pay tribute to them in my dishes."

When we asked Samuel what he was most proud of, he told us that it was using local market garden produce and products from the St. Lawrence as much as possible: "For example, I'd never seen halibut fish and chips anywhere; I tried it last year and got great feedback. It's back this year! I wanted to try a firmer-fleshed fish instead of cod, which is in decline, or haddock, which you see just about everywhere." Note that seal meat will also be back on the menu in 2025! "I'm putting it on the menu to help people discover this high-quality resource, while ensuring that it remains affordable," he added.

Knowing that Prix Paul-Hachey laureates are chosen by their peers, most of whom were themselves winners in the past, Samuel Laverrière said he was delighted to receive the award: "It's a wonderful recognition, one that acknowledges the work I've done. It's like a pat on the back encouraging me to keep going!"

## ABOUT PAUL HACHEY

Gaspesian chef Paul Hachey (1973-2016) pioneered the use of regional products in the food services 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.

La réalité gaspésienne a imposé certains défis à celui qui était habitué à trouver facilement pas mal tous les produits imaginables à Saint-Jean-sur-Richelieu. Il a effectivement fallu apprendre à travailler au rythme des saisons, selon les arrivages. Parfois, délaissier certaines idées pour valoriser des produits locaux, plus accessibles, d'autres fois, prendre d'autres chemins et aller à la rencontre des pêcheurs et des maraîchers: « En général, où que je sois, j'essaie toujours de m'approvisionner le plus possible chez les producteurs locaux, ça m'inspire d'avoir les produits le plus près possible et ce sont des produits de très grande qualité. C'est plaisant d'avoir un contact avec la personne qui met de l'amour dans ce qu'elle fait. J'essaie de leur rendre hommage dans mes plats. »

Quand on demande à Samuel ce qui est une source de fierté pour lui, il nous répond que c'est d'utiliser les produits des maraîchers du coin et les produits du Saint-Laurent au maximum: « Par exemple, je n'avais jamais vu de fish and chips de flétan nulle part; je l'ai essayé l'an passé et j'ai eu de bons retours. Il revient cette année! J'ai eu envie d'essayer un poisson à chair plus ferme au lieu de la morue, qui est en déclin, et de l'aiglefin qu'on voit un peu partout. » À noter que la viande de phoque sera aussi de retour sur le menu en 2025! « Je la mets au menu, pour faire découvrir cette ressource de très bonne qualité, avec le souci qu'elle demeure accessible financièrement », précise-t-il.

Sachant que les lauréates du prix Paul-Hachey sont déterminées par des pairs ayant pour la plupart été eux-mêmes lauréates au cours des années antérieures, Samuel Laverrière s'est dit vraiment content de le recevoir: « C'est une belle reconnaissance, qui vient valider mon travail. Je reçois ça comme une tape dans le dos qui me dit de continuer! »

## PRIX RECONNAISSANCE GASPÉSIE GOURMANDE LOUIS BIGAOUETTE

Le Prix reconnaissance Gaspésie Gourmande est remis à une personne afin de souligner ses efforts, son dynamisme et son exceptionnelle contribution pour le secteur bioalimentaire. Il vise à reconnaître le chemin parcouru par cette personne, sa carrière, sa détermination et son implication à toujours positionner le secteur bioalimentaire comme important pour l'économie de la Gaspésie. Cette personne a fait preuve de leadership, d'initiative et d'engagement envers le secteur bioalimentaire et est une source d'inspiration pour ses pairs, voire un modèle.

Cette année, le CA décerne le Prix reconnaissance pour la première fois et il a choisi d'honorer Louis Bigaouette, qui a beaucoup travaillé au développement du secteur bioalimentaire en Gaspésie.

Natif de Saint-Siméon-de-Bonaventure, M. Bigaouette a fondé sur les terres familiales les Productions ARBI, entreprise en production de sapins de Noël, en 1990. En 2020, fraîchement retraité et désireux de produire des fruits gaspésiens selon les principes de l'agroécologie, il transforme ARBI en Verger agroécologique du Ruisseau, en partenariat avec Suzette Poirier, sa femme. À travers l'effervescence des débuts du verger, il participe à la création de l'Association des producteurs fruitiers de la Gaspésie, dans une volonté de réseauter les producteur-rices entre eux et de se doter d'un plan d'action permettant la réalisation de différents projets de recherche, de formations et de services-conseils.

M. Bigaouette a eu une carrière professionnelle entièrement axée sur le secteur bioalimentaire et sur son développement. Dès ses études, il s'oriente en agriculture en faisant une formation technique en gestion et exploitation d'entreprises agricoles, qui sera suivie d'une formation universitaire en administration, lesquelles lui donnent les outils pour exercer avec brio autant le métier de technicien agricole que celui de gestionnaire, ayant dans son bagage la connaissance du travail sur le terrain.

Après avoir travaillé de 1986 à 1992 à la Régie des assurances agricoles (devenue La Financière agricole), il accède à un poste de technicien agricole à la direction régionale du Bas-Saint-Laurent-Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). En 1995, avec la création de la direction régionale Gaspésie-Îles-de-la-



LAURÉAT 2025  
2025 WINNER

LOUIS BIGAOUETTE

The Prix reconnaissance Gaspésie Gourmande is awarded to an individual in recognition of his or her efforts, dynamism and exceptional contribution to the biofood sector. It salutes the person's achievements, career, determination and commitment to positioning the biofood sector as an important part of the Gaspesian economy. This person has demonstrated leadership, initiative and commitment to the biofood sector, and is a source of inspiration for his or her peers, indeed a role model.

This year, the Board of Directors has chosen to honour Louis Bigaouette, who has been a driving force spurring the development of the biofood sector in Gaspésie.

A native of Saint-Siméon-de-Bonaventure, Louis founded ARBI Productions, a Christmas tree production business, on his family's land in 1990. In 2020, freshly retired and keen to produce Gaspesian fruit in keeping with agroecology principles, he transformed ARBI into Verger agroécologique du Ruisseau, in partnership with Suzette Poirier, his wife. In the early days of the orchard, he was involved in setting up the Association des producteurs fruitiers de la Gaspésie, with the aim of creating a network of producers and an action plan to carry out various research, training and advisory projects.

Louis' professional career was focused entirely on the biofood sector and its development. As soon as he began his studies, he turned his attention to agriculture, completing a technical program in farm management and operations, followed by a university degree in administration. These studies gave him the tools he needed to excel both as an agricultural technician and as a manager, drawing on his knowledge of work in the field.

Madeleine (GÎM)<sup>1</sup>, Louis Bigaouette voit alors son rôle changer: en plus de celui de technicien agricole accompagnant des entreprises, il contribue à la planification et à la concertation du secteur agroalimentaire. Il se découvre des aptitudes insoupçonnées. De 1999 à 2003, ayant une grande facilité à communiquer, il assume, entre autres, les rôles de conseiller en communication et d'adjoint au directeur avant de devenir, en 2003, directeur régional GÎM. Au fil des ans, il prendra aussi les rênes de deux directions par intérim en plus de son poste de directeur régional: celle du Bas-Saint-Laurent (un an, à Rimouski) et celle du volet des Pêches et de l'Aquaculture de la Gaspésie (près de trois ans, à Gaspé). C'est lors de ces années qu'il crée des partenariats entre les secteurs de l'agriculture et des pêcheries, favorisant ainsi un secteur bioalimentaire plus fort. Une carrière d'une trentaine d'années, marquée par une culture de concertations ayant permis de mettre en place des planifications stratégiques sectorielles toujours plus fines, justes et ancrées dans la réalité bioalimentaire régionale.

Celui qu'on décrit comme étant un homme de cœur et de famille, jovial et invariablement de bonne humeur est reconnu par ses pairs et jouit d'une excellente réputation. Nous lui avons posé quelques questions:

**AVEC LE RECUL, LAQUELLE DE VOS RÉALISATIONS À TITRE DE DIRECTEUR RÉGIONAL DU MAPAQ VOUS REND LE PLUS FIER?**

«J'ai contribué, de façon très significative, à l'élaboration d'une première entente spécifique regroupant plusieurs partenaires afin de mettre en place le Programme régional de développement alimentaire, qui répondait aux besoins de la région. Celui-ci a eu un impact majeur sur le démarrage de nouvelles entreprises et le développement d'un grand nombre. Ça n'existait pas ailleurs, ce modèle de programme régional. Il a fait office de référence par la suite.»

**VOILÀ QUELQUES ANNÉES QUE VOUS AVEZ PRIS VOTRE RETRAITE. QUEL REGARD PORTEZ-VOUS SUR L'AGRICULTURE EN 2025?**

«Un regard empreint d'optimisme malgré les défis qu'on peut avoir. Il y a une belle dynamique autour de la relève agricole. Le potentiel de développement est important. Nous avons une région qui se prête bien à plusieurs modèles d'entreprises. De la petite ferme, axée sur un marché de proximité, à la ferme de plus grande envergure dans une mise en marché plus structurée. Il est important de reconnaître la pertinence et la nécessité d'avoir cette diversité de modèles. Chacun contribue au rayonnement et à l'essor de l'agriculture régionale.»

Louis Bigaouette soutient Gaspésie Gourmande depuis son entrée en fonction et croit en son mandat. Quand on lui demande quel effet ça lui fait de recevoir le tout premier Prix reconnaissance de la part du CA de Gaspésie Gourmande, il répond: «C'est sûr que j'en suis très fier, mais également très reconnaissant. J'ai eu une belle carrière, entouré de personnes qui partageaient ma passion et une même vision du secteur agroalimentaire.»

<sup>1</sup> La création de la direction régionale GÎM est un événement important dans le secteur agroalimentaire, car il s'agit d'une direction ne dépendant plus du Bas-Saint-Laurent, qui reflète vraiment la réalité gaspésienne, et qui est autonome dans ses orientations et dans ses décisions.

<sup>1</sup> The creation of the GÎM regional office was an important milestone for the agrifood sector since, now no longer dependent on the Bas-Saint-Laurent region, it truly reflected the reality of Gaspésie and was able to set its own course and make its own decisions.

After working for the Régie des assurances agricoles (now La Financière agricole) from 1986 to 1992, he took up a position as an agricultural technician with the Bas-Saint-Laurent-Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine regional office of the Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). In 1995, with the creation of the Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine (GÎM)<sup>1</sup>, regional office, Louis saw his role change: in addition to his remit as an agricultural technician supporting businesses, he now contributed to the planning and coordination of the agrifood sector. He discovered unexpected skills. From 1999 to 2003, with his excellent communication skills, he took on the roles of communications advisor and assistant to the director, before becoming GÎM regional director in 2003. Over the years, in addition to his position as regional director, he also briefly held the reins of two other regional offices as interim director: the Bas-Saint-Laurent office (for one year, in Rimouski) and the Gaspésie fisheries and aquaculture office (for nearly three years, in Gaspé). It was during these years that he created partnerships between the agriculture and fisheries sectors, thereby fostering a stronger biofood sphere. During a career spanning some thirty years, marked by a culture of consultation, he was able to put in place strategic sectoral plans that are ever more refined, fair and rooted in the reality of the biofood industry in the region.

Described as a kind-hearted family man, jovial and invariably good-humoured, he is recognised by his peers and enjoys an excellent reputation. We asked him a few questions:

**LOOKING BACK, WHICH OF YOUR ACHIEVEMENTS AS MAPAQ REGIONAL DIRECTOR DO YOU FEEL MOST PROUD OF?**

"I made a very significant contribution to drawing up the first specific agreement that brought together a number of partners to set up a regional food development program that met the region's needs. This had a major impact on the start-up of new businesses and the development of many others. This regional program model didn't exist anywhere else. It went on to become a benchmark."

**YOU'VE BEEN RETIRED NOW FOR A FEW YEARS AGO. HOW DO YOU SEE AGRICULTURE IN 2025?**

"Its outlook is optimistic, despite the challenges we may face. There's a great dynamic surrounding the next generation of farmers. There's a lot of potential for development. We have a region that lends itself well to several business models. From small farms focused on local markets to larger farms with more structured marketing. It's important to recognise the relevance and necessity of this diversity of models. Each contributes to the influence and growth of regional agriculture."

Louis Bigaouette has supported Gaspésie Gourmande since the first days of his career at MAPAQ and he believes in its endeavours. When asked how he felt about receiving the very first Prix reconnaissance awarded by the Gaspésie Gourmande board of directors, he replied: "Naturally, I'm very proud, but I'm also very grateful. I've had a wonderful career, surrounded by people who shared my passion and vision for the agrifood sector."



# FESTIVAL MUSIQUE DU BOUT DU MONDE

GASPÉ



PRÉSENTATEUR



COLLABORATEUR

7 AU 10  
AOÛT 2025

MUSIQUE DUBOUTDUMONDE.COM



## UNE GORGÉE DE GASPÉSIE

### A SIP OF GASPÉSIE



© Aimée Raby

#### MAÏTÉ SAMUEL-LEDUC

Bien ancrée en Gaspésie, Maïté Samuel-Leduc est réalisatrice de balados et créatrice de contenu pour le web et les médias numériques. Diplômée en journalisme, elle mène divers projets à travers sa boîte de gestion d'événements et de communication. Elle explore des idées innovantes en alliant arts et technologies. Elle collabore avec le collectif Comme une agence, spécialisé en communication et création.

© Maude Barriault Photographie

Jean-Charles Fleurent, Cidrerie des Caps-Noirs

Quand on pense à la Gaspésie, on s'imagine facilement un verre à la main, installé-e sur la plage au coucher du soleil. Et ça tombe bien, la région regorge de boissons de toutes sortes!

Cidres, vins, bières, kombucha, gin ou shrub, les producteurs gaspésiens créent des boissons uniques qui mettent en valeur les saveurs du territoire. Nous avons en Gaspésie une superbe belle gamme avec ou sans alcool; c'est un monde à découvrir.

*When you think of Gaspésie, it's easy to see yourself, drink in hand, sitting on the beach at sunset. And that's just as well, because the region brims with beverages of all kinds!*

*Hard ciders, wines, beers, kombucha, gin or shrub, Gaspesian producers create unique drinks that showcase the flavours of the region. Gaspésie has a superb range of alcoholic and non-alcoholic beverages, a world to discover.*

**ON VOUS INVITE À EN EXPLORER SIX,  
À SAVOURER SUR LA PLAGE, À PARTAGER  
ENTRE AMI-ES OU À GLISSER DANS LA GLACIÈRE  
APRÈS UNE LONGUE JOURNÉE AU GRAND AIR !**

**CAPS-NOIRS : UN CIDRE AU GOÛT DU LARGE**

Il y a 10 ans, Jean-Charles Fleurent plantait son premier pommier en rêvant de lancer sa propre cidrerie. Aujourd'hui, son verger de la Cidrerie des Caps-Noirs, à New Richmond, produit un cidre artisanal qui capture l'essence même du territoire gaspésien.

Sa première gamme, Cidres de plage, s'inspire des paysages côtiers et de l'air salin. Le Henderson, premier produit de la cidrerie, est un pétillant naturel, sec et non filtré. « Plus un produit est naturel, plus il est spontané. On ne peut jamais le reproduire exactement d'une année à l'autre, et c'est ce qui le rend unique », décrit le producteur. Sa bulle fine et persistante, ses notes de pommes jaunes, de poires caramélisées et sa légère touche saline en font un cidre rafraîchissant et festif.

L'ensemble du processus est le plus pur et naturel possible: aucun intrant chimique ni sulfite ne sont utilisés. « Ici, on laisse la nature faire son travail. Les levures naturelles présentes dans les pommes elles-mêmes donnent des saveurs plus complexes et imprévisibles », explique M. Fleurent.

Un projet de boutique et de visites au verger est en réflexion, mais, en attendant, le Henderson se déguste où ? « Quand j'ai lancé cette gamme, j'imaginais les gens boire leur cidre sur la plage Henderson, juste à côté, autour d'un feu de grève entre amis. »



**WE INVITE YOU TO EXPLORE SIX OF THEM...  
TO ENJOY ON THE BEACH, SHARE WITH FRIENDS  
OR SLIP INTO YOUR COOLER AT THE END OF  
A LONG DAY IN THE GREAT OUTDOORS!**

**CAPS-NOIRS: A HARD CIDER WITH A TASTE OF THE OPEN SEA**

10 years ago, Jean-Charles Fleurent planted his first apple tree, dreaming of starting his own cidery. Today, his orchard at the Cidrerie des Caps-Noirs in New Richmond produces an artisanal hard cider that captures the very essence of Gaspésie.

Its premium range, Cidres de plage, is inspired by coastal scenery and salty air. Henderson, the cidery's first product, is a natural, dry, unfiltered sparkling beverage. "The more natural a product, the more spontaneous it is. You can never reproduce it exactly from one year to the next, and that's what makes it unique," describes the cider-maker. Its fine, persistent bubbles, notes of yellow apples and caramelised pears, and light saline touch make it a refreshing, festive hard cider.

The whole process is as pure and natural as can be: no chemical inputs or sulphites are used. "Here, we let nature do its work. The natural yeasts present in the apples themselves confer more complex and unpredictable flavours," explains Jean-Charles.

Plans are afoot for a shop and visits to the orchard, but in the meantime, where can you enjoy Henderson? "When I launched this range, I imagined people savouring their hard cider on Henderson Beach, right next door, around a bonfire with friends."

**DOLLY: A BEER IN TRIBUTE TO SAILOR MIKE BIRCH**

It's the tale of a legendary sailor captured in a can: Dolly, a lightly salted gose with a hint of wakame. It all started with Mike Birch, well known in Gaspé and the first winner of the Route du Rhum sailing race. Microbrasserie Au Frontibus wanted to pay tribute to this cowboy of the seas, who built several boats over the years, including one he named Dolly, in honour of his mother. This yacht often sailed Gaspesian waters and was moored at the Gaspé marina for a long time. "We were looking for a meaningful name. We wanted something that was evocative and connected to Gaspésie... That's how we came up with Dolly," explains Lydia Martin Bérubé, co-owner of the Rivière-au-Renard microbrewery.

The maritime reference doesn't stop there. For the recipe, the team wanted an ingredient that would connect the two shores of the Atlantic. So, they chose wakame, a seaweed harvested right here by Un Océan de saveurs (Cap-aux-Os). The result? A fresh, slightly salty gose, enhanced by a zest of lime and lemon, with a fine, elegant micro-bubble, almost like champagne. "It's a beer that can be enjoyed with seafood or small, somewhat-chic tapas-style finger foods!"

**DOLLY : UNE BIÈRE EN HOMMAGE AU MARIN MIKE BIRCH**

C'est l'histoire d'un marin légendaire qui se retrouve en canette : la Dolly, une gose légèrement salée à l'algue wakamé. Tout part de Mike Birch, bien connu à Gaspé et premier vainqueur de la Route du Rhum à voile. La Microbrasserie Au Frontibus a souhaité rendre hommage à ce « cowboy des mers », qui a construit plusieurs bateaux au fil des ans, dont un qu'il a baptisé Dolly, en l'honneur de sa mère. Ce voilier a souvent navigué sur les eaux gaspésiennes et a longtemps été amarré à la marina de Gaspé. « On cherchait un nom qui avait du sens. On voulait quelque chose qui lui ressemble et qui ait un lien avec la Gaspésie... C'est là qu'on est tombés sur Dolly », explique Lydia Martin Bérubé, copropriétaire de la microbrasserie de Rivière-au-Renard.

Le clin d'œil maritime ne s'arrête pas là. Pour la recette, l'équipe voulait un ingrédient qui relie les deux rives de l'Atlantique. C'est ainsi qu'elle a choisi le wakamé, une algue récoltée ici même par Un Océan de saveurs (Cap-aux-Os). Le résultat? Une gose fraîche, légèrement saline, rehaussée par le zeste de lime et de citron, avec une microbulle fine et élégante, presque comme un champagne. « C'est une bière qui se boit avec des produits de la mer ou des petites bouchées style tapas un peu chics ! »

**RÉCIF : GIN ET ÉPILOBE**

À la Distillerie des Marigots, chaque bouteille raconte une histoire. Celle du gin Récif commence avec une volonté claire: créer un spiritueux qui goûte véritablement la Gaspésie.

L'ingrédient clé du Récif, c'est une magnifique fleur rose de bord de route que l'on retrouve partout en Gaspésie : l'épilobe. « Je connais l'épilobe depuis toujours. C'est un peu mon ingrédient romantique. Je voulais faire le lien entre paysage et alcool, et je me suis rendu compte que c'était mielleux et que ça adoucissait l'alcool », explique Joseph St-Denis Boulanger, distillateur et fondateur de la distillerie de Caplan.

L'assemblage final du Récif, composé de 14 aromates gaspésiens, offre un gin sec et aromatique, ultra polyvalent, avec une longue finale et une touche saline « qui le rend parfait en martini », note le distillateur. « Ce qui nous intéresse, c'est de mettre en valeur ce qui pousse ici. Se réapproprier des saveurs qui nous entourent, ce n'est pas juste beau, c'est bon ! » ajoute-t-il.

Perchée sur une falaise, la distillerie se distingue par son architecture en bois massif et son alambic charentais en cuivre, un savoir-faire traditionnel emprunté au cognac.

Et comment savourer le Récif ? « Une once et demie avec cinq onces de kombucha de Vi Kombucha ou de soda, sur la plage du Ruisselet, juste en bas de la distillerie. »



© Microbrasserie Au Frontibus



© Sara Gagnon - Distillerie des Marigots

**RÉCIF: GIN AND FIREWEED**

At Distillerie des Marigots, every bottle tells a story. The one behind Récif gin begins with a clear desire: to create a spirit with a true taste of Gaspésie.

The key ingredient in Récif is a magnificent pink roadside flower that grows throughout the Gaspé Peninsula: fireweed. "This plant has always been present in my life. In a way, it's my romantic ingredient. I wanted to connect the landscape and the spirit, and realised that fireweed confers notes of honey and tempers the spirit," explains Joseph St-Denis Boulanger, distiller and founder of the Caplan distillery.

The final Récif blend, made up of 14 Gaspesian herbs, delivers a dry, aromatic, ultra-versatile gin with a long finish and a hint of salt "that makes it perfect in a martini," notes the distiller. "We're interested in drawing attention to what grows here. Reclaiming the flavours that surround us isn't just beautiful, it's delightful!" he adds.

Perched on a cliff, the distillery stands out for its solid wood architecture and the Charentais copper still that takes its inspiration from traditional know-how associated with cognac.

And what's the best way to enjoy Récif? "An ounce and a half with five ounces of Vi Kombucha or soda, on the beach at Le Ruisselet, just down the road from the distillery."

## VI KOMBUCHA : UNE BOISSON VIVANTE

Le chaga, vous connaissez? Ce champignon, que l'on retrouve surtout sur les bouleaux et qui se présente sous la forme d'une excroissance dure comme le bois, est un des ingrédients principaux du kombucha chaga-érable de l'entreprise Vi Kombucha, de Carleton-sur-Mer.

Infusé avec du bois d'érable et des copeaux de chêne, le chaga développe ses arômes avant d'être mélangé au kombucha avec une touche de sirop d'érable artisanal. « Le chaga a un goût terreux, mais avec l'érable fumé, ça rappelle presque un scotch, avec une belle rondeur sucrée », compare Benoit Daoust, copropriétaire.

Chaque gorgée des produits de Vi Kombucha révèle des ingrédients soigneusement sélectionnés, souvent cueillis en forêt. « On adore explorer la nature, et ça se reflète dans nos recettes. On s'amuse avec plus de 60 plantes sauvages », indique Anouck Goulet, copropriétaire.

L'entreprise a vu le jour en 2018, d'abord pour répondre à un besoin personnel. « On a commencé à produire du kombucha à la maison et à le partager avec notre entourage. L'idée a germé naturellement, sans plan d'affaires, simplement parce que la demande était là », avoue M<sup>me</sup> Goulet.

Le kombucha se prête aux cocktails. On le savoure « idéalement sur le bord de la mer ou de la rivière, par une journée chaude. Un kombucha bien frais, c'est parfait pour profiter de la vie », affirment les propriétaires.

## FRÜBB : UNE OPTION RAFRAÎCHISSANTE SIGNÉE PIT CARIBOU

Chez Pit Caribou, on brasse de la bière depuis 2007. Mais avec l'évolution du marché, l'équipe a voulu explorer d'autres horizons et offrir une option sans alcool qui sorte de l'ordinaire. C'est ainsi qu'est né le Frübb, une boisson désaltérante légèrement acidulée à base de fruits et de vinaigre de cidre.

Inspiré des recettes traditionnelles de grand-mère, le Frübb, qui vient de la fusion des mots *fruit* et *shrub* (dérivé de l'arabe *sharab*, qui signifie « boisson »), est obtenu par macération des fruits dans du vinaigre de cidre, avant d'être mélangé à de l'eau pétillante. Les saveurs sont simples, mais bien pensées. Le Frübb framboise et gingembre mise sur des ingrédients accessibles et locaux, alors que celui bleu et poivre des dunes apporte une touche épicée et surprenante. « Avec seulement 15 grammes de sucre, autant d'antioxydants qu'un jus d'orange pur et aucun colorant artificiel, il offre une alternative rafraîchissante et légère », explique Jean-François Nellis, copropriétaire de Pit Caribou.

On le boit quand, le Frübb? « Il a été conçu pour être une boisson de jour, idéal après une randonnée en montagne ou sur l'heure du midi. » Il peut aussi être utilisé dans les cocktails avec ou sans alcool, accompagnant aisément vos sirops préférés.

## VI KOMBUCHA: A LIVING BEVERAGE

Ever heard of chaga? This fungus, which grows mainly on birch trees and develops as a hard woody growth, is one of the main ingredients in the chaga-maple kombucha cultured by Vi Kombucha in Carleton-sur-Mer.

Infused with maple wood and oak shavings, the chaga develops its aromas before being blended into the kombucha with a touch of artisanal maple syrup. "Chaga has an earthy flavour, but with the smoked maple, it's almost reminiscent of a scotch, with a nice round sweetness," compares co-owner Benoit Daoust.

Each sip of a Vi Kombucha product reveals carefully selected ingredients, often gathered in the forest. "We love exploring nature, and that's reflected in our recipes. We play around with over 60 wild plants," says co-owner Anouck Goulet.

The business was launched in 2018, initially to meet a personal need. "We started making kombucha at home and sharing it with friends and family. The idea came about naturally, without a business plan, simply because the demand was there," admits Anouck.

Kombucha lends itself to cocktails. It's best enjoyed "by the sea or on a riverbank, on a warm day. A chilled kombucha is a perfect way to enjoy life," claim the owners.



## LÉA : UN VIN DE RHUBARBE AUX SAVEURS D'ICI

Tout a commencé dans les jardins de leurs grands-parents, où la rhubarbe poussait en abondance, cultivée avec soin et vendue en bâtons aux voisins par leur grand-mère. Inspirés par ces souvenirs d'enfance, les frères Pierre et Jean-François Bourdages amorcent la transformation de ce légume en vin au début des années 2000. Une dizaine d'années plus tard, après plusieurs essais et autres projets, les premières bouteilles sont sur le marché et l'engouement est immédiat!

Le Léa, qui porte le nom de la fille de Jean-François, est un vin blanc demi-sec, idéal pour accompagner les poissons et les fruits de mer. Il est produit avec la variété de rhubarbe 'Victoria', qui donne une teinte plus pâle et une fraîcheur particulière. « Ce qui nous rend fiers, c'est que nos vins sont entièrement faits ici. On a 32 000 plants de rhubarbe dans nos champs, alors on est autosuffisants sur notre matière première », informe Pierre. Depuis quelques années, une version pétillante du vin de rhubarbe a aussi vu le jour : le Léa pétillant, une déclinaison effervescente, embouteillée et capsulée à la ferme de Saint-Siméon-de-Bonaventure.

Et pour le déguster? « Imaginez-vous au bord de la mer, les pieds dans l'eau, avec un homard fraîchement acheté à la poissonnerie du coin. Une nappe à carreaux sur le sable, une coupe de Léa à la main... l'expérience totale! » détaillent en chœur les frères Bourdages.

Plusieurs de ces produits se trouvent dans les épiceries et tous sont en vente chez le producteur directement. À travers ces boissons, c'est toute la richesse et la créativité gaspésienne qui s'invitent dans votre verre, prêtes à être savourées.

## FRÜBB: A REFRESHING OPTION FROM PIT CARIBOU

Pit Caribou has been brewing beer since 2007. But as the market evolved, the team wanted to explore new horizons and offer a non-alcoholic option that stood out from the crowd. The result is Frübb, a slightly tart thirst-quenching drink made with fruit and cider vinegar.

Inspired by age-old traditional recipes, Frübb, which comes from the fusion of the words fruit and shrub (derived from the Arabic *sharab*, meaning drink), is made by macerating fruit in cider vinegar before mixing it with sparkling water. The flavours are simple, but well thought-out. The raspberry and ginger Frübb is based on accessible, local ingredients, while the blueberry and dune pepper version features a surprisingly spicy touch. "With just 15 grams of sugar, as many antioxidants as pure orange juice and no artificial colouring, it's a light, refreshing alternative," explains Jean-François Nellis, co-owner of Pit Caribou.

When do you drink Frübb? "It was designed to be a daytime drink, ideal after a hike in the mountains or at lunchtime." It can also be used in cocktails, with or without alcohol, easily accompanying your favourite syrups.

## LÉA: A RHUBARB WINE WITH A LOCAL FLAVOUR

It all began in their grandparents' gardens, where rhubarb grew in abundance, carefully cultivated and sold in bundles to neighbours by their grandmother. Inspired by these childhood memories, brothers Pierre and Jean-François Bourdages began turning this vegetable into wine in the early 2000s. Some ten years later, after several trials and other projects, the first bottles reached the market, and the buzz was immediate!

Léa, named after Jean-François's daughter, is a semi-dry white wine, ideal for accompanying fish and seafood. It's made with the Victoria variety of rhubarb, which gives it a paler hue and a distinctive freshness. "What makes us proud is that our wines are made entirely here. We have 32,000 rhubarb plants in our fields, so we're self-sufficient in terms of raw materials," says Pierre. In recent years, a sparkling version of rhubarb wine has also been created: Léa pétillant, an effervescent version bottled and capped at the Saint-Siméon-de-Bonaventure farm.

And how do you enjoy it? "Imagine yourself on the seashore, your feet in the water, with a lobster freshly bought from the local fish market. A chequered tablecloth on the sand, a glass of Léa in your hand... the total experience!" say the Bourdages brothers in chorus.

Many of these products can be found at grocery stores, and all can be purchased directly from the producers. With these beverages, you can savour the full range of Gaspesian bounty and creativity in your glass.

# CIRCUIT DES ARTS DE LA GASPÉSIE

ENTREZ DANS L'UNIVERS  
COLORÉ ET INSPIRANT DE  
NOS ARTISTES ET DE NOS ARTISANS!



[circuitdesarts.org](http://circuitdesarts.org)

culture  
GASPÉSIE

Québec



# BRÈVE

GASPÉSIE GOURMANDE VOUS DONNE  
DES NOUVELLES DE SES MEMBRES.

## DU CHAMP, AU MOULIN, AU PAIN, ET PLUS LOIN!

En 2008, Denise Verreault fonde La Terre des Anciens (sise aux Capucins). Croyant à l'agriculture biologique pour un monde plus en santé, elle se met à la culture de céréales et grains sans gluten.

Quelques années plus tard, elle fonde également La Minoterie des Anciens, à Sainte-Anne-des-Monts (maintenant propriété de la famille Verreault-Beaupré), qui s'approvisionne à La Terre des Anciens ainsi que chez d'autres fournisseurs locaux dans la mesure du possible. L'entreprise se distingue par son offre de produits sans allergènes : farines, grains nettoyés ou décortiqués, flocons, huiles. Possédant les certifications Ecocert Canada (biologique), International Kosher Council (cashier), Programme de certification sans gluten BRCGS, ainsi que HACCP (sécurité des aliments) et Global Food Safety Initiative du Safe Quality Food Institute, c'est une véritable mine d'or pour les gens ayant des intolérances alimentaires.

En 2020, la famille Verreault-Beaupré s'allie à la Boulangerie artisanale Citron Confit (Rimouski), première boulangerie au Québec à avoir un modèle unique de commandes 100% en ligne proposant des produits sans gluten et sans les 10 allergènes principaux. L'entreprise fournit particuliers, restaurateurs et détaillants. La livraison est offerte au Québec, au Nouveau-Brunswick et en Ontario.

En 2024, poursuivant leur désir d'offrir des produits de qualité sans gluten, les propriétaires de la Minoterie investissent dans Grazy (Québec), qui fabrique des desserts glacés véganes à base d'avoine, que l'on peut déjà retrouver sur les étagères de certains magasins de la Gaspésie appartenant à Sobeys et Metro.

De quoi diversifier le panier d'épicerie des gourmandes sensibles aux allergènes alimentaires!

PAR VIRGINIE TURCOTTE  
Rédactrice en chef

## FROM FIELD TO MILL TO BREAD AND BEYOND!

In 2008, Denise Verreault founded La Terre des Anciens (located in Les Capucins). A believer in organic farming for a healthier world, she began growing gluten-free cereals and grains.

A few years later, she also founded La Minoterie des Anciens, in Sainte-Anne-des-Monts (now owned by the Verreault-Beaupré family), which sources from La Terre des Anciens and other local suppliers whenever possible. The company stands out for its allergen-free products: flours, cleaned or cleaned grains, flakes and oils. With certifications from Ecocert Canada (organic), the International Kosher Council (kosher), the BRCGS Gluten-Free Certification Program, as well as HACCP (food safety) and the Safe Quality Food Institute's Global Food Safety Initiative, it's a real goldmine for people with food intolerances.

In 2020, the Verreault-Beaupré family joined forces with Boulangerie artisanale Citron Confit (Rimouski), the first bakery in Québec to have a unique 100% online ordering model offering products free of gluten and the 10 main allergens. The company supplies individuals, restaurants and retailers. Delivery is available in Québec, New Brunswick and Ontario.

In 2024, pursuing their desire to offer quality gluten-free products, the owners of La Minoterie invested in Grazy (Québec), which manufactures oat-based vegan frozen desserts that can already be found on the shelves of certain Gaspésie stores owned by Sobeys and Metro.

A great way to diversify the grocery baskets of food allergen-sensitive foodies!

TERRASSES  
SPECTACLES  
PRODUITS LOCAUX  
BIÈRES DE MICROBRASSERIES  
PRODUITS SOUS VIDE CONGELÉS EN ÉPICERIE

**Brise Bise**

GASPÉ, QUÉBEC

135, RUE DE LA REINE • 418 368-1456  
BRISEBISE.CA



© La Minoterie des Anciens



© Boulangerie artisanale Citron Confit

© Grazy



THÉÂTRE DE LA **Petite Marée**

Théâtre familial à Bonaventure



Parce que tout le monde a besoin de s'évader



Consultez notre programmation estivale : [theatredelapetitemaree.com](http://theatredelapetitemaree.com)

Expositions Terrasse  
Animations Boutiques

DÉCOUVREZ  
LE MUSÉE  
ACADIEN  
DU QUÉBEC

BONAVENTURE  
CULTURE

[museeacadien.com](http://museeacadien.com) 418 534-4000

★ MUSÉE ACADIEN  
DU QUÉBEC



Dumouchel  
Céramiste



ATELIER-BOUTIQUE

Période estivale  
Mardi au samedi - 9h30 à 16h30

Reste de l'année  
Sur rendez-vous

520, 1<sup>re</sup> Avenue Ouest  
Sainte-Anne-des-Monts  
418 763-1905  
[dumouchelceramiste.com](http://dumouchelceramiste.com)

LE PETIT  
MARCHÉ  
BOUTIQUE D'ARTISANS

+ 25 ARTISANS

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



158, route du Parc, local 9  
Sainte-Anne-des-Monts

[facebook.com/PetitMarcheGaspesie](https://facebook.com/PetitMarcheGaspesie)



Découvrez  
le nouveau  
Marché public  
de La Matanie!



MARCHÉ  
PUBLIC  
DE  
LA MATANIE



650, AVENUE DU PHARE OUEST, MATANE

Vérifiez les heures d'ouverture :  
[marchepublicmatanie.com](http://marchepublicmatanie.com)





— SAVONNERIE —  
d'une douceur maternelle



Stéphanie Lachance, photographe

Boutique ouverte  
toute l'année  
100% local ou québécois



Produits frais  
et naturels  
*fabriqués à la main*



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



Un rendez-vous exclusif  
avec le gîte, la table, la mer...  
et le rocher.



HÉBERGEMENT  
Du 31 mai au 12 octobre 2025

*La Normandie*  
HÔTEL DE CHARME SUR MER



Restaurant sur mer  
face au rocher

18 h à 20 h 30  
Du 14 juin au 12 octobre 2025

Bienvenue également aux  
non-résidents de l'hôtel

Menu et carte des vins  
disponibles en ligne

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



221, route 132 Ouest, Percé (Québec)  
418 782-2112  
[hotellanormandie@gmail.com](mailto:hotellanormandie@gmail.com)

*Percé*  
[normandieperce.com](http://normandieperce.com)

TOURISME  
**GASPÉSIE**



À LA DÉCOUVERTE  
DU GOÛT D'ICI