

e *English readers:
Main articles have
been translated.*

Gaspésie Gourmande

14^e ÉDITION

L'AGRICULTURE AUTREMENT

UNE GASPÉSIE
FRUITIÈRE

LA GASTRONOMIE,
D'HIER À AUJOURD'HUI

VRAC, POMME
DE TERRE,
ESSENTIELS
DE CUISINE
ET BIEN PLUS!



LE TOUR GOURMAND

PRODUITS, VISITES,
RESTOS, AUBERGES,
GÎTES, BOUTIQUES,
RECETTES

CIRCUIT DE
NOS MEILLEURES
ADRESSES!





SAVOUREZ LA GASPÉSIE
EN TOUT TEMPS.

**POUR UN BOÎTIER
GOURMAND PERSONNALISÉ,
RENDEZ-VOUS CHEZ NOS
COMPLICES PARTENAIRES!**

MARCHÉ DES SAVEURS
GASPÉSIENNES

GASPÉ

ALEXINA
ÉPICERIE FINE

GRANDE-RIVIÈRE

ÉPICERIE FINE
LE VERT PISTACHE

BONAVENTURE



BOUTIQUE EN LIGNE
AVEC BOÎTIERS THÉMATIQUES

gaspesiegourmande.com

LIVRAISON PARTOUT AU QUÉBEC

SOMMAIRE

GUIDE-MAGAZINE 2019

English readers:
Main articles are translated.

PRÉSENTATION 04

AU SERVICE DES ENTREPRISES D'ICI !

Gaspésie Gourmande vous présente la 14^e édition de son *Guide-Magazine* annuel. Régalez-vous des produits marins, agricoles, forestiers et autres plaisirs gourmands de nos membres passionnés, que nous prenons plaisir à faire rayonner !

RELÈVE ET INNOVATION 10

L'AGRICULTURE AUTREMENT

Série d'entrevues avec de jeunes entreprises agricoles gaspésiennes qui ont établi leur production en faisant preuve d'innovation, alors que la relève se fait rare en agriculture au Québec.



Sur la couverture : Éliane Gélinas-Frenette et Vincent-Olivier Bastien (Ferme Le Caprivore – Naturellement Antioxydant).
Photo de Roger St-Laurent (rogerstlaurent.com), sous la direction artistique de Marilou Levasseur.

UNE GASPÉSIE FRUITIÈRE 18

UN TERROIR À CUEILLIR ET CULTIVER

Portrait de l'offre fruitière indigène et cultivée en Gaspésie. Frais ou transformés, pommes et petits fruits ajoutent saveur et couleur à l'assiette québécoise !

90° DU TOUR DE LA GASPÉSIE 24

LA GASTRONOMIE, D'HIER À AUJOURD'HUI

Tour d'horizon des établissements, chefs et plats qui ont marqué notre gastronomie, en cette année du 90^e anniversaire du tour de la Gaspésie.

TOUR GOURMAND ET GOÛTEZ SANS VISITER 32

UNE EXPÉRIENCE POUR TOUS VOS SENS !

Carte dépliable sous forme de circuit des producteurs et transformateurs qui accueillent les visiteurs. Guide pratique avec coordonnées et descriptions de tous les membres de Gaspésie Gourmande, incluant les restaurants, chefs, auberges et commerces qui vendent ou servent notre gamme de produits. Recettes.

AGRICULTURE 74

DANS LES PATATES... ET FIER DE L'ÊTRE !

Rencontres autour d'un aliment nourrissant, salvateur, polyvalent, réconfortant et délicieux qui a marqué notre histoire : la pomme de terre ! Recette.

PRIX DE GASPÉSIE GOURMANDE 80

LES LAURÉATS 2019

Portraits de Sylvain Tapp, des Produits Tapp, gagnant du Prix de l'excellence Gaspésie Gourmande 2019, et de Daniel et Anna Nathalie Gasse, de La Broue dans l'Toupet, lauréats du prix Paul-Hachey 2019.

ASSAISONNEMENTS ET CONDIMENTS 86

10 ESSENTIELS DE CUISINE

Gaspésie Gourmande vous fait découvrir 10 petits « extras » pour sublimer vos plats.

TENDANCE « ZÉRO DÉCHET » 93

PLUS DE VRAC EN GASPÉSIE

Entrevues avec des commerçants et adeptes du vrac, une solution écologique et économique qui gagne en popularité dans la région.

Le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* remercie tous ceux qui ont accepté de répondre à nos questions pour enrichir les textes. Merci tout spécialement à Éliane Gélinas-Frenette et Vincent-Olivier Bastien de nous avoir accueillis à la Ferme Le Caprivore pour la photo de couverture, de même qu'à leur chevreau qui a gentiment pris la pose !



Faites comme des milliers de gens : suivez Gaspésie Gourmande sur Facebook et Instagram !

GASPÉSIE GOURMANDE REMERCIE CHALEUREUSEMENT SES PARTENAIRES :

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

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

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

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

MRC ET CLD DE LA HAUTE-GASPÉSIE

ÉDITEUR / PUBLISHER **GASPÉSIE GOURMANDE** PRÉSIDENT / CHAIR **SYLVAIN TAPP** DIRECTRICE GÉNÉRALE / GENERAL MANAGER **JOHANNE MICHAUD** RÉDACTRICE EN CHEF / EDITOR **MARIE-ÈVE FOREST** (COMMUNICATIONANTLOPE.COM) DIRECTRICE ARTISTIQUE ET GRAPHISTE / ART DIRECTOR AND GRAPHIC DESIGNER **MARILOU LEVASSEUR** (MARILLOULEVASSEUR.COM) RÉVISEUR EN FRANÇAIS / FRENCH LINGUISTIC EDITOR **SARAH BERNARD** CORRECTRICE EN FRANÇAIS / FRENCH COPY EDITOR **MARIE-ÈVE FOREST** CORRECTRICE-RÉVISEUR EN ANGLAIS / ENGLISH LINGUISTIC AND COPY EDITOR **WILMA ZOMER** (COMMUNICART, GASPÉ) COLLABORATEURS À LA RÉDACTION / EDITORIAL CONTRIBUTORS **EMMANUELLE CHOQUETTE, MARIE-ÈVE FOREST, GILLES GAGNÉ, MÉLANIE GAGNÉ, HÉLÈNE RAYMOND, MAÏTÉ SAMUEL LEDUC ET AUDREY SIMARD** TRADUCTRICE / TRANSLATOR **WILMA ZOMER** (COMMUNICART, GASPÉ) PHOTOGRAPHES / PHOTOGRAPHERS **MARILOU LEVASSEUR, MATTERA/JOLY ET ROGER ST-LAURENT** PHOTOGRAPHES DES MEMBRES / PHOTOGRAPHERS OF MEMBERS **EMMANUELLE BOIS, FRÉDÉRIC DEROT, DAVID GINGRAS, JACQUES GRATTON, MARILOU LEVASSEUR, JACQUES MORIN, JENNIFER ST-LAURENT ET ROGER ST-LAURENT** RESPONSABLE DE LA PROMOTION ET DES COMMUNICATIONS / HEAD OF PROMOTION AND COMMUNICATIONS **GABRIELLE ROY** ADJOINTE ADMINISTRATIVE / ADMINISTRATIVE ASSISTANT **JANIQUE ESSIAMBRE** CONSEIL D'ADMINISTRATION / BOARD OF DIRECTORS **SYLVAIN TAPP**, PRÉSIDENT / CHAIR **GILBERT BERTHELOT**, VICE-PRÉSIDENT / VICE-CHAIR **MICHÈLE POIRIER**, SECRÉTAIRE-TRÉSORIÈRE / SECRETARY-TREASURER **GERMAIN BABIN, KARINE BERGER, DORIS BOISSONNAULT, MICHAEL BRIAND, VINCENT CODERRE, ÈVE DUPRÉ-GILBERT, ALEXIS LAPIERRE, MANON LELIÈVE, SIMON POIRIER** ADMINISTRATEURS / ADMINISTRATORS



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



Gaspésie Gourmande

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

GASPÉSIE GOURMANDE

AU SERVICE DES ENTREPRISES D'ICI!

C'est avec un immense bonheur que nous vous présentons la 14^e édition du *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande*, incontournable outil gourmand pour les touristes et le public gaspésien.



SYLVAIN TAPP
PRÉSIDENT
Chair



JOHANNE MICHAUD
DIRECTRICE GÉNÉRALE
General Manager

Au centre de la publication, le Tour gourmand et la section Goûtez sans visiter vous feront connaître les coordonnées et descriptions de tous les producteurs et transformateurs de Gaspésie Gourmande, ainsi que celles des restaurants, chefs, auberges et autres commerçants complices qui vendent ou servent leurs produits. Une carte dépliant du circuit, un index des membres et des pictogrammes faciliteront votre expérience de lecture. De plus, cinq recettes vous donneront de belles idées d'utilisation de nos produits! Le *Guide-Magazine* est aussi garni d'articles à saveur bioalimentaire ou gastronomique, dont vous trouverez la liste dans le sommaire, à la page 3.

GASPÉSIE GOURMANDE

SERVING OUR BUSINESSES

It gives us immense pleasure to present to you the 14th edition of the Guide-Magazine Gaspésie Gourmande, the indispensable foodie magazine for tourists and people living in the Gaspé.

In the centre of the publication, the Fine Food Tour and the Savour without visiting section showcase all the Gaspésie Gourmande producers and processors and provide information on how to find and contact them. It also provides the same information for our associate members, the restaurants, chefs, inns and retailers that sell or serve their products. A foldable map of the Tour, a member index and pictograms will make your reading experience more enjoyable. In addition, there are five recipes to give you great ideas on how to use our products! The Guide-Magazine is also bursting with articles dealing with biofood or gourmet topics; check the index to see them all (p. 3).

Gaspésie Gourmande has been working for enterprises in the region for more than 26 years. With three clearly defined areas of intervention – networking, promotion and marketing – we serve our members by promoting their products and facilitating their marketing. Our organisation also helps the sector build and share a common vision for its development.

GASPÉSIE GOURMANDE RASSEMBLE 150 ENTREPRISES, FORMÉES DE PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS DE PRODUITS AGRICOLES, MARINS ET FORESTIERS, ET AUTRES CRÉATIONS GOURMANDES, AINSI QUE LEURS COMPLICES : LES COMMERCE, RESTAURANTS, CHEFS ET AUBERGES QUI VENDENT OU SERVENT LEURS PRODUITS.

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.

MISSION OF GASPÉSIE GOURMANDE

MOBILISE SECTOR ACTORS.

WORK TO ACCOMPLISH PROJECTS CONNECTED TO ISSUES AFFECTING THE BIOFOOD SECTOR.

PROMOTE A QUALITY GASPESIAN SUPPLY.

CONTRIBUTE TO THE DEVELOPMENT AND DURABILITY OF ENTERPRISES.

LAURIERS DE LA GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE 2019

FÉLICITATIONS À FOURCHETTE BLEUE, LAURÉATE DU PRIX ENTREPRISE OU INITIATIVE DE L'ANNÉE, AINSI QU'AUX JARDINS DE MÉTIS, GAGNANTS DU PRIX DU TOURISME GOURMAND!

BRAVO ÉGALEMENT AUX MEMBRES DE GASPÉSIE GOURMANDE EN NOMINATION : GÉRARD MATHAR, DE GASPÉSIE SAUVAGE, CATÉGORIE PRODUCTEUR DE L'ANNÉE; BENOÎT COUILLARD, DE LA BRASSERIE AUVAL, CATÉGORIE ARTISAN DE L'ANNÉE; ET PIERRE-OLIVIER FERRY, ANCIENNEMENT DES JARDINS DE MÉTIS, CATÉGORIE CHEF DE L'ANNÉE.

2019 LAURIERS DE LA GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE

CONGRATULATIONS TO SMARTER SEAFOOD, WINNER OF THE ENTERPRISE OR INITIATIVE OF THE YEAR CATEGORY AND TO REFORD GARDENS, WINNER OF THE PRIX DU TOURISME GOURMAND!

CONGRATS ALSO GO TO OTHER GASPÉSIE GOURMANDE MEMBERS NOMINATED THIS YEAR: GÉRARD MATHAR, OF GASPÉSIE SAUVAGE, PRODUCER OF THE YEAR CATEGORY; BENOÎT COUILLARD, OF BRASSERIE AUVAL, ARTISAN OF THE YEAR CATEGORY; AND PIERRE-OLIVIER FERRY, FORMERLY OF REFORD GARDENS, CHEF OF THE YEAR CATEGORY.

L'ÉQUIPE DE GASPÉSIE GOURMANDE

THE GASPÉSIE GOURMANDE TEAM

JOHANNE MICHAUD

DIRECTRICE GÉNÉRALE
General Manager

GABRIELLE ROY

RESPONSABLE DE LA PROMOTION ET DES COMMUNICATIONS
Head of Promotion and Communications

JANIQUE ESSIAMBRE

ADJOINTE ADMINISTRATIVE
Administrative Assistant

L'ÉQUIPE EXTERNE DU GUIDE-MAGAZINE 2019

THE 2019 GUIDE-MAGAZINE OUTSIDE TEAM

MARIE-ÈVE FOREST

RÉDACTRICE EN CHEF
Editor

MARILOU LEVASSEUR

DIRECTRICE ARTISTIQUE ET GRAPHISTE
Artistic Director and Graphic Designer



Gaspésie Gourmande travaille pour les entreprises d'ici depuis plus de 26 ans. Avec trois axes d'intervention bien définis – concerner, promouvoir et commercialiser –, nous sommes au service de nos membres pour faire rayonner leurs produits et faciliter leur commercialisation. Notre organisation s'assure également qu'une vision commune de développement du secteur est établie et partagée.

Au fil des ans, nous avons développé une marque forte et reconnue sur le territoire, mais aussi ailleurs au Québec. Aujourd'hui, Gaspésie Gourmande offre un coffre à outils bien rempli aux entreprises bioalimentaires de la région afin de les accompagner dans leur développement, peu importe leur taille.

C'est un réel privilège pour Gaspésie Gourmande d'avoir la confiance de ses membres et c'est une grande fierté pour nous de contribuer à leur rayonnement grâce au *Guide-Magazine*. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à découvrir ou à redécouvrir l'étendue de l'offre bioalimentaire gaspésienne de même que toute la créativité et l'originalité des passionnés qui y travaillent.

Bonne lecture!

THE GASPÉSIE GOURMANDE BANNER BRINGS TOGETHER 150 ENTERPRISES COMPOSED OF PEOPLE WHO PRODUCE AND/OR PROCESS PRODUCTS HARVESTED FROM THE LAND, THE SEA AND THE FOREST OR CREATE OTHER GOURMET FARE, AND THEIR ASSOCIATES – THE SHOPS, RESTAURANTS, CHEFS AND INNS THAT SELL OR SERVE THEIR PRODUCTS.

Over the years, we've built a strong brand, one that is recognised not only within the region but also elsewhere in Québec. Today, Gaspésie Gourmande offers local bio-food enterprises a well-stocked toolbox to assist them in their development, regardless of their size.

It's truly a privilege for Gaspésie Gourmande to enjoy the trust of its members and it takes great pride in contributing to their outreach through the *Guide-Magazine*. We wish you great pleasure as you discover or rediscover not only the scope of the Gaspesian bio-food offer but also the creativity and originality of the passionate people involved in this endeavour.

Enjoy your reading!

LE BONHEUR DE DÉCOUVRIR DES PRODUITS D'ICI DANS UN ENVIRONNEMENT UNIQUE AU QUÉBEC!

C'est avec passion, créativité et détermination que les nombreux producteurs gaspésiens offrent fièrement à la population et aux gens de passage dans la région une multitude de savoureux produits qui mettent en valeur notre terroir.

Ces produits régionaux témoignent de la richesse des ressources de notre péninsule et vous prendrez plaisir à les découvrir dans chacune des pages de ce guide-magazine.

À titre de députés des circonscriptions de Gaspé et Bonaventure, nous sommes heureux de nous associer à ces belles réussites pour cette 14^e édition!



Méganne Perry-Mélançon

Députée de Gaspé à
l'Assemblée nationale du Québec

Porte-parole du troisième groupe d'opposition en matière de condition féminine, de culture et de communications, d'immigration, de jeunesse, de sports, de loisirs et de saines habitudes de vie et en matière de tourisme.



Sylvain Roy

Député de Bonaventure à
l'Assemblée nationale du Québec

Porte-parole du troisième groupe d'opposition en matière d'enseignement supérieur, d'affaires municipales, d'agriculture et d'alimentation, en matière de forêts, de faune et de parcs et en matière d'affaires autochtones.





Tous les épicuriens le savent, le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* est un incontournable pour ceux et celles qui souhaitent découvrir les mille et une saveurs gaspésiennes. Tous seront d'accord avec moi : la région charme autant par ses produits du terroir authentiques et ses produits marins que par ses paysages de carte postale.

Le Tour gourmand vous invite à parcourir la région de la Gaspésie en vous délectant, entre autres choses, des produits de l'érable, des poissons et des fruits de mer ou des alcools locaux. Cette aventure gustative vous permettra de rencontrer les producteurs locaux, et aussi d'en avoir plein la vue avec les paysages bucoliques et marins de la région.

Le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* témoigne de la qualité et du travail des artisans du secteur bioalimentaire. Chaque jour, ces derniers garnissent nos tables de savoureuses victuailles. Je vous invite à découvrir les trésors culinaires dont regorge la région en feuilletant ce précieux guide que vous tenez entre les mains.

Je vous souhaite de belles découvertes et de bonnes dégustations.

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

André Lamontagne

ATKINS & frères

PRODUITS FINS

LA RÉFÉRENCE EN POISSONS FUMÉS EXTRA FINS

PRODUIT EN
GASPÉSIE

FILETS DE MAQUEREAU
FUMÉS À CHAUD
POIVRE DE MALABAR

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

Charles et James

OÙ NOUS TROUVER :

GASPÉSIE (PERCÉ)
204, ROUTE 132 OUEST

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

QUÉBEC
MARCHÉ DU VIEUX-PORT

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

CHAMBLY
FERME GUYON

BOUCHERVILLE
393, RUE SAMUEL-DE CHAMPLAIN



*Rillettes de truite
et de crevettes fumées*



*Bouchées de saumon
au sirop d'érable*



*Saumon de l'Atlantique
fumé à froid*

ATKINSETFRERES.COM

Espace WAZO inc.



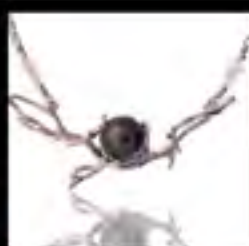
WAZO

espacewazo.com

JOAILLERIE | ARTS VISUELS | CRÉATIONS QUÉBÉCOISES

PIERRE FINES, PRÉCIEUSES ET RÉGIONALES

EXPOSITION DE PIERRES, MINÉRAUX ET FOSSILES QUÉBÉCOIS ET CANADIENS



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

WAZO

RELÈVE ET INNOVATION

L'AGRICULTURE AUTREMENT

Le manque de relève constitue l'un des plus grands problèmes de l'agriculture québécoise. Le coût d'acquisition d'une entreprise agricole explique en grande partie cette situation, la valeur marchande des terres étant supérieure à leur valeur économique. En Gaspésie, les terres sont plus abordables, mais l'endettement représente néanmoins un frein. Certains membres de la relève ont conséquemment trouvé des méthodes innovatrices pour établir leur production animale ou maraîchère.



PAR GILLES GAGNÉ

ggssoleil95@yahoo.ca

Journaliste pigiste au quotidien *Le Soleil*, il est aussi rédacteur en chef du *Gaspé Spec* et éditorialiste au journal *Graffiti*, en plus d'écrire pour le journal *Pêche Impact*. Il se passionne pour les ressources naturelles et vit à Carleton-sur-Mer.



Éliane Gélinas-Frenette et Vincent-Olivier Bastien, propriétaires de la Ferme Le Caprivore (Bonaventure), ont réalisé il y a six ans une entrée remarquablement originale en agriculture. Cette entrée était à la fois improbable, non planifiée, dépourvue d'endettement et dans un domaine insoupçonné : l'élevage de chevreux pour la viande.

À la fin du printemps 2013, de retour depuis peu d'une année passée à Montréal, ils n'avaient « pas tant le goût de l'entreprise que le goût de l'entrepreneuriat ». « On se donnait l'été pour relaxer », dit Vincent-Olivier. Le couple n'avait préalablement déterminé aucun champ d'action. Une annonce sur le site Kijiji venant de la ferme fromagère Natibo, de Caplan, a orienté leur choix. « Natibo cherchait un endroit pour vendre ses chevreaux, puisque cette ferme ne garde que les femelles. Un mois après notre arrivée, on avait 10 chevreaux au biberon. On était installés sur une ferme qui s'appelait avant la Seigneurie de l'Émeu, chez l'ancien *chum* de ma mère, Yvon Bourdages. En l'espace de deux mois, on avait 20 chèvres au biberon et c'était commencé », raconte-t-il.

L'hébergement fourni par M. Bourdages a été déterminant et continue de l'être dans l'émergence de la Ferme Le Caprivore depuis six ans. « C'est la chose qui nous a permis de commencer, de mettre de l'argent sur un projet, plutôt que sur un logement. Ça n'aurait pas été possible pour nous de démarrer à ce moment-là sans ce genre d'appui. On ne peut pas faire de l'agriculture plus « autrement » que ça : on a eu zéro mise de fonds à déboursier pour avoir, à un prix plus que compétitif, des chevreaux au biberon. Le seul argent qu'on a dépensé servait à nourrir ce qu'on allait abattre plus tard et qui allait rapporter », rappelle Vincent-Olivier.

Officiellement, la Ferme Le Caprivore a été fondée en 2015. Éliane et Vincent-Olivier ont eu le temps de voir à l'élevage et à la croissance du troupeau, puis de produire et commercialiser des saucisses et des découpes. L'entente avec le propriétaire de la ferme, c'est qu'Éliane et lui entretiennent le terrain et les bâtiments. « 2015 a été notre première année de vente. Après quatre marchés publics, on n'avait plus de produits. En 2016, on a réussi à vendre durant presque l'année au complet et, en 2017, on a réussi à avoir des produits toute l'année », ajoute Vincent-Olivier.

RELÈVE ET DIVERSIFICATION

Éliane et Vincent-Olivier ont acquis l'entreprise Naturellement Antioxydant, de Newport, en 2018. « On a acheté 2000 plants d'aronia et de thé du Labrador [...], la marque et les équipements », précise Vincent-Olivier. Les anciens propriétaires, Christiane Robitaille, Pierre-Michel Brigaudet et Jean-Jacques Brigaudet, continueront à produire leur kéfir de fruits (Kéfir Royal). « Les plants sont situés à Bonaventure et Port-Daniel, dans ce cas chez ma mère, qui embarque avec nous dans cette entreprise. La transformation se fait à Bonaventure. » Les arbres sont répartis en plusieurs champs pour réduire l'impact des chevreuils (cerfs de Virginie). ▶

SUCCESSION AND INNOVATION

FARMING DIFFERENTLY

THE LACK OF SUCCESSION IS ONE OF THE BIGGEST PROBLEMS FACING AGRICULTURE IN QUÉBEC. THIS IS LARGELY DUE TO THE COST OF ACQUIRING AN AGRICULTURAL BUSINESS, AS THE MARKET VALUE OF THE LAND IS GREATER THAN ITS ECONOMIC VALUE. IN THE GASPÉ, LAND IS MORE AFFORDABLE, BUT DEBT IS STILL AN OBSTACLE. SOME MEMBERS OF THE LATEST GENERATION OF FARMERS HAVE COME UP WITH INNOVATIVE METHODS TO RAISE THEIR ANIMALS OR GROW THEIR CROPS.

Éliane Gélinas-Frenette and Vincent-Olivier Bastien, owners of Ferme Le Caprivore (Bonaventure), made a remarkably original entry into agriculture six years ago. The manner of their entry was not only unlikely, unplanned and free of debt but also in a surprising field: they decided to raise young goats for meat production.

In late spring 2013, just back in the Gaspé from a year in Montréal, they wanted “not so much to start a specific enterprise as to be entrepreneurs”. “We took the summer off to relax,” says Vincent-Olivier. The couple had not determined in advance what kind of business they wanted to get into. An ad on Kijiji posted by Natibo, a goat cheesemaking enterprise in Caplan, helped them make up their minds. “Natibo was looking for a place to sell their kids, because they only kept the nannies. A month after our arrival, we had 10 kids we were bottle-feeding. We’d set up operations on a farm once called the Seigneurie de l’Émeu, a place that belonged to my mother’s ex, Yvon Bourdages. Within two months, we were bottle-feeding 20 kids and things took off from there,” he reminisces. ▶

SELECTIFS, LES CHEVREAUX TRIENT LE FOIN QU'ILS CONSOMMENT. ÉLIANE ET VINCENT-OLIVIER ONT REUSSI A OBTENIR AILLEURS CE QUE LEURS BÊTES PRÉFÈRENT : LEUR FOIN PROVIENT DE CHEZ UN VOISIN, LA FERME DU BUTTEREAU. « L'IDÉE, C'EST L'OPTIMISATION DU PARC DE MACHINERIE EXISTANT. MON VOISIN FAIT EN DEUX HEURES CE QUI ME PREND AU MOINS DEUX JOURS », NOTE VINCENT-OLIVIER.



VINCENT-OLIVIER BASTIEN ET
ÉLIANE GÉLINAS-FRENETTE, DE LA FERME
LE CAPRIVORE, AVEC LEUR PETITE OLIVIA

En acquérant Naturellement Antioxydant, le couple a aussi mis le pied dans la porte de 30 points de vente au Québec, où cette entreprise vendait déjà ses produits. Toutefois, avec 100 chèvres et les installations dont elle dispose, la Ferme Le Caprivore a atteint un roulement maximal. «On est à la limite de la capacité humaine. C'est pour ça qu'on ajoute une autre culture, pour moins dépendre d'un seul produit», mentionne Vincent-Olivier.

Éliane et Vincent-Olivier occupent un travail à l'extérieur de la ferme. «Par choix, parce que ça nous permet de garder un niveau d'endettement nul, de garder notre ferme en constante évolution, sans prêt. On travaille pas mal. L'agriculture, c'est un travail à temps plein avec des revenus très partiels», résume Vincent-Olivier. Parents d'Olivia, deux ans et demi, ils envisagent tout de même le jour où ils pourront vivre de leurs deux entreprises. «C'est le but mais, tant qu'on est en cette étape de consolidation de projet, on va investir l'argent qu'on fait en expansion et en diversification», note Vincent-Olivier.

BOUVILLONS D'ENGRAISSEMENT À LA FERME PERCÉ NATURE

Arrivé en Gaspésie en 2005, Bertrand Anel, ingénieur agronome d'origine française, a acheté son troupeau et lancé la Ferme Percé Nature (Cap-d'Espoir) en 2016, après des discussions avec un éleveur bovin établi, Lorenzo Athot. «On avait évoqué des projets, puis ses plans ont changé», explique M. Anel. Travaillant à l'extérieur, M. Athot a dû diminuer la taille de son troupeau. «Il avait de la place dans son étable. De novembre à juin, mon troupeau rejoint le sien pour en former un seul. Je m'en occupe tous les jours. C'est mon loyer», poursuit-il. «Je profite de l'expérience de Lorenzo et nous sommes deux quand il y a des choses à faire. S'il y a un problème, nous sommes deux aussi. On fait les foin ensemble.»

De 15 vaches reproductrices en 2016, M. Anel est passé à 20. Il nourrit les veaux à l'herbe et les fait abattre quand ils atteignent 450 kg. «On n'utilise pas de fertilisants chimiques, pas de pesticides et pas d'hormones. C'est une méthode biologique, mais pas certifiée. La commercialisation se fait par vente directe, avec livraison sous forme de paniers de 5 kilos, généralement entre Gaspé et Chandler, mais il m'arrive de me rendre plus loin», précise-t-il. ▶

«CE QUE J'AIME, C'EST D'ÊTRE CAPABLE
DE PRODUIRE NOTRE VIANDE, D'OFFRIR
AUX GENS UN PRODUIT AUTHENTIQUE.
ON SAIT D'OU ÇA VIENT, CE QUE
LES CHÈVRES MANGENT. C'EST UNE
AGRICULTURE À PLUS PETITE ÉCHELLE.
ON NE FOURNIT PAS LA DEMANDE.»

– Éliane Gélinas-Frenette

The housing provided by Yvon Bourdages was decisive to the emergence of Ferme Le Caprivore and it still is six years down the road. "It's what allowed us to start up, to invest money in the project rather than on housing. We wouldn't have been able to get our business off the ground at that time without that kind of support. You can't farm more differently than that: we had zero down payment and were able to buy some kids to bottle-feed at a very competitive price. The only cash we had to lay out was to feed animals we would later take to the slaughterhouse to earn an income," recalls Vincent-Olivier.

LE TROUPEAU DE LA
FERME PERCÉ NATURE
AU PÂTURAGE



L'AGRICULTURE AUTREMENT : UNE TENDANCE FORTE EN GASPÉSIE

L'émergence de petites exploitations agricoles a toujours existé dans la péninsule, mais ce phénomène de fermes menées initialement à temps partiel prend de l'ampleur depuis quelques années, observe Karina Espinoza-Rivière, conseillère en aménagement et vie syndicale à l'Union des producteurs agricoles (UPA) de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine. «Je n'ai pas fait d'étude scientifique à ce sujet, mais je dirais que c'est presque 50-50 entre les fermes d'une bonne taille, dans les productions animales surtout, et des projets qui visent le marché local et les marchés publics, surtout dans le domaine maraîcher», note-t-elle. «Les gens y vont de manière graduelle, le temps de venir combler avec des emplois extérieurs le revenu qui ne vient pas encore de la production agricole.»

MESURES DE SOUTIEN POUR LA RELÈVE AGRICOLE

Divers services et programmes de l'UPA ou du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) s'adressent à la relève agricole, qu'elle démarre en grand ou graduellement. «L'UPA n'offre pas de subvention; il s'agit plus de services, comme l'aide au transfert de propriété», précise M^{me} Espinoza-Rivière.

Également, grâce à L'ARTERRE, l'UPA offre un service de maillage axé sur l'accompagnement et le jumelage entre aspirants agriculteurs, producteurs agricoles n'ayant pas de relève et propriétaires fonciers désireux de valoriser leurs terres et leurs actifs.

Ferme Le Caprivore was officially founded in 2015. Éliane and Vincent-Olivier had had the time to see to the breeding and expansion of their flock, and then go on to produce and market sausages and meat cuts. The agreement they had with the farm's owner was that they would take care of keeping the land and buildings in good order. "We sold our first products in 2015. After four public markets, we ran out of product. In 2016, we managed to sell our products for nearly the full year and by 2017, we were selling year round," adds Vincent-Olivier.

SUCCESSION AND DIVERSIFICATION

Éliane and Vincent-Olivier acquired the Newport-based enterprise, Naturellement Antioxydant, in 2018. "We bought 2,000 chokeberry and Labrador tea plants [...], the label and the equipment," points out Vincent-Olivier. The former owners, Christiane Robitaille, Pierre-Michel Brigaudet and Jean-Jacques Brigaudet, would continue to produce their fruit kefir (Kéfir Royal). "The plants grow in Bonaventure and Port-Daniel, in the latter case on land owned by my mother, who partners with us in this enterprise. The processing is done in Bonaventure. The trees have been planted in several different fields to keep deer impact to a minimum."

By acquiring Naturally Antioxidant, the couple also got their foot in the door of 30 points of sale in Québec where the company was already selling its products. This being said, with its 100 goats and the facilities at their disposal, Ferme Le Caprivore has reached the limit of their capacity. "On the farm, we are physically unable to do more than what we're doing now. That's why we added another crop, so we wouldn't have to depend on a single product," says Vincent-Olivier.

Éliane and Vincent-Olivier both work off the farm. "This is by choice, because it allows us to remain debt-free and still keep our farm evolving, without taking on a loan. We both work hard. Farming is a full-time job with a very part-time income," sums up Vincent-Olivier. Parents of two-and-a-half-year-old Olivia, they still hope to one day earn their living from their two enterprises. "That's the goal, but as long as we're consolidating the project, we'll be investing the money we make in expansion and diversification," says Vincent-Olivier.

FEEDER STEERS AT FERME PERCÉ NATURE

Arriving in the Gaspé in 2005, Bertrand Anel, an agronomy engineer of French origin, purchased his herd and started up Ferme Percé Nature (Cap-d'Espoir) in 2016, after discussion with an established cattle farmer, Lorenzo Athot. "We discussed some projects but then his plans changed," explains Bertrand. Working off the farm, Lorenzo had to cut down the size of his herd. "But he had room in his barn. So from November to June, we combine our herds for the winter. I look after the cattle every day. That's my rent," he continues. "I learn from Lorenzo's experience and there are two of us when there are chores to do. If there's a problem, we tackle it together too. And we do the haying together."

Starting with 15 breeding cows in 2016, Bertrand now has 20. The calves are grass-fed and slaughtered when they reach 450 kg. "We use no chemical fertilisers, no pesticides and no hormones. Our method is organic, but not certified. We market by direct sale, delivering 4-kg boxes, generally in the area from Gaspé to Chandler although I sometimes go farther," he points out. ▶





MICHEL PERRÉE ET MÉLANIE SIMARD
DES POTAGERS LES RANGS FOUS

© Yannick Ouellet



PENDANT CE TEMPS, DANS LE DOMAINE MARAÎCHER...

Les propriétaires des Potagers Les Rangs Fous (Sainte-Anne-des-Monts), Mélanie Simard et Michel Perrée, ont choisi l'agriculture autrement en décidant de produire des légumes en fonction des attentes des chefs et des restaurateurs gaspésiens, en particulier leurs voisins en Haute-Gaspésie, chez qui ils décelaient un engouement. «Si un restaurateur veut des fèves jaunes avec des pois mauves, on va les faire. On le fait venir, on lui demande ce qu'il veut et on lui dit ce qu'il est possible de produire. On ne veut pas imposer aux gens ce qu'on produit», explique Mélanie, ingénieure civile de formation.

Michel Perrée est ingénieur mécanique; il a gardé son emploi à l'extérieur de la ferme, contrairement à sa conjointe, qui se consacre aux Potagers. Le couple aménage une serre qui répondra aux besoins de quelques clients, dont Daniel Gasse, du Restaurant La Broue dans l'Toupet, à quelques kilomètres. «Daniel veut des tomates cerises, mais il n'en trouve pas assez et il pense que personne n'arrivera à le fournir. Je vais ajuster ma surface en fonction de ses besoins», mentionne Mélanie.

Le comité Relève et établissement, coordonné et animé par Gaspésie Gourmande, a réalisé cette année une recherche-action pour documenter des pratiques agricoles innovantes afin d'inspirer et d'outiller tant la relève que les intervenants qui la soutiennent. La synthèse de l'étude, intitulée *L'agriculture autrement? Pourquoi pas!*, sera publiée à l'automne 2019. Elle répertorie 23 pratiques agricoles innovantes de la Gaspésie et d'ailleurs au Québec.

MEANWHILE, IN THE MARKET GARDENING FIELD...

The owners of Potagers Les Rangs Fous (Sainte-Anne-des-Monts), Mélanie Simard and Michel Perrée, chose to farm differently by deciding to grow produce that addresses the needs of Gaspesian chefs and restaurateurs, especially those of their neighbours in the Upper Gaspé whose interest they had spotted. "If a restaurant owner wants yellow beans with purple peas, we'll grow them. We invite him over, ask him what he'd like and tell him what we can grow. We don't want to force people to buy what we grow," explains Mélanie, a civil engineer by training.

Michel Perrée is a mechanical engineer; he has kept his job off the farm, unlike his spouse, who is dedicated to their market garden. The couple is building a greenhouse that will meet the needs of some customers, including Daniel Gasse, who runs Restaurant La Broue dans l'Toupet, a few kilometers from the farm. "Daniel wants cherry tomatoes, but he can't find enough and he thinks no one will be able to provide them. I'll adjust my crop acreage to meet his needs," says Mélanie.

PRINCIPALES PRODUCTIONS EN TERMES DE REVENUS BRUTS EN GASPÉSIE—ÎLES-DE-LA-MADELEINE

18 %	16 %	15 %	9 %	8 %	7 %	5 %
LAIT	BOVIN	ACÉRICULTURE	CULTURES ABRITÉES (TOMATES EN SERRE, PRODUCTION DE LÉGUMES, DE FLEURS, ETC. EN SERRE)	MARAÎCHAGE ET FRUITS	OVIN	POMME DE TERRE



LES TERRES DE LA DÉFRICHE



LA RELÈVE ÉTABLIE AU QUÉBEC, EN CHIFFRES¹

56 %	est âgée de 35 à 39 ans en 2016
25 %	est constituée de femmes
62 %	possède un diplôme d'études collégiales ou universitaires

1. Selon le Portrait de la relève agricole au Québec 2016 du MAPAQ.

Une autre ferme maraîchère, La Défriche, fait les choses autrement, dans le 3^e Rang de Saint-Godefroi, où Josée Marsollier et Marc-André Longpré ont établi leurs premières cultures, en 2014, avant de commencer à vendre, deux ans plus tard. «On essaie d'avoir une approche diversifiée; on s'autosuffit et on essaie d'en vivre, pour que la population ait accès à des produits sans engrais nocifs», précise Josée.

Les produits de La Défriche sont certifiés biologiques. L'entreprise distribue notamment son pesto et son sel à la fleur d'ail dans le réseau Baie des saveurs. Elle vend aussi une quantité appréciable de choux aux Produits Tapp, à Gaspé, l'un des plus grands producteurs de choucroute biologique au Canada. La Défriche est présente dans plusieurs supermarchés et épiceries spécialisées de la Baie-des-Chaleurs, de Montréal et de Rimouski.

Pour le moment, Marc-André Longpré travaille à l'extérieur de la ferme. «Mais on cherche à vivre de notre projet. Cette année, on aura un kiosque à la ferme. On diversifie la production en ajoutant les framboises bio, d'autres fruits, dont les amélanches. On a commencé la construction d'une chambre froide en prévision des plus grandes quantités de fruits et légumes qui viendront des champs et du verger, et pour les transformer», souligne Josée. Élevée sur une ferme laitière, elle a toujours eu le goût de l'agriculture, alors que pour Marc-André, «c'est un projet qui remonte à 20 ans». ■

Things are also done differently at another produce farm, La Défriche, back on Saint-Godefroi's third range where Josée Marsollier and Marc-André Longpré planted their first crops in 2014, before starting to sell their produce two years later. "We're trying a diversified approach; we grow everything we need for our own subsistence and we're trying to earn our living from the land, so people have access to products free of harmful fertilisers," points out Josée.

La Défriche products are certified organic. The company distributes its pesto and garlic flower salt via the Baie des Saveurs network. They also sell a substantial volume of cabbage to Les Produits Tapp in Gaspé, one of Canada's largest producers of organic sauerkraut. La Défriche is present in several supermarkets and specialty grocery stores in the Chaleur Bay area as well as in Montreal and Rimouski.

For now, Marc-André Longpré works off the farm. "But we're trying to earn our living from our project. This year, we'll have a farmgate stand. We're diversifying our produce by adding organic raspberries and other fruits, including serviceberries. We've started building a cold room in anticipation of the larger quantities of fruits and vegetables we'll be harvesting from the fields and orchard, and to process them," says Josée. Raised on a dairy farm, she's always been drawn by agriculture, while for Marc-André, "it's a project that's been in the works for 20 years." ■

CONTEXTE AGRICOLE EN GASPÉSIE—ÎLES-DE-LA-MADELEINE

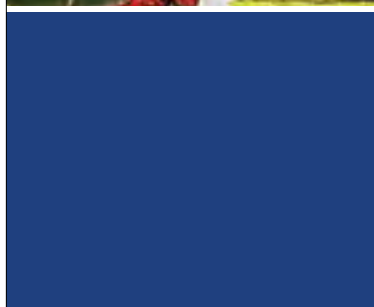
239 entreprises agroalimentaires²

65 d'entre elles
sont de nouvelles
entreprises enregistrées
au MAPAQ dans les
5 dernières années



15 %
sont des reprises
d'entreprises et
85 %
des démarrages

2. D'après les données 2017 du MAPAQ.



La Maison Mathilde

Ayant comme toile de fond la mer et le rocher Percé, ce petit bijou de restaurant saura combler vos papilles avec sa cuisine savoureuse inspirée des richesses du terroir gaspésien. Homard, poisson et fruits de mer sont à l'honneur.

Un incontournable à Percé!

85, route 132, Percé (Québec) G0C 2L0

418 782-2349 | 418 782-2183

aubergelestroisoeurs.com

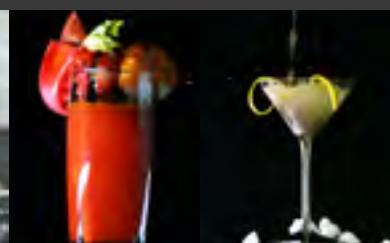


BISTRO LE FRIGIDAIRE

ET
POISSONNERIE CARLETON-SUR-MER



POISSONNERIE
Carleton



VIVEZ L'EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE DU NOUVEAU BISTRO LE FRIGIDAIRE, ADJACENT À LA POISSONNERIE ! PRENEZ PLACE À L'INTÉRIEUR OU SUR LA TERRASSE, DANS UNE AMBIANCE CHIC ET TENDANCE, ET LAISSEZ-NOUS VOUS SERVIR.

SPÉCIALITÉS

BAR À HUÎTRES - HUÎTRES WILLIAM B DE CARLETON-SUR-MER À L'HONNEUR !
CHAUDRÉE GÉNÉREUSE

HOMARD, CRABE ET CREVETTES DE LA GASPÉSIE
MOULES DE CARLETON-SUR-MER ET FRITES
COCKTAILS UNIQUES ET APPÉTISSANTS

5, rue de la Gare, Carleton-sur-Mer

LIVRAISON PARTOUT AU QUÉBEC

BISTRO

MIDI ET SOIR

De la mi-juin au début septembre

418 364-8888

POISSONNERIE

TOUTE L'ANNÉE

Tous les jours de 8 h 30 à 17 h 30; jusqu'à 18 h le jeudi et le vendredi. En été, horaire prolongé jeudi, vendredi et samedi !

418 364-7926

DÉCOUVREZ NOS PRODUITS, NOS RECETTES ET NOTRE BISTRO EN PHOTOS À

poissonneriecarletonsurmer.com

Suivez-nous pour connaître nos nouveautés!



GÎTE DU MONT-ALBERT

AU CŒUR DU PARC NATIONAL DE LA GASPÉSIE



Photo : Steve Deschênes

- Auberge 4 étoiles avec chambres confortables
- Cuisine actualisée digne de l'art culinaire régional
- Bistro sympathique offrant un menu décontracté et des bières de microbrasseries locales
- Vue sur l'immensité des montagnes gaspésiennes

FORFAIT GOURMET

À partir de
129\$ /pers.
Occ. double

Le forfait comprend :

- 1 souper table d'hôte 3 services
- 1 nuitée à l'auberge
- 1 petit déjeuner buffet
- Frais de service inclus

sepaq.com/gite | 1 800 665-6527

Tarification d'accès au parc national de la Gaspésie en sus. Les prix peuvent varier selon la date de votre séjour.



THÉÂTRE

À TOUR DE RÔLE PRÉSENTE



UNE COMÉDIE
UN PEU TRISTE DE
SIMON BOULERICE

TA MAISON BRÛLE

MISE EN SCÈNE D'ÉDITH PATENAUDE

AU QUAI DES ARTS À CARLETON-SUR-MER

16 JUILLET AU 16 AOÛT 2019 | DU MARDI AU VENDREDI | 20 H 30

RÉSERVATION : 418 364-6822 | PRODUCTIONSATOURDEROLE.COM



THÉÂTRE
À TOUR
DE RÔLE



PHOTO MICHELINE BERNARD © JULIE PERREAU

THÉÂTRE
PETITE
MARÉE 25

+ THÉÂTRE
incliné

RÉSERVATION 418 534-2386
theatredelapetitemaree.com



Librement inspiré du roman
D'ANDRI SNAER MAGNASON

ADAPTATION Jacques Laroche MISE EN SCÈNE José Babin
INTERPRÉTATION Bryan Morneau et José Babin

BONAVENTURE
PRÉAU DU CAMPING
PLAGE BEAUBASSIN



DU 10 JUILLET AU 15 AOÛT 2019
DU MARDI AU VENDREDI 19 H 30
SAMEDI 10 H 30



Photo : Lucile Prosper

UNE GASPÉSIE FRUITIÈRE

Bleuets qui explosent après les coupes forestières, framboises qui teintent les friches, amélanches à disputer aux oiseaux, fraises cultivées et sauvages, pommes de vergers oubliés, groseilles, gadelles, cerises, camerises, aronias, cassis ajoutent saveur et couleur à l'assiette québécoise. La Gaspésie contribue de belle façon à cette offre de fruits indigènes et cultivés.



PAR HÉLÈNE RAYMOND
petitsperiples@hotmail.com

Après plusieurs années à Radio-Canada, elle poursuit sa route à titre d'auteure, d'animatrice et de journaliste indépendante dans les secteurs de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement. On peut la lire dans divers magazines, la suivre sur Twitter (@heleneraymond) ou sur son blogue : heleneraymond.quebec.



L'été, dans la péninsule, il arrive qu'on détecte sur un sentier de longue randonnée cette odeur sèche, caractéristique de la présence des petits fruits; quelques minutes plus tard, on cueille une belle poignée de framboises, en chantant pour éloigner les ours. Sur des terres bûchées, on déniche des bleuets. Près des habitations délaissées, des fraises. À l'orée des forêts comme dans les champs, surgissent les amélanches.

« Il faut se promener dans les rangs des villages des MRC Avignon et Bonaventure au printemps pour apercevoir des pommiers en fleurs. On repère très bien des vestiges de petits vergers et des arbres sauvages, disséminés par les animaux. » Guy Langlais, spécialiste en pomiculture et professeur à l'Institut de technologie agroalimentaire à La Pocatière, fait preuve d'un enthousiasme contagieux quand on l'invite à parler du potentiel gaspésien.

Il n'est pas le seul à promouvoir une Gaspésie fruitière. En nature, dans les fraisières conventionnelles comme dans les vergers de petits et gros fruits, plusieurs tentent de profiter des qualités intrinsèques du terroir pour le dynamiser davantage. Et il y a toutes sortes de manières de le mettre en valeur. À Mont-Louis, la coopérative Levier des artisans a organisé en 2017 et 2018 des corvées de récolte de pommes, prunes et poires chez des particuliers qui peinent à tout consommer. Deux tonnes ont ainsi été récupérées et la moitié, offerte aux banques alimentaires.

Si l'on explore la forêt pour ramasser sa réserve personnelle, il demeure toutefois difficile d'obtenir un portrait de l'activité commerciale qui s'y déroule. Les quelques expériences de mise en marché collective qui ont eu cours n'ont connu que peu de suites. On sait que quelques cueilleurs spécialisés les fréquentent et que des artisans locaux transforment une partie de ces récoltes.

UNE TRADITION AGRICOLE ?

Historiquement, la consommation des fruits sauvages comble les besoins alimentaires et facilite la longue traversée de l'hiver. Au xx^e siècle, quand la culture commerciale s'organise, elle se concentre au sud de la province. Ce n'est que beaucoup plus tard que l'on innove de part et d'autre de la péninsule, en mettant en marché les premières fraises gaspésiennes. Pour les cultures dites émergentes¹, il faudra attendre. ▶

1. On qualifie ainsi ces cultures méconnues dont les fruits offrent, pour la plupart, des bénéfices nutritionnels et un potentiel économique.

A FRUITFUL GASPÉ PENINSULA

Blueberries bursting from the ground after the woodcutters have gone home, raspberries springing up on fallow land, serviceberries to fight over with the birds, farmed and wild strawberries, apples from forgotten orchards, gooseberries, currants, cherries, hascaps, chokeberries and blackcurrants add flavour and colour to the Quebec menu. The Gaspé Peninsula contributes in no small way to this abundance of native and cultivated fruits.

In summer on the peninsula, as you make your way along a hiking trail, you can tell by the dry, characteristic smell that there are berries just around the next bend; mere minutes later, you'll be picking raspberries by the handful... while whistling to ward off the bears. Old logging sites abound with blueberries and near abandoned homes, you'll find strawberries. Along woodland fringes and in the fields, there are serviceberry bushes galore.

"You need to take a walk along the back roads in the villages of the Avignon and Bonaventure RCMs in springtime to see the apple trees in bloom. It's easy to spot the remains of small orchards and wild trees, the legacy of animals." Guy Langlais, an apple production specialist and professor at the Institut de technologie agroalimentaire in La Pocatière, exudes contagious enthusiasm when invited to talk about the Gaspé Peninsula potential.

He's not the only one out there working to promote a fruitful Gaspé Peninsula. Out in the real world, in conventional strawberry fields and on berry farms or in large-fruit orchards, a number of people are trying to make the most of the terroir's intrinsic qualities to make fruit production in the Gaspé more dynamic. And there are all kinds of ways to do so. In Mont-Louis, in 2017 and 2018, the Levier des Artisans cooperative organised picking bees to harvest apples, plums and pears at the homes of people unable to use all of the fruit they grew. Two tons were picked and half was donated to food banks. ▶

L'aronia (à gauche) et la camerise, de petits fruits à haute teneur en antioxydants, en vitamines et en fibres



Les pionniers affrontent la concurrence québécoise. Dans la Baie-des-Chaleurs, Pierre Bourdages, copropriétaire de la Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon), se rappelle les commerçants itinérants : «Pendant qu'on faisait du porte-à-porte pour offrir nos fraises, jusque dans les années 1990, on voyait des *pick-up* venus de l'ouest, stationnés dans les cours des églises, en vendre en quantité. Petit à petit, nous avons développé notre notoriété auprès des Gaspésiens. Les gens nous ont associés à la proximité et ils ont reconnu nos efforts tout autant que notre service.» Avec sa gamme de produits (confitures, tartes, alcools...), l'entreprise est devenue un des plus importants transformateurs de fraises du Québec. Annuellement, de 40 000 à 50 000 bouteilles de vin de rhubarbe et surtout de fraises sont écoulées au kiosque, comme à la SAQ.

En Haute-Gaspésie, Bio Culture Lepage (Sainte-Anne-des-Monts) se distingue par la certification biologique de ses fruits, vendus frais, congelés ou transformés. Élise Lepage, la propriétaire, croit que l'air salin a des propriétés antiseptiques, même si elle ne dispose pas de preuves scientifiques pour appuyer sa conviction. Rarement aperçoit-elle des maladies fongiques dans ses vergers. Ses champs de fraises, framboises, bleuets et cassis offrent de bons rendements.

Selon le technicien agricole Delphis Porlier du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), les sols acides qui caractérisent plusieurs secteurs gaspésiens conviennent à ces cultures, en particulier celle du bleuet en corymbe (de forme arbustive), dont les superficies progressent.

FAIRE PROVISION

Tartes, confitures, vinaigres et produits de toutes sortes embaument les ateliers des artisans qui démontrent leur capacité à intégrer ces saveurs fruitières à de multiples recettes. Chic Fringale (Bonaventure) se spécialise dans la déshydratation. À la Ferme Paquet et Fils (Saint-Siméon), on cuisine les récoltes pour vendre au comptoir, ouvert toute l'année. De son côté, la Conserverie de la Baie (New Richmond) fait, entre autres, de la confiture de gadelles. Dans sa gamme Naturellement Antioxydant, la Ferme Le Caprivore (Bonaventure) mise sur les vertus de l'aronia.

Presque toutes les microbrasseries de la péninsule incorporent caméris, bleuets, fraises et espèces indigènes à leurs brassins. La Brasserie Auval va plus loin. Sur le site de l'ancienne école d'agriculture de Val-d'Espoir, elle remet des terres en culture pour obtenir les ingrédients nécessaires à la production de ses bières convoitées.

Although some people explore the forest to gather foods for their personal pantries, it's not easy to obtain a portrait of the commercial activity taking place there. The few collective marketing experiences introduced over the years haven't led to much. We know some specialised gatherers are active out in the woods and fields, and that local artisans process some of their harvest.

AN AGRICULTURAL TRADITION?

In the past, wild fruits met dietary needs and eased the long winters. By the twentieth century, as commercial farming became organised, it tended to be concentrated in the southern portions of the province. It wasn't until much later that people began to innovate throughout the peninsula, by marketing the first Gaspesian strawberries. The time had not yet come for other so-called emerging crops¹.

The pioneers had to deal with competition from elsewhere in Québec. In the Chaleur Bay region, Pierre Bourdages, co-owner of Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon), remembers the travelling merchants: "As we went door to door selling our strawberries up until the 1990s, we used to see their pick-up trucks from western Québec parked in church lots, selling strawberries in bulk. We gradually built our reputation with Gaspésians. People knew we were locals and they recognised both our efforts and our service." With its range of products (jams, pies, alcohols...), the enterprise has become one of Québec's leading strawberry processors. It sells from 40,000 to 50,000 bottles of wine, rhubarb but mostly strawberry, at its farmgate shop and at SAQ stores.

In the Upper Gaspé, Bio Culture Lepage (Sainte-Anne-des-Monts) produces certified organic berries, sold fresh, frozen or processed. Proprietor Élise Lepage believes that the salty sea air has antiseptic properties, although she doesn't have any scientific evidence to back up her convictions. She rarely sees any signs of fungal diseases in her crops. Her strawberry, raspberry, blueberry and blackcurrant fields provide good yields.

According to agricultural technician Delphis Porlier of Québec's Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), the acidic soils typically present in several areas of the Gaspé are suitable for these crops, particularly for shrubby highbush blueberries and the acreage of the latter is increasing.

1. This is the term used for lesser-known crops, many of which offer nutritional benefits and are good economic prospects.



En Haute-Gaspésie, la Coop du Cap (Cap-au-Renard) utilise les baies de sureau, les bleuets et les framboises dans ses tartinades, sirops et nectars. Au Domaine St-Maxime (Saint-Maxime-du-Mont-Louis), Andréanne Marcoux-Lemieux et Jonathan Trudel exploitent le plus important verger d'amélanchiers de l'Est-du-Québec². Leurs 1000 plants approvisionnent en premier lieu les brasseurs régionaux, puis d'autres transformateurs et les clients de l'autocueillette.

TOMBER DANS LES POMMES

«Ici, on installe des clôtures avant de penser aux pommiers!» Maryève Charland-Lallier effleure rapidement le problème occasionné par la forte présence des chevreuils (cerfs de Virginie) dans le verger de la Cidrerie des Caps-Noirs, à New Richmond. Depuis 2015, elle et son conjoint, Jean-Charles Fleurent, ont planté 500 arbres. Ils testeront leurs premiers cidres au cours de l'été. Puis, ils peaufineront leurs cuvées au fil des récoltes, pour mettre les premières bouteilles en marché en 2022. D'autres projets du genre voient le jour. On rêve même d'une route des cidres!

Guy Langlais affirme : «La Gaspésie a plusieurs atouts pour pratiquer une agriculture de terroir qui, en jumelant savoir-faire, climat et sols, rehausse son caractère.» Au printemps, quand il déniché des arbres en fleurs au hasard de ses promenades dans les rangs, il prélève des boutures et les multiplie pour constituer une banque locale. Il y trouve des pommes riches en tanins, prometteuses sur le plan cidricole. Ce matériel génétique qu'il veut rendre disponible sera son legs botanique.

Le fait que la Gaspésie soit un peu en retrait des grandes zones agricoles devient un atout. La superficie des parcelles réduit les problèmes liés à la trop forte densité des cultures. Plus encore, sa situation géographique stimule ce qu'on pourrait appeler «l'effet terroir». Dans les régions françaises du Pays basque, de l'Aubrac et partout où l'on a misé à la fois sur le patrimoine et l'engouement pour la production locale, on note aujourd'hui un dynamisme distinct. Pareil en Gaspésie. ▶

2. Bas-Saint-Laurent, Gaspésie et Îles-de-la-Madeleine.

PUTTING UP THE HARVEST

Pies, jams, vinegars and products of all kinds perfume the workshops of artisans who demonstrate their ability to work these fruit flavours into myriad recipes. Chic Fringale (Bonaventure) has made dehydration its speciality. At Ferme Paquet et Fils (Saint-Siméon), the harvest is turned into jams and jellies to be sold at its farmgate shop, open year round. As for Conserverie de la Baie (New Richmond), it makes preserves such as currant jam. Marketing a range of products under the label Naturellement Antioxydant, Ferme Le Caprivore (Bonaventure) focuses on the virtues of the chokeberry.

Almost every microbrewery on the peninsula incorporates hascaps, blueberries, strawberries and native species into their brews. Brasserie Auval goes further yet. At the site of the former agricultural school in Val-d'Espoir, it returns land to cultivation to obtain the ingredients it needs to produce its coveted beers.

In the Upper Gaspé, Coop du Cap (Cap-au-Renard) uses elderberries, blueberries and raspberries in its spreads, syrups and nectars. At Domaine St-Maxime (Saint-Maxime-du-Mont-Louis), Andréanne Marcoux-Lemieux and Jonathan Trudel operate the largest serviceberry orchard in Eastern Quebec². Their 1,000 plants supply primarily regional brewers, then other processors and U-pick customers.

THE APPLE OF THEIR EYE

"Here, we put up the fences before we even think about planting apple trees!" Maryève Charland-Lallier quickly glosses over the problems caused by the omnipresent deer in the orchard at Cidrerie des Caps-Noirs, in New Richmond. Since 2015, she and her husband, Jean-Charles Fleurent, have planted 500 trees. They'll be testing their first ciders this summer. Then, they'll fine-tune their vintages with future harvests, the goal being to market their first bottles in 2022. Other similar projects are also springing up. Some even dream of creating a cider route!

Guy Langlais insists "The Gaspé has many advantages for terroir agriculture; by combining know-how, climate and soils, we can make the most of these advantages." In the spring, when he spots flowering trees here and there during his walks along the back roads, he takes cuttings and multiplies them to build a local repository. In this way, he finds apples rich in tannins, promising as future sources of cider. He hopes to make this genetic material available as his botanical legacy.

The fact that the Gaspé Peninsula is somewhat isolated from major agricultural areas is an asset. Plot size reduces problems associated with high density crops. Moreover, its geographic location stimulates what could be called the "terroir effect". In France, in regions such as Pays basque and Pays de l'Aubrac and elsewhere, places where the emphasis is on heritage and a passion for local products are distinctly dynamic. The same is true of the Gaspé Peninsula. ▶

2. Bas-Saint-Laurent, Gaspésie and Îles-de-la-Madeleine administrative regions

FAIRE ÉQUIPE

Travailler ensemble s'impose. Dans une région peu densément peuplée, il serait risqué de multiplier les installations de transformation. Marjolaine Bernier-Leduc, conseillère en santé des sols et productions végétales au MAPAQ, pense qu'avant de faire naître des initiatives, il faut pousser l'analyse. Trop de projets ont avorté au moment d'affronter des marchés vite saturés. Ajoutons que les particularités climatiques, pédologiques, géographiques et sociales commandent des solutions adaptées au territoire.

Avant même de démarrer de nouvelles expériences agrotouristiques, il s'avère essentiel d'obtenir du soutien technique et financier. En ce moment, l'appétit des chevreuils est tel, dans la Baie-des-Chaleurs, qu'il faut clôturer jusqu'aux champs de fraises. Une dépense exorbitante qui risque de devenir un frein à l'expansion. Il faut aussi s'armer de patience. Les pommiers de moyenne taille, mieux adaptés au territoire, mettent plus de temps à produire que ces arbres nains, largement répandus au Québec. À cela s'ajoute le fait que le temps d'affinage des vins et cidres ne rapporte rien.

Rêvons un peu. Il y a encore des millions de baies à cueillir. Des pommes, poires et cerises à boire et croquer. Déjà, grâce à ces femmes et ces hommes qui transforment ces fruits du terroir, l'assiette gaspésienne continue de s'enrichir. Chargée d'histoire et de produits distinctifs, elle rajeunit et se diversifie pour offrir sa véritable nature. À ses habitants comme aux touristes. ■

TEAMING UP

Working together is a must. In a sparsely populated area, it would be risky to build too many processing facilities. Marjolaine Bernier-Leduc, MAPAQ adviser on soil health and crop science, thinks that before an initiative is given the green light, more in-depth analysis is needed. Too many projects have failed when the time comes to take on rapidly saturated markets. Furthermore, the climatic, soil, geographic and social particularities of the Gaspé call for solutions tailored to the region.

Even before starting up a new farm tourism experience, promoters need to obtain technical and financial support. For instance, the deer in the Chaleur Bay area are so hungry these days, that even strawberry fields need to be fenced, an exorbitant expense that may keep businesses from expanding. Promoters also need to be patient. Medium-sized apple trees, more suitable for the climate in the Gaspé, take longer to begin to produce than dwarf apple trees, largely grown elsewhere in Québec. Added to this is the fact that wines and ciders produce no profits while they are aging.

But let's dream a little. There are still millions of berries to pick, and apples, pears and cherries to drink and crunch. Already, thanks to the women and men who process these fruits of the land, the range of terroir food and beverages produced in the Gaspé continues to expand. Rich in history and distinctive products, the region's bounty is adopting a fresh, new look, diversifying to reveal its true nature to residents and visitors alike. ■

SOUS LE CHARME GASPÉSIEN

Louise Gagnon, communicatrice culinaire chevronnée, signe *Sous le charme des petits fruits*, un livre de cuisine qui permet d'apprêter les connus et les moins familiers : « Je ne suis pas née en Gaspésie, mais mon cœur est là-bas », nous confie-t-elle. En août, elle quitte Montréal pour visiter son père à Newport. Avec lui, elle cueille bleuets et autres délices sauvages et cultivés : « Son jardin est garni de gadelliers, groseilliers, sureaux, amélanchiers, framboisiers, etc. Certains plants ont été mis en terre il y a 30 ans ! » Plus récemment, elle lui a offert des camérisiers qui commencent à donner des fruits. Une façon, avec les argousiers plantés chez son frère, d'étendre son aire de récolte, dit-elle à la blague.



**Vous trouverez sa
mousse aux camerises à
gaspesiegourmande.com,
section Recettes.**



FESTIVAL

Présenté par
Hydro Québec

La Viree

19^e
ÉDITION

11-13
octobre 2019

- MUSIQUE ET DANSE TRADITIONNELLES •
- CONTES ET LÉGENDES •
- MARCHÉ PUBLIC •

CARLETON-SUR-MER
FESTIVALLAVIREE.COM






Marché public New Richmond

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

Les samedis d'été
**DU 6 JUILLET AU
7 SEPTEMBRE 2019**
DE 10 H À 16 H
Au parc de la Pointe-Taylor
(103, boulevard Perron Est)



Ville de
NEW RICHMOND

418 392-7000
villeneuve-richmond.com
Marché public de New Richmond



Couleur Chocolat

ÉCONOMUSÉE® du chocolatier

Chocolats fins et produits gourmets
À PARTAGER... OU PAS !

À DÉCOUVRIR :
CHOCOLATS FORESTIERS

Élaborés à partir d'essences provenant
de la forêt gaspésienne.



Sapin baumier



Peuplier baumier



Myrique baumier



Carvi sauvage

couleurchocolat.ca

Artisans à l'œuvre
ÉCONOMUSÉE® | QUÉBEC

Venez nous rencontrer à
SAINTE-ANNE-DES-MONTS
36, 2^e Rue Ouest
418 763-7535

90^e du tour de la Gaspésie

LA GASTRONOMIE, D'HIER À AUJOURD'HUI





PAR MÉLANIE GAGNÉ

melanieclauddegagne@gmail.com

Créatrice de contenu, elle collabore à plusieurs magazines. Elle s'intéresse à l'alimentation, à la cuisine, et aime fréquenter marchés publics et cafés. Les pieds dans le fleuve depuis l'enfance, elle a de beaux souvenirs de cueillette de coquillages, de baignade et de pique-niques sur les plages de la Gaspésie. On peut la suivre sur Facebook (Mélanie Gagné, créatrice de contenu).

Discuter de gastronomie avec des chefs et restaurateurs gaspésiens, c'est comme ouvrir un album de photos de famille. Les beaux souvenirs se succèdent, les anecdotes émergent, la fierté se lit dans les yeux. À partir des témoignages recueillis, voici un tour d'horizon non exhaustif¹ des établissements, chefs et plats qui ont marqué notre gastronomie, en cette année de célébration du tour de la Gaspésie.

Victorin Lemieux, 82 ans, originaire de Grande-Vallée, a étudié à l'École des métiers commerciaux (Montréal), l'ancêtre de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, dans les années 1950. Il a assisté le chef Armel Béland à l'Auberge Fort-Prével (Saint-Georges-de-Malbaie), puis été témoin du travail accompli par son frère, le chef Euclide Béland, au Gîte du Mont-Albert (Sainte-Anne-des-Monts) à titre de responsable des cuisines au service des établissements hôteliers du ministère des Loisirs, de la Chasse et de la Pêche. Le restaurant de Fort-Prével, qui constituait également une école de cuisine, et celui du Gîte font partie de l'ADN culinaire de la péninsule. Armel et Euclide Béland ont formé de nombreux cuisiniers et ont servi des générations de clients. «De bons bonhommes!» soutient M. Lemieux. «Leur frère Alban a aussi travaillé en cuisine. Il était plus dans l'ombre, mais il a fait du bon travail, lui aussi.»

Parmi les plats populaires de l'époque, M. Lemieux se souvient du jambon tranché sur l'os du Gîte, accompagné d'une sauce à l'érable. «Le homard prenait aussi le pas. On servait également de la morue rôtie. Le saumon fumé était aussi en vogue. Les frères Béland [faisaient le leur].» La crêpe au crabe et la bouillabaisse figurent également parmi les coups de cœur des menus de Fort-Prével et du Gîte. Armel Béland laissera d'ailleurs sa marque à titre de créateur de la fameuse bouillabaisse gaspésienne, une adaptation de la recette marseillaise, dans les années 1970. ▶

1. Impossible de recenser tous les établissements, chefs et plats qui ont marqué la gastronomie gaspésienne en un seul article! Le présent texte n'a pas la prétention de dresser un portrait complet. Il propose un survol basé sur les témoignages obtenus.

1. It's impossible to discuss all the establishments, chefs and dishes that have left their mark on Gaspesian gastronomy in a single article! This article provides merely a snapshot, based on the recollections of the people interviewed by the author.

90th anniversary of the trip around the Gaspé

GASTRONOMY THROUGH THE YEARS

Discussing gastronomy with Gaspesian chefs and restaurateurs is like opening an album of family photos. Beautiful memories flow one after the other, anecdotes emerge, their eyes shine with pride. Building on their recollections, here's a partial¹ overview of the establishments, chefs and dishes that have marked our gastronomy... our way of celebrating the trip around the Gaspé.

Victorin Lemieux, 82, a Grande-Vallée native, studied at the École des métiers commerciaux (Montréal), the ancestor of today's Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, in the 1950s. He assisted Chef Armel Béland at Auberge Fort-Prével (Saint-Georges-de-Malbaie) and then, as manager of the kitchens serving hotel establishments operated by the Ministère des Loisirs, de la Chasse et de la Pêche, he witnessed the work done by his brother, Chef Euclide Béland, at Gîte du Mont-Albert (Sainte-Anne-des-Monts). The restaurant at Fort-Prével, once also a culinary school, and the one at the Gîte are elements of the peninsula's culinary DNA. Armel and Euclide Béland trained many chefs and served generations of patrons. "Great guys," recalls Victorin. "Their brother Alban also worked in the culinary field. He kept more to the shadows, but he also did a good job." ▶

LE LIEU OÙ FESTOYER

Le chef Raoul Roux met Matane en vedette sur le plan gastronomique au Québec dans les années 1950. Dans la *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec* d'Henri-Paul Garceau, le Nouveau Belle Plage (aujourd'hui l'Hôtel-Motel Belle Plage), acquis par M. Roux en 1953, est décrit comme le grand relais gastronomique gaspésien : « Pendant 25 ans, avec son épouse, il en fera un haut lieu de la bonne table. Malgré une courte saison de quelques mois, il réussit à le rendre très prospère, recherché des touristes, mais aussi des populations environnantes. Il n'y avait pas de distance trop grande pour aller festoyer chez Raoul Roux. »

M. Roux sert du homard, de la morue fraîche, de l'aiglefin et de la bouillabaisse. Il bâtit des fumoirs et son saumon fumé est réputé dans toute la province. Le chef est aussi reconnu pour son sens de l'hospitalité. Il reconduit ses clients à leur voiture et sonne une cloche à leur départ en guise d'au revoir.

TABLE AVEC VUE

Près de la plage, face au rocher Percé et à l'île Bonaventure, l'Hôtel La Normandie (Percé) sert une cuisine à la française depuis 1941. Selon M. Lemieux, cette table a toujours eu bonne réputation : « On mangeait là de façon extraordinaire ! Pour certains plats, les entrées en particulier, c'était supérieur à Prével. » L'ancien directeur, Michel Boudreau, se souvient du saumon fumé, des escargots en coquille, des œufs à la russe, du coq au vin et du bœuf Stroganov des années 1960-1970.

Il se remémore d'autres établissements phares des années 1970 : « Le Nouveau Belle Plage à Matane était assez connu. On envoyait beaucoup de nos touristes manger là. Le Bon Accueil à Rivière-Madeleine était un arrêt obligé, pas tant gastronomique par contre. Il y avait Fort-Prével où l'on mangeait bien. À Percé, La Normandie, le Gargantua évidemment. La Baie Bleue à Carleton-sur-Mer. C'était une très bonne table. C'était le circuit de l'époque. » ▶

Salle à manger et cuisine au Gîte du Mont-Albert, parc de la Gaspésie; E.L. Désilets, 1944



Among the popular dishes of the time, Victorin remembers the Gîte's ham sliced on the bone, served with a maple sauce. "Lobster also topped the list. Roast cod was served too. And smoked salmon was popular. The Bêland brothers [smoked their own]." Crab crêpes and bouillabaisse were favourite items on the Fort-Prével and Gîte menus. In fact, Armel Bêland would leave his mark in the 1970s as creator of the famous Gaspesian bouillabaisse, an adaptation of the Marseille version.

« DES ASSOCIATIONS DE SAVEURS UNIQUES POUR SE DIFFÉRENCIER »

Christopher Dea, un Gaspésien de 23 ans, a créé le Restaurant Attablé, à Chandler, en 2017.

Le jeune chef propriétaire fait parler de lui en bien. Sandwichs originaux, tartares, salades et pâtisseries maison sont au menu au rez-de-chaussée le midi, et l'étage est réservé à la gastronomie en soirée. Le chef compte sur la clientèle touristique, mais il a aussi besoin de la clientèle locale. « Il y a de plus en plus de restaurants et de plus en plus de bons. On cherche des associations de saveurs uniques pour se différencier. C'est ce qui a apporté, entre autres, la mode des produits boréaux. »





© Denis Constantineau

LE GARGANTUA : « PLUS CONNU QUE LE ROCHER PERCÉ »

Pour plusieurs acteurs de la gastronomie gaspésienne, l'Auberge du Gargantua, dans la montagne, à Percé, a été légendaire. Dans une ambiance familiale, Ginette et Pierre Péresse, d'origine normande et bretonne, y ont proposé une cuisine française aux portions généreuses de 1959 à 2010. De nombreuses personnalités, dont François Mitterrand, en 1987, ont goûté leur menu où figuraient, entre autres, des langues de morue flambées au cognac, du saumon à la sauce hollandaise et du turbot au beurre citronné.

« C'est une histoire à peu près impossible! Lorsque M. Péresse est arrivé, il avait tout contre lui, raconte Jean Le Marquand. De son restaurant, on ne voyait pas du tout le rocher. Il fallait monter une côte avec un dénivelé de 90 degrés pour s'y rendre. Il a transformé cela en avantage. Son restaurant est devenu plus connu que le rocher Percé ! Il faisait déplacer les foules. On faisait la file pour manger au Gargantua. »

M. Péresse a été derrière les fourneaux, au service et dans son jardin à côté du restaurant. On dit qu'il était partout ! « Lorsqu'il prenait les commandes, il s'asseyait avec les clients et se servait un verre de vin dans leur bouteille », se souviennent M. Le Marquand et Michel Boudreau.

L'Hôtel Belle Plage, de Matane, dans les débuts de son histoire



© Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Le Gargantua, en 2012, deux ans après sa fermeture

THE PLACE TO BE

Chef Raoul Roux put Matane on Québec's gastronomic map in the 1950s. In Henri-Paul Garceau's book *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec*, the *Nouveau Belle Plage* (today's *Hôtel-Motel Belle Plage*), acquired by Raoul in 1953, is described as being the mecca of gastronomy on the Gaspé Peninsula. "For 25 years, together with his wife, he made it the place to be for fine dining. Despite a short season of only a few months, he managed to make it very prosperous, popular not only with tourists but also with local residents. No distance was ever too far when it came time for a feast at Raoul Roux's place." [Unofficial translation]

Raoul served lobster, fresh cod, haddock and bouillabaisse. He built smokehouses and his smoked salmon was famous throughout the province. The chef was also known for his sense of hospitality. He would escort his patrons back to their cars and ring a bell when they left as his way of saying goodbye.

TABLE WITH A VIEW

Right near the beach, across from Percé Rock and Bonaventure Island, Hotel La Normandie (Percé) has been serving French cuisine since 1941. According to Victorin Lemieux, its restaurant has always had a good reputation: "We used to enjoy extraordinary meals there! For some dishes, the mains in particular, it was even better than at Prével." Former manager Michel Boudreau remembers the smoked salmon, snails in the shell, Russian-style eggs, coq au vin and bœuf Stroganov from the 60s and 70s.

He recalls other flagship establishments of the 1970s: "The Nouveau Belle Plage in Matane was quite well known. We sent a lot of our tourists to eat there. The Bon Accueil in Rivière-Madeleine was a "must" stop, although it didn't really serve gastronomic fare. There was Fort-Prével where people ate well. In Percé, the Normandie and Gargantua obviously. The Baie Bleue in Carleton-sur-Mer. It had a very good table. That was the tour at the time."

At the Normandie, in the 1980s, the menu featured bouillabaisse and rib steak in scallop sauce. Champagne lobster puff pastry, seafood crêpes, scallops in pastis and sea bass appeared in the 1990s. Today, the bison osso buco and seafood pappardelle are à la carte choices, along with some classics like bouillabaisse. "We've kept two old favourites: the champagne lobster pastry and the scallop Wellington with goat cheese and white basil butter," says the Normandie's current manager, Jean Le Marquand.

Yvano Tremblay, who succeeded Euclide Béland as chef at the Gîte du Mont-Albert from 1977 to 2012, was initially inspired by French cuisine. Later, he used local products more often. Paul Hachey, who worked at several of the region's restaurants, was a great ambassador for the use of Gaspesian products in catering in the early 2000s. Moreover, an award bearing his name (see page 83) was created by Gaspésie Gourmande in 2017 to salute chefs who contribute to this gastronomic approach, inspired by the wealth of the Gaspé landscape. ▶

À La Normandie, dans les années 1980, la bouillabaisse et l'entrecôte sauce aux pétoncles étaient au menu. Le feuilleté de homard au champagne, la crêpe de fruits de mer, les pétoncles au pastis et le loup de mer y sont apparus dans les années 1990. Aujourd'hui, l'osso buco de bison et les pappardelles aux fruits de mer sont à la carte, avec quelques classiques comme la bouillabaisse. « Nous avons gardé deux vieux incontournables : le feuilleté de homard au champagne et le Wellington de pétoncles au fromage de chèvre et beurre blanc au basilic », dit le directeur actuel de La Normandie, Jean Le Marquand.

Yvano Tremblay, qui a succédé à Euclide Béland comme chef au Gîte du Mont-Albert de 1977 à 2012, s'inspirait au début de la cuisine française. Plus tard, il a davantage utilisé des produits locaux. Le chef Paul Hachey, qui a travaillé dans plusieurs restaurants de la région, a été un grand ambassadeur de l'utilisation des produits gaspésiens en restauration au début des années 2000. Un prix à son nom (voir à la page 82) a d'ailleurs été créé par Gaspésie Gourmande en 2017 pour récompenser les chefs contribuant à cette gastronomie inspirée des richesses du paysage gaspésien.

RELÈVE ET PRODUITS LOCAUX

Ces dernières années, l'offre de produits locaux a explosé en Gaspésie. « Les gens en sont friands, remarque M. Le Marquand. Même la bière : si tu dis qu'elle est brassée à Percé, c'est celle-là qu'ils veulent ! Il y a 20 ans, on entendait parler un peu de ça, les produits du terroir, mais il y avait moins de fournisseurs. Ça a beaucoup évolué et c'est tant mieux ! »

Les chefs de la relève travaillent beaucoup avec les produits locaux, connaissent bien les producteurs de leur région et sont sensibles aux limites de la nature. Pierre-Olivier Ferry est un bel exemple de chef engagé et créatif. Il figurait d'ailleurs parmi les 10 finalistes de la catégorie Chef de l'année aux Lauriers de la gastronomie québécoise, en avril 2019, pour son travail aux Jardins de Métis. « Parmi les bonnes tables actuelles, il y a Le Marin d'eau douce à Carleton-sur-Mer, La Broue dans l'Toupet et le Château Lamontagne à Sainte-Anne-des-Monts, La Maison Mathilde, La Maison du Pêcheur et [le Comptoir] Monsieur Émile à Percé, l'Auberge William Wakeham à Gaspé, note M. Boudreau. La Route des bières [de l'est du Québec] attire aussi beaucoup de gens en Gaspésie. » Comme quoi la gastronomie gaspésienne n'a pas fini de s'enrichir ! ■

LOCAL PRODUCTS AND THE LATEST GENERATION OF CHEFS

In recent years, the supply of local products has exploded in the Gaspé. "People love it," says Le Marquand. "Even the beer: if you tell them it's brewed in Percé, that's the one they want! Twenty years ago, we heard a bit about terroir products, but there were fewer suppliers. Things have changed a lot and that's good!"

The latest generation of chefs often incorporates local products, is familiar with the producers in their vicinity and aware of the limits nature imposes. Pierre-Olivier Ferry is a good example of a committed and creative chef. He was amongst the 10 finalists in the Chef of the Year category at the Lauriers de la gastronomie québécoise in April 2019, for his work at Reford Gardens (Les Jardins de Métis). "Today's finest restaurants include Le Marin d'eau douce in Carleton-sur-Mer; La Broue dans l'Toupet and Château Lamontagne in Sainte-Anne-des-Monts, La Maison Mathilde, La Maison du Pêcheur and [le Comptoir de] Monsieur Émile in Percé as well as Auberge William Wakeham in Gaspé," says Michel Boudreau. "The Beer Route [Eastern Quebec] also attracts a lot of people to the Gaspé." It just goes to say that Gaspé Peninsula gastronomy hasn't reached its limits yet! ■

L'ÉCOLE DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME DE LA GASPÉSIE

André Lagacé est chef formateur à l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie, à Gaspé, qui met l'accent sur les composantes maritimes et boréales de la gastronomie. « Mon objectif est de toujours regarder les tendances et de continuer à servir de la nourriture à notre façon, mais au goût du jour. » Les élèves sont encouragés à utiliser des ingrédients locaux. « On a des champignons sauvages, des petits fruits, du cèdre, de la livèche, etc. Il y a tellement de produits qu'on est en train de remettre sur le marché tranquillement. On pourrait dire que c'est notre cuisine régionale, cette nouvelle tendance-là qu'on découvre. »

Un projet de lab-école est aussi à l'étude. « L'objectif est de créer une expérience pour les élèves. Les amener en forêt cueillir des champignons, à la pêche, voir des producteurs. Travailler le produit de la terre à l'assiette en ayant nos jardins, faire nos conserves [...]. C'est un gros retour aux sources, finalement », ajoute M. Lagacé.





INSPIRÉE PAR LES PRODUCTEURS ET LES RESTAURATEURS D'ICI!

Formations professionnelles et continue
Perfectionnement en entreprise
Activités ouvertes au public (repas, ateliers et événements)



RESTAURANT
Attablé

Cuisine de fraîcheur et modernité au pied de l'océan

Vins d'importation privée

Consultez nos menus, publications et heures d'ouverture sur Facebook :

 Restaurant Attablé

102-500, rue Ernest-Whitton, Chandler (QC) • 418 689-2024



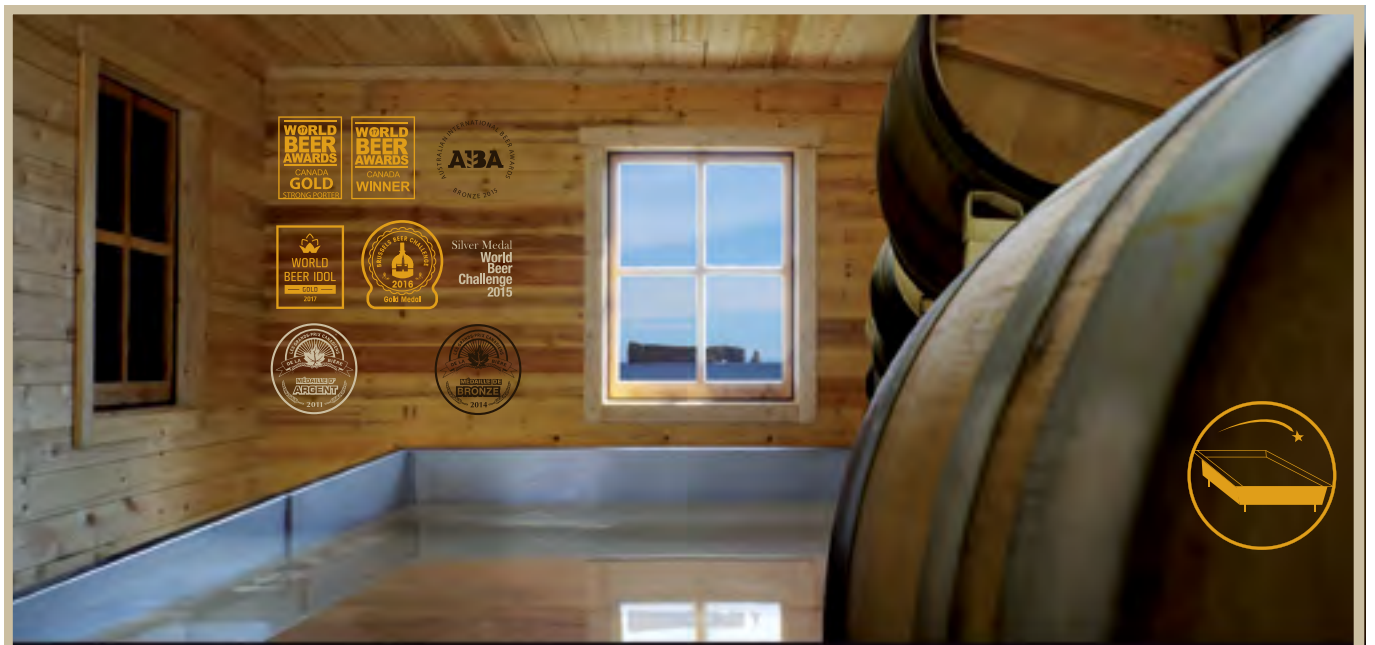
Pure GASPÉSIE

Farines, gruaux, graines décortiquées

418 729-3813
laminoteriesanciens.com

Produits locaux certifiés biologiques et sans gluten





Boutique et dégustation

BIÈRE GASPÉSIENNE
pitcaribou.com






**CHEZ CHOPE-SUR-MER,
VOUS POURREZ FAIRE
LE TOUR DE LA GASPÉSIE
GRÂCE À NOTRE VASTE
SÉLECTION DE PRODUITS
DE LA PÉNINSULE !**



**GRANDE VARIÉTÉ DE BIÈRES DE
MICROBRASSERIES GASPÉSIENNES -
DOUGEURS DE COULEUR CHOCOLAT ET DE
CHALEUR B CHOCOLAT - ALGUES ET PRODUITS
À BASE D'ALGUES DE SALAWEG, SEABIOSIS ET
VARECH PHARE EST - TERRINES DE CHÈVRE DE
LA FERME LE CAPRIVORE - VI KOMBUCHA -
HOUBLON PÉTILLANT ET TISANES DE LA FERME
DU RUISSEAU VERT - PRODUITS MARAÎCHERS DE
LA CIGALE ET LA FOURMI (EN ÉTÉ) ET BIEN PLUS !**



« ChoPe-sur-Mer, c'est
une entreprise familiale.
Et c'est le lieu idéal où
s'approvisionner en vue
d'un pique-nique au bord
de la mer, pour goûter au
terroir local en voyageant. »

**- CHRISTIAN RIVIÈRE,
COPROPRIÉTAIRE**





TOUR GOURMAND

FINE FOOD TOUR

2019



UNE EXPÉRIENCE POUR TOUS VOS SENS!

Sous forme de circuit parcourant la péninsule, le Tour gourmand vous lance à la découverte des producteurs, transformateurs et complices de Gaspésie Gourmande.

AU MENU :

Une tonne de plaisirs gourmands, puis de belles rencontres avec ceux et celles qui les pêchent, les cueillent, les cultivent et les créent.

De nombreux commerces (supermarchés, épiceries fines et spécialisées, boutiques...) où les produits de la gamme Gaspésie Gourmande vous sont offerts en pots, en sachets ou en aliments frais.

Les meilleures tables de la péninsule, où les produits régionaux sont délicieusement apprêtés par des chefs créatifs.

RÉGALEZ-VOUS DE LEUR SAVOIR-FAIRE!

A HOLISTIC SENSORY EXPERIENCE!

The Fine Food Tour takes you on a trip around the peninsula, a journey of discovery introducing you to the Gaspésie Gourmande producers, processors and associates.

ON THE MENU:

A host of gourmet delights, and wonderful encounters with the people who fish, gather, cultivate and create them

Numerous retailers (supermarkets, gourmet and specialised fine food boutiques and shops where you can buy jars, packages and fresh food in the Gaspésie Gourmande range

The peninsula's best tables, where regional products are deliciously prepared by creative chefs

TREAT YOURSELF TO THEIR KNOW-HOW!

GOÛTEZ SANS VISITER

Située au bas de certaines pages du Tour gourmand, la section Goûtez sans visiter répertorie des producteurs ou transformateurs de Gaspésie Gourmande, mais dont les installations ne sont généralement pas ouvertes au public¹. Vous pourrez toutefois goûter leurs produits dans plusieurs commerces, restaurants et auberges du Tour gourmand.

1. Il est possible d'acheter des produits sur rendez-vous chez Chic Fringale, à la Ferme Percé Nature, aux Érables de la passion, à l'Érablière Saint-Gabriel et aux Bergeries du Margot.

**GASPÉSIE GOURMANDE
REGROUPE
150 PRODUCTEURS,
TRANSFORMATEURS
ET COMPLICES QUI
VOUS METTRONT
L'EAU À LA BOUCHE.**

**GASPÉSIE GOURMANDE ENCOMPASSE
150 PRODUCERS, PROCESSORS AND
ASSOCIATES WHO OFFER YOU THEIR
MOUTH-WATERING PRODUCTS.**

SAVOUR WITHOUT VISITING

Look at the bottom of some of the Fine Food Tour pages for the Savour without visiting section featuring Gaspésie Gourmande producers and processors whose facilities are generally not open to the public¹. However, you can enjoy their products at shops, restaurants and inns listed in the Fine Food Tour.

1. Products can be purchased by appointment at Chic Fringale, Ferme Percé Nature, Érables de la passion, Érablière Saint-Gabriel and Bergeries du Margot.



LES PICTOGRAMMES DU TOUR GOURMAND

FINE FOOD TOUR PICTOGRAMS



AGROTOURISME, INTERPRÉTATION ET AUTOCUEILLETTE *FARM TOURISM, INTERPRETATION AND U-PICKS*

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'un chocolatier, des jardins et potagers, des installations de microbrasseries ou un cellier d'alcools de fraise et de rhubarbe. Faites aussi la cueillette de petits fruits !

Discover the edible treasures of the forest, including wild mushrooms, and the fascinating world of bees and the honey they produce by visiting bee gardens and interpretation centres. Visit a chocolate-maker's economuseum, ornamental and kitchen gardens, some microbreweries and a cellar offering strawberry and rhubarb liqueurs. Pick your own berries!



ALCOOLS *ALCOHOLIC BEVERAGES*

Noires, blondes, rousses ou blanches... les bières de nos microbrasseries vous séduiront. Les alcools fins de fraise, le vin de rhubarbe et l'hydromel, à base de miel, étancheront votre soif d'originalité, tout comme les gins et autres élixirs de nos distilleries, qui regorgent d'ingrédients locaux. Donnant une touche festive à vos repas, ces boissons s'offrent aussi délicieusement en cadeau !

Dark, blond, red or pale... the beers brewed by our five microbreweries will leave you wanting more. Smooth strawberry liqueurs, rhubarb wine and finely crafted honey-based mead will quench your thirst for something original, as will the gins and other elixirs crafted by our distilleries, vibrant with local ingredients. Not only will they add a festive touch to your meals, these beverages also make fantastic flavourful gifts!



BOISSONS SANS ALCOOL *ALCOHOL-FREE BEVERAGES*

Boissons chaudes, froides ou pétillantes, les étanche-soif sans alcool se succèdent pour vous offrir une expérience gustative à tout âge, à toute heure ! Osez le houblon ou l'eau florale pétillants, le kombucha ou les jus, kéfirs et nectars de fruits biologiques. Détendez-vous grâce à des thés et tisanes, ou prenez le temps de savourer un bon café biologique avant de reprendre la route.

Hot, cold, sparkling... look no further for alcohol-free thirst quenchers for a flavourful experience, regardless of your age and no matter what time! Don't be shy; try a zesty hop or floral water drink, some kombucha or an organic fruit juice, kefirs or nectar. Relax with a nice cup of tea or herbal tea; take the time to enjoy a delicious organic coffee before hitting the road again.



CONDIMENTS *CONDIMENTS*

Ketchups, marinades, épices, champignons séchés, moutardes, huiles, vinaigres, vinaigrettes, sauces, algues en paillettes, pestos... rehausseront à merveille vos plats. Si plusieurs de ces condiments mettent en valeur l'héritage culinaire de la région, d'autres, revisités, proposent des combinaisons audacieuses.

Ketchups, pickles, spices, dried mushrooms, mustards, oils, vinegars, dressings, sauces, seaweed flakes, pestos... delightfully add to the flavour of your meals. While some of these condiments showcase the region's culinary heritage, others introduce daring novel combinations.

► La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à gaspesiegourmande.com.
The points of sale where the products of Gaspésie Gourmande producers and processors can be purchased have been posted on line on their individual pages at gaspesiegourmande.com.

NOS COMPLICES

Fiers de vendre ou de servir un nombre important de produits de la gamme Gaspésie Gourmande, ces alliés de nos membres producteurs et transformateurs se qualifient à titre de complices.

OUR ASSOCIATES

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



RESTAURANTS menus avec produits Gaspésie Gourmande

*RESTAURANTS
Menus featuring
Gaspésie Gourmande
products*



TRAITEURS menus avec produits Gaspésie Gourmande

*CATERERS
Menus featuring
Gaspésie Gourmande
products*



COMMERCES avec produits Gaspésie Gourmande

*RETAIL SHOPS
Offering
Gaspésie Gourmande
products*



HÉBERGEMENT avec table ou commerce complice

*LODGING
ESTABLISHMENTS
Serving or selling
Gaspésie Gourmande
products*



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. Relaxe- vous grâce aux vertus du houblon, puis faites le plein d'énergie avec des graines de chanvre.

To add local flavour to your recipes, choose from a wide variety of cereals and flours produced in the Gaspé – including several that are organic or gluten-free. Chill out by enjoying the virtues of hops... and then, rebuild your energy with hempseed.



GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS

SWEETS AND SNACKS

Délectez-vous de confitures et gelées, de produits de l'érable, de miel, de caramel et de chocolats créés chez nous avec des ingrédients de première qualité. Collationnez avec des fruits séchés ou confits, ou de savoureuses barres énergétiques. Et par temps chaud, rafraîchissez-vous de savoureux sorbets et crèmes glacées. Un bonheur pour les papilles!

Enjoy jams and jellies, maple, honey, caramel and chocolate products crafted here in our region using the very best ingredients. Snack on dried or candied fruit... or delicious energy bars. And on a hot summer day, enjoy some refreshing flavoured sorbet or ice cream. A delight for your taste buds!



LÉGUMES ET FRUITS

VEGETABLES AND FRUITS

Fines herbes, ail, fruits et légumes frais : faites-en l'achat directement chez le producteur, dans un charmant kiosque aux abords de la route 132, ou encore chez nos commerces complices!

Herbs, garlic, fresh fruits and vegetables: Buy them right from the grower at a charming farmgate stand along Highway 132 or at one of our associate's shops!



PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES

BREAD, VIENNOISERIES AND PASTRIES

Faites un saut dans nos boulangeries-pâtisseries; humez et goûtez le bon pain frais et les succulentes douceurs... Prenez-y place pour déguster ces chefs-d'œuvre ou repartez avec une baguette sous le bras et un dessert pour pique-niquer en bord de mer.

Check out our bakeries and pastry shops; smell and enjoy the wonderful, fresh bread and savoury treats. Pull up a chair to sample one of these masterpieces or set out for a picnic on the seashore, baguette and dessert in hand.



PRODUITS MARINS

FOOD FROM THE SEA

Des poissons aux fruits de mer, savourez nos trésors marins! Offrez-vous un festin de crabe ou de homard cuit dans l'eau de mer. Délectez-vous d'huîtres cocktail, d'un chaudron de moules bien fraîches ou encore d'omble de pisciculture. Faites l'expérience des algues sauvages ou cultivées, dans leur plus simple expression ou transformées. Enfin, repartez d'une poissonnerie avec une glacière bien remplie. Fraîcheur assurée!

From fish to crustaceans, molluscs and seaweed, savour the wealth of the sea! Enjoy a feast of crab or lobster cooked in seawater. Treat yourself to cocktail oysters, the freshest mussels or some farmed brook trout. Be adventurous and try some wild or farmed seaweed, in their simplest form or processed. And before you leave, stop in at a fish store and fill your cooler with some of the Gaspé's finest fare. Freshness guaranteed!

VIANDE, FROMAGE ET ŒUFS

MEAT, CHEESE AND EGGS



Procurez-vous de la viande, des saucisses ou des terrines à base de bœuf, de chèvre, d'agneau, de yack ou de porc. Allez aussi quérir vos protéines dans de bons œufs frais, ou encore dans du fromage de chèvre ou de vache. Aussi délicieux seul que dans vos recettes!

If you're looking for meat, sausages or terrines – you'll find your favourites in beef, kid, lamb, yak and pork. You can also get your protein from delicious farm-fresh eggs, or from cheese made with goat or cow milk. Try them on their own or as ingredients in your recipes!



DISTRIBUTEURS

de produits Gaspésie Gourmande

DISTRIBUTORS
That deliver Gaspésie Gourmande products



FORMATEURS

ambassadeurs des produits Gaspésie Gourmande

INSTRUCTORS
Who are ambassadors for Gaspésie Gourmande products



NOUVEAUX MEMBRES

producteurs ou transformateurs

NEW MEMBERS
Producers or processors

INDEX DES COMPLICES

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

LA CÔTE

THE COAST

COMMERCE / RETAIL SHOP

- 2 Fromagerie du Littoral, Baie-des-Sables

RESTAURANTS / RESTAURANTS

- 1 Restaurants des Jardins de Métis, Grand-Métis
4 Restaurant Cargo, Matane
3 Restaurant de l’Hôtel-Motel Belle Plage, Matane
5 Café-crêperie Les Gamineries du Manoir des Sapins, Sainte-Félicité

LA HAUTE-GASPÉSIE

THE UPPER GASPÉ

COMMERCE / RETAIL SHOPS

- 8 Épicerie Chez Céciv, Sainte-Anne-des-Monts
14 Les Délices de la Mer, Sainte-Anne-des-Monts
9 Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches, Sainte-Anne-des-Monts
11 Restaurant La Broue dans l’Toupet d’Hôtel & cie, Sainte-Anne-des-Monts
27 Auberge L’Amaré, Mont-Louis

RESTAURANTS / RESTAURANTS

- 6 Bistro-bar de Valmont plein air – Chalets, Cap-Chat
12 Auberge de montagne des Chic-Chocs', Sainte-Anne-des-Monts
18 Cantine Barberousse, Sainte-Anne-des-Monts
13 Le Vert à boire, Sainte-Anne-des-Monts
15 Microbrasserie Le Malbord, Sainte-Anne-des-Monts
9 Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches, Sainte-Anne-des-Monts
17 Restaurant du Gîte du Mont-Albert, Sainte-Anne-des-Monts
11 Restaurant La Broue dans l’Toupet d’Hôtel & cie, Sainte-Anne-des-Monts
27 Auberge L’Amaré, Mont-Louis
25 Restaurant L’Eau à la bouche de l’Auberge des Belles-Sœurs, Mont-Louis
28 Café du Phare de Madeleine, Madeleine-Centre
29 Auberge restaurant Chez Mamie, Rivière-Madeleine

AILLEURS AU QUÉBEC

ELSEWHERE IN QUÉBEC

- 151 Épicerie J.A. Moisan, Québec
152 Les Délices de la Mer – Atkins et Frères, Québec
155 Les Délices de la Mer – Atkins et Frères, Boucherville
154 Les Délices de la Mer – Atkins et Frères, Montréal
153 Pub Pit Caribou, Montréal

DIRECTORY OF ASSOCIATES

Here is the list of establishments that sell or serve products in the Gaspésie Gourmande range and that qualify as associates. Look for their Fine Food Tour number for their contact information and description.

BAIE-DES-CHALEURS

CHALEUR BAY

COMMERCE / RETAIL SHOPS

- 90 Boutique La Barge du Site historique du Banc-de-Pêche-de-Paspébiac, Paspébiac
96 Épicerie fine Le Vert Pistache, Bonaventure
101 Dépanneur Beau-soir Petro-Canada, Saint-Siméon-de-Bonaventure
112 Marché public de New Richmond, New Richmond
121 Épicerie fine de l’Auberge du Marchand, Maria
135 Chope-sur-Mer – Marché gourmand, Carleton-sur-Mer
131 Le Micromarché du Naufrageur, Carleton-sur-Mer
124 Marché public du Festival La Virée, Carleton-sur-Mer
125 Marché Viens Metro, Carleton-sur-Mer
143 Marché Richelieu St-Laurent, Nouvelle
144 Marins Plaisirs, Nouvelle

RESTAURANTS / RESTAURANTS

- 90 Restaurant L’Ancre du Site historique du Banc-de-pêche-de-Paspébiac, Paspébiac
95 Boulangerie artisanale La Pétrie, Bonaventure
93 Café Acadien Bonaventure, Bonaventure
94 Pub St-Joseph Bonaventure, Bonaventure
98 Restaurant de Cime Aventures, Bonaventure
91 Restaurant Kano, Bonaventure
116 Restaurant Au Fin Gourmet, New Richmond
114 Resto-Pub Bayou de l’Hôtel Le Francis, New Richmond
120 Pâtisserie Ambroise, Maria
121 Restaurant de l’Auberge du Marchand, Maria
139 Bistro Le Frigidiaire, Carleton-sur-Mer
129 Café La Mie d’en haut, Carleton-sur-Mer
124 Marché public du Festival La Virée, Carleton-sur-Mer
131 Microbrasserie Le Naufrageur, Carleton-sur-Mer
137 Pub St-Joseph de l’Hostellerie Baie Bleue, Carleton-sur-Mer
137 Restaurant La Seigneurie et Centre des congrès de la Gaspésie, Carleton-sur-Mer
133 Restaurant Tosca, Carleton-sur-Mer

DISTRIBUTEUR / DISTRIBUTOR

- 150 Servav, New Richmond

TRAITEUR / CATERER

- 126 Conception Gourmande – Service traiteur et photographie culinaire, New Richmond

LA VALLÉE

THE VALLEY

COMMERCE / RETAIL SHOPS

- 148 Les découvertes du Hublot, Amqui
147 Magasin général de l’Auberge Beauséjour, Amqui

RESTAURANTS / RESTAURANTS

- 145 Chez Casimir Auberge Café, Matapédia
147 Restaurant de l’Auberge Beauséjour, Amqui

LES 5 SECTEURS DU TOUR GOURMAND

THE 5 SECTORS OF THE FINE FOOD TOUR

LA CÔTE

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

THE COAST

This region, where river becomes ocean, is characterised by the splendour of the Chic-Choc mountains, which boast some of the highest summits in southern Québec. Parc national de la Gaspésie, brimming with flora and wildlife – including a herd of woodland caribou – enchants outdoor enthusiasts in both summer and winter. The Upper Gaspé not only bustles with charming coastal villages, it also features several rivers where Atlantic salmon come to spawn.

LA HAUTE-GASPÉSIE

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

THE UPPER GASPÉ

This region, where river becomes ocean, is characterised by the splendour of the Chic-Choc mountains, which boast some of the highest summits in southern Québec. Parc national de la Gaspésie, brimming with flora and wildlife – including a herd of woodland caribou – enchants outdoor enthusiasts in both summer and winter. The Upper Gaspé not only bustles with charming coastal villages, it also features several rivers where Atlantic salmon come to spawn.



LA POINTE

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

LAND’S END

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



LA BAIE-DES-CHALEURS

Membre du Club des plus belles baies du monde, la baie des Chaleurs profite d’un microclimat qui tempère ses eaux. La région est riche de magnifiques montagnes, que l’on arpente à travers un réseau de sentiers pédestres et cyclables. À Carleton-sur-Mer, l’observatoire du mont Saint-Joseph propose une vue saisissante sur le plan d’eau, reconnu pour ses plages et activités nautiques. La région compte aussi des rivières à saumon, dont la Bonaventure aux eaux limpides.

CHALEUR BAY

Member of the exclusive club of the world’s most beautiful bays, Chaleur Bay waters are tempered by the area’s microclimate. The region has a wealth of magnificent mountains that can be explored via a network of hiking and cycling trails. In Carleton-sur-Mer, the observatory on Mont Saint-Joseph will give you a breathtaking view of the vast expanse of water, celebrated for its beaches and water activities. The region is also awash in salmon rivers, most notably the Bonaventure with its crystal-clear waters.

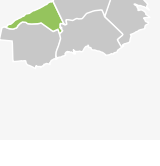


LA VALLÉE

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

THE VALLEY

The Valley, replete with beautiful lakes and rivers, is a small corner of heaven for hunters and anglers. Internationally renowned for the salmon fishing on the Matapedia River, the region also has a rich architectural heritage. Numerous trails wind their way through this mountainous area, much to the delight of outdoor enthusiasts. The eastern portion of the sector’s farm tourism industry (Matapédia-et-les-Plateaux) is promoted by Gaspésie Gourmande while Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com) does this job for farm tourism businesses located elsewhere in the Lower St. Lawrence administrative region.



LA CÔTE

DES MÉCHINS À POINTE-AU-PÈRE

1

Restaurants des Jardins de Métis

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

Cuisine régionale de type bistro (Restaurant Villa Estevan)

Spécialité : Cuisine basée sur les fleurs comestibles et herbes des Jardins

Dîner, brunch du dimanche, soirées thématiques

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Également sur le site des Jardins de Métis, le restaurant Le Bufton et le Café Jardin.

Visite des Jardins et restaurant Le Bufton : du 1^{er} juin au 6 octobre, tous les jours de 8 h 30 à 17 h. Restaurant Villa Estevan : du 14 juin au 31 août, du lundi au samedi de 11 h 30 à 14 h, le dimanche de 10 h à 14 h.

2

Fromagerie du Littoral

Carole Castonguay, Christian Beaulieu
200, route 132, Baie-des-Sables, G0J 1C0
418 772-1314
beaulieuc@globetrotter.net • fromageriedulittoral.com

Spécialités : Fromages Le Rayon d’Or, La Perle du Littoral, L’Épave, Le P’tit Blanchon, Le Blé des Sables, cheddar frais (entreprise familiale fabriquant ses fromages à partir de son lait)

Produits maison : Plusieurs produits à base de produits locaux fabriqués sur place et offerts dans le menu de la Cantine du Littoral; pains frais et pâtisseries faits sur place dans la section boulangerie

Avril et mai : du mercredi au vendredi de 9 h à 17 h 30, le samedi de 9 h à 17 h; de juin à septembre : tous les jours de 9 h à 18 h; d’octobre à décembre : du mercredi au vendredi de 9 h à 17 h 30, le samedi de 9 h à 17 h.

3

Restaurant de l’Hôtel-Motel Belle Plage

Jean Dulac
1310, rue de Matane-sur-Mer, Matane, G4W 3M6
418 562-2323 ou 1 888 244-2323
belleplage@globetrotter.net • hotelbelleplage.com

Cuisine actuelle et régionale • Lucie Sauvé (chef)

Spécialités : Poissons et fruits de mer, saumon fumé artisanal

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

Certification : Fourchette bleue

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

Hôtel, 3 étoiles • De 84 \$ à 199 \$

Restaurant : du 17 mai au 15 octobre. Tous les jours de 7 h à 10 h 30 et de 18 h à 21 h 30.

4

Restaurant Cargo

250, avenue du Phare Est, Matane, G4W 3N4
418 566-2651 ou 1 866 566-2651
restocargo.com

Cuisine d’influence maritime et urbaine

Spécialités : Planches à partager, grillades, burgers, pizzas, poissons, fruits de mer et les incontournables comme la chaudrée du vieux loup de mer, le tartare de saumon et les pétoncles

De 13 \$ à 49 \$ • Déjeuner, dîner, souper

Salon privé dans un conteneur, lounge avec foyer, terrasse extérieure chauffée sur la plage

Hôtel, 4 étoiles

Restaurant : toute l’année. Horaire variable en fonction des saisons (voir restocargo.com).

5

Café-crêperie Les Gamineries du Manoir des Sapins

Aurélien Russell-Burnett, Claudine Desjardins
180, boulevard Perron, Sainte-Félicité, G0J 2K0
418 733-8182

info@manoirdessapins.com • manoirdessapins.com

Cuisine bistro et santé

Spécialités : Crêpes bretonnes (sarrasin ou blé), déjeuners, crème glacée et sorbet maison

De 7 \$ à 20 \$ • Déjeuner, dîner

Membre de Matane, destination gourmande de la crevette

Salle à manger, terrasse, coin pour enfants

Auberge de jeunesse, 3 étoiles • De 27 \$ à 80 \$

Café-crêperie : de juin à septembre, du mercredi au dimanche de 8 h à 17 h. Auberge de jeunesse : toute l’année.

BUREAU D’INFORMATION TOURISTIQUE

Tourisme Gaspésie

1020, boulevard Jacques-Cartier,
Mont-Joli, G5H 0B1
418 775-2223 ou 1 800 463-0323
tourisme-gaspesie.com

Toute l’année. Horaire à tourisme-gaspesie.com.

5 SECTEURS, 5 RECETTES

Le Tour gourmand vous propose cinq recettes à thématique marine faciles à réaliser. Offertes par des restaurateurs complices de Gaspésie Gourmande, elles mettent délicieusement en valeur notre gamme de produits !

PAGE 42

TARTARE DE CREVETTES NORDIQUES ET LÉGUMES

PAGE 48

CÉVICHÉ DE BOURGOTS

PAGE 56

CRÈME DE SAUMON FUMÉ

PAGE 65

GRAVLAX TONIQUE DE LA BAIE-DES-CHALEURS

PAGE 67

CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE, MOUSSE SAUMON FUMÉ ET CHAMPIGNONS DES BOIS

RÉPERTOIRE DES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS DE GASPÉSIE GOURMANDE

DIRECTORY OF GASPÉSIE GOURMANDE PRODUCERS AND PROCESSORS

REPÉREZ LEUR NUMÉRO DANS LE TOUR GOURMAND POUR CONNAÎTRE LEURS COORDONNÉES ET LEUR DESCRIPTION.

LOOK FOR THEIR FINE FOOD TOUR NUMBER FOR THEIR CONTACT INFORMATION AND DESCRIPTION.

Ouvert aux visiteurs et répertorié sur la carte (p. 37 et 38)
Open to visitors and shown on the map (pp. 37 and 38)

Ouvert aux visiteurs sur rendez-vous et répertorié sur la carte
Open to visitors by appointment and shown on the map

Non ouvert aux visiteurs
Not open to visitors

- ALCOOLS**
ALCOHOLIC BEVERAGES

73

Brasserie Auvai Brewing co.

45

Distillerie O'Dwyer

103

Ferme Bourdages Tradition

119

Hydromel Forest

75

La Société secrète – Distillerie artisanale

42

Microbrasserie Cap Gaspé

15

Microbrasserie Le Malbord

131

Microbrasserie Le Naufrageur

77

Microbrasserie Pit Caribou
- BOISSONS SANS ALCOOL**
ALCOHOL-FREE BEVERAGES

7

Bio Culture Lepage

24

Coop du Cap

130

Ferme du Ruisseau Vert

87

Gasp'eau

76

Kéfir Royal

10

L'Armoire à vrac

110

Loutres Kombucha

84

Maison Pure-Thé

19

Mont-Café

104

Naturellement Antioxydant

136

O EffetVertSens

CONDIMENTS
CONDIMENTS

102

Chic Fringale

132

Conserverie de la Baie

24

Coop du Cap

103

Ferme Bourdages Tradition

47

Gaspésie Sauvage

89

La Défriche

22

La Minoterie des Anciens

97

Les Moutardes Legros

53

Les Produits Tapp

104

Naturellement Antioxydant

128

Salaweg

123

Seabiosis

46

Un Océan de saveurs

26

Varech Phare Est

FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES
FLOURS, CEREALS AND GRAINS

24

Coop du Cap

130

Ferme du Ruisseau Vert

22

La Minoterie des Anciens

GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS
SWEETS AND SNACKS

51

Atelier Pascale Malo – Pâtisserie créative

56

79

Aux glaces de l'Anse

7

Bio Culture Lepage

129

Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable

102

Chic Fringale

132

Conserverie de la Baie

24

Coop du Cap

16

65

Couleur Chocolat, Économusée du chocolatier et sa Choco-Galerie

52

Érabièrre Côté Sucré

141

Érabièrre Escuminac

72

Érabièrre Saint-Gabriel

138

Érabièrre Vallières

103

Ferme Bourdages Tradition

107

Ferme Natibo

99

Ferme Paquet et Fils

47

Gaspésie Sauvage

70

La Fermette d'Antan

113

Les Délices de Jérémy

20

Les Entreprises 3B

60

Les Érables de la passion

9

Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches

119

Rucher des Framboisiers

LÉGUMES ET FRUITS
VEGETABLES AND FRUITS

115

Association Gaspésie Bio

7

Bio Culture Lepage

24

Coop du Cap

103

Ferme Bourdages Tradition

149

Ferme Langlois & Brind'amour

99

Ferme Paquet et Fils

47

Gaspésie Sauvage

89

La Défriche

146

La Légumière – Saveur du Plateau

105

Le Jardin du Village

92

Les Fermes Le Roy

140

Les Jardins Nicolas Landry

100

Patasol

PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES
BREAD, VIENNOISERIES AND PASTRIES

51

Atelier Pascale Malo – Pâtisserie créative

95

Boulangerie artisanale La Pétrie

129

Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable

103

Ferme Bourdages Tradition

99

Ferme Paquet et Fils

146

La Légumière – Saveur du Plateau

120

Pâtisserie Ambroise

9

Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches

PRODUITS MARINS
FOOD FROM THE SEA

23

64

Atkins et Frères et sa boutique

21

Cusimer

57

E. Gagnon et Fils (Gaspé Shore)

127

Ferme maricole du Grand Large – Les Huitres William B

142

Fumoir artisanal Indian Bay

117

Fumoir Cascapédia

71

Fumoir Le Paternel

69

59

Fumoir Monsieur Émile et son Comptoir

47

Gaspésie Sauvage

58

La Boîte à fruits de mer

48

La Crevette du Nord Atlantique

74

La Fabrique Pasta Loca

34

Les Pêcheries Gaspésiennes

35

Les Pêcheries Marinard

139

Poissonnerie Carleton-sur-Mer

109

Poissonnerie La Coquille

81

Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan

31

Poissonnerie Marché Le Rouge

88

Poissonnerie Unipêche MDM

82

Poisson Salé Gaspésien

111

Raymer Aquaculture

128

Salaweg

123

Seabiosis

46

Un Océan de saveurs

26

Varech Phare Est

VIANDE, FROMAGE ET ŒUFS
MEAT, CHEESE AND EGGS

122

Boucherie Mimi Bourg

118

Coopérative Bœuf Gaspésie

108

Ferme Bos G

104

Ferme Le Caprivore

107

Ferme Natibo

99

Ferme Paquet et Fils

55

Ferme Percé Nature

89

La Défriche

134

L'Agneau de la Baie

106

Les Bergeries du Margot

80

Les Cuisines Nicolas



TARTARE DE CREVETTES NORDIQUES ET LÉGUMES

PAR JEAN-ALEXANDRE DUBÉ,
CHEF GASPÉSIEN

4 PORTIONS | PRÉPARATION : 30 MINUTES

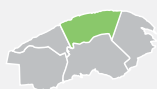
INGRÉDIENTS

250 ml de concombres • 100 ml d'échalotes françaises • 250 ml de poivrons rouges et jaunes • 100 ml d'olives Kalamata • 250 ml de crevettes nordiques • 100 ml de fromage fêta (Natibo) en morceaux • Un avocat très mûr en purée ou guacamole • 25 ml de vinaigre balsamique blanc • 75 ml d'huile d'olive • 25 ml de coriandre fraîche hachée • 25 ml de ciboulette hachée • 25 ml de persil italien haché • Sel et poivre • Sauce sriracha (au goût)

PRÉPARATION

1. Couper les légumes en brunoise et les mélanger aux autres ingrédients. Ajuster l'assaisonnement pour relever. 2. Monter l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce.

Les produits surlignés sont offerts par des producteurs ou transformateurs répertoriés dans le Tour gourmand ou dans la section Goûtez sans visiter.



LA HAUTE-GASPÉSIE

DE CAPUCINS À RIVIÈRE-MADELEINE

6



Bistro-bar de Valmont plein air – Chalets

Vanessa Dumont

10, rue Notre-Dame Est, Cap-Chat, G0J 1E0

418 786-1355

valmontpleinair@globetrotter.net • valmontpleinair.com ⓘ

Cuisine bistro et familiale • Stéphane Tanguay (chef)

Spécialités : Club au homard, poisson frais, poutine aux crevettes, fish and chips

De 10 \$ à 30 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, verrière

Chalets, 3 étoiles • De 120 \$ à 180 \$

De mai à décembre : de la fin juin à la mi-octobre, tous les jours de 8 h à 21 h; mai, juin, novembre et décembre, du mercredi au vendredi de 11 h à 20 h, le samedi et le dimanche de 8 h à 20 h.

7



Bio Culture Lepage

Élise Lepage

864, rue Bellefleur, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1H7

418 763-5141

framboisierslepage@gmail.com ⓘ

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

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Ferme familiale spécialisée dans la culture de petits fruits biologiques depuis 35 ans. Dans un environnement magnifique face au fleuve, vous pourrez faire de l'auto-cueillette et vous procurer des petits fruits frais, congelés ou transformés. Ces derniers se trouvent aussi dans plusieurs épiceries et marchés publics. Fermette, boutique de produits du terroir, sentier pédestre

Du 15 juillet au 15 septembre. Tous les jours de 9 h à 18 h.

8



Épicerie Chez Cécile

Marie-Josée Daraiche, Serge Lafontaine

486, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1T5

418 763-2550 (poissonnerie) ou 418 764-0051 (boucherie)

chezcevic@gmail.com ⓘ

Spécialités : Poissons, fruits de mer, saucisses maison, rosettes de saumon, brochettes, de tout pour le BBQ, grande variété de produits maison et mets préparés; produits du terroir gaspésien

Certification : Fourchette bleue

Toute l'année. Tous les jours de 9 h à 18 h.

LES PETITS FRUITS D'ÉLISE

BIO CULTURE LEPAGE



La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à gaspesiegourmande.com.



Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches

Marie-Andrée St-Pierre, Marie-Eve St-Laurent

111, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R5
418 763-4775

patisseriem4p@gmail.com • 4poches.com

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

Marie 4 poches, 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 graver les montagnes. Tout le monde craque pour Marie 4 poches ! Ouvrez grand la bouche : viennoiseries, boissons et mets à emporter aux couleurs du terroir sont là pour vous ravitailler !

Comptoir-lunch

À emporter ou manger sur place

Cuisine du marché et rapide

Spécialités : Soupes, salades, sandwiches, quiches, croissants et desserts faits maison

De 1 \$ à 25 \$ • Déjeuner, dîner

Espace boutique — Créations et produits locaux

Spécialités : Produits locaux tels que miels, tisanes, café, confitures, tartinades, nectar, kombucha et kéfir; divers ustensiles et accessoires de cuisine (poterie, planches à découper, etc.)

Produits maison : Confiteries, caramels, vinaigrettes, cretons, hummus, végépaté, confits, antipasti, plats préparés sous-vide pour la maison ou la randonnée

Toute l'année. Tous les jours de 7 h 30 à 17 h 30.

10



L'Armoire à vrac

Nataly M. Ferland, René Thériault

111, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R6
581 338-2828

info@larmoireavrac.com • larmoireavrac.com

Type de produit : Kombucha

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

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 9 h à 17 h, le jeudi et le vendredi de 9 h à 18 h, le samedi de 9 h à 16 h.

11



Restaurant La Broue dans l'Toupet d'Hôtel & cie

90, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3
418 763-3321

info@hoteletcie.com • hoteletcie.com

Pub gastronomique • Daniel Gasse (chef)

Spécialités : Gibiers, sélection de viandes, tartares, fruits de mer, produits fumés maison

De 12 \$ à 46 \$ • Table d'hôte, menu midi

Certifications : Terroir et saveurs du Québec, Fourchette bleue
Salle à manger, bar

Hôtel, 4 étoiles • De 119 \$ à 159 \$, déjeuner continental inclus

Restaurant : toute l'année. Du lundi au vendredi de 11 h 30 à 14 h; tous les jours de 17 h à 21 h.

LES DÉLICES DE MARIE-EVE ET MARIE-ANDRÉE

PÂTISSERIE-BOULANGERIE
MARIE 4 POCHES

LES BIÈRES DE FÉLIX ET THIERRY

MICROBRASSERIE
LE MALBORD

12



Auberge de montagne des Chic-Chocs

Guy Larocque (directeur)

Bureau d'accueil de Cap-Chat

90, boulevard Sainte-Anne Ouest, bureau 101, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3

1 800 665-3091

auberge.chicchocs@sepaq.com • chicchocs.com

Cuisine du marché • Alain Laflamme (chef)

Repas servis aux clients de l'auberge : déjeuner et dîner en formule buffet, plat principal du souper servi dans des plats de service au centre de la table

Salle à manger

Auberge, 4 étoiles • Forfaits à partir de 224 \$ en été et 309 \$ en hiver

Du 3 juillet au 13 septembre et du 27 décembre au 27 mars.

13



Le Vert à boire

Alain Plourde, Mélanie Ross

118D, 1^{re} Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1C4

418 967-VERT

levvertaboire@globetrotter.net • levvertaboire.com

Spécialités : Jus centrifugés et smoothies, bols et wraps végétaliens, desserts crus

De 4 \$ à 20 \$ • Déjeuner, dîner

Plats à emporter

D'avril à décembre. Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 13 h.

14



Les Délices de la Mer

Christian Servant (propriétaire)

25, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1P9

418 764-0344

delices.adm@globetrotter.net

Spécialités : Poissons et fruits de mer, produits d'épicerie santé, produits biologiques, charcuterie artisanale

Produits maison : Coquilles aux fruits de mer, pâtes aux fruits de mer, au saumon et à la morue, comptoir de fromages affinés, bières de microbrasseries, vins québécois et produits prêts-à-manger

Certification : Fourchette bleue

Café bistro, terrasse avec ambiance musicale (tout produit acheté en boutique peut être consommé au café ou sur la terrasse)

En été : du lundi au mercredi de 9 h à 19 h, le jeudi et le vendredi de 9 h à 20 h, le samedi de 9 h à 19 h, le dimanche de 10 h à 17 h.
Le reste de l'année : lundi au mercredi de 10 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 10 h à 20 h, le samedi de 10 h à 18 h et le dimanche de 10 h à 17 h.

15



Microbrasserie Le Malbord

Félix Labrecque, Thierry Lafargue

178, 1^{re} Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1C9

418 764-0022

info@lemalbord.com • lemalbord.com

Types de produits : La gamme classique (Le Voile de la mariée, La Missive, La Collin, Lafubuste, La Pagon) et la gamme découverte

Le Malbord offre des bières de fabrication artisanale raffinées brassées sur place. Une attention particulière est portée à la composition des produits afin de mettre en valeur la richesse du terroir. Plusieurs points de vente à l'échelle provinciale proposent ses produits brassicoles pour satisfaire votre envie de boire une bonne bière !

Toute l'année. En été : tous les jours de midi à minuit. Le reste de l'année : du mardi au samedi de 15 h à minuit.

Bistro et boutique Le Malbord

Cuisine bistro et actuelle

Spécialités : Cuisine avec des ingrédients de la région, bouchées simples à partager

De 3 \$ à 18 \$ • Dîner (en été), souper

Boutique : Sept variétés de bières; articles et vêtements à l'image de la microbrasserie

Toute l'année. En été : tous les jours de midi à 21 h. Le reste de l'année : du mardi au samedi de 16 h à minuit. L'horaire peut varier; consulter la page Facebook pour tous les détails.

LE KOMBUCHA DE RENÉ

L'ARMOIRE
À VRAC





LA HAUTE-GASPÉSIE

LES CHOCOLATS DE CARL

COULEUR CHOCOLAT



LE CAFÉ BIO D'ANTOINE

MONT-CAFÉ



19



Mont-Café

Antoine Desrosiers
2, avenue de la Chapelle, Cap-au-Renard, G0E 1C0
418 967-2523

antoine@mont-cafe.com • mont-cafe.com

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

Certification : Québec Vrai (biologique)

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

Du 23 juin à la fête du Travail. Du jeudi au dimanche de 9 h à 17 h.

20



Les Entreprises 3B inc.

Carl Bélanger, Louis-Zénon Bélanger
10, rue Principale Est, C. P. 10, Marsoui, G0E 1S0
418 288-5238

sirop3b@live.ca • entreprises3b.com

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

Certification : Ecocert Canada (biologique)

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

Février et mai : du lundi au vendredi de 9 h à 16 h. Mars et avril : tous les jours de 9 h à 16 h. Hors saison : sur appel au 418 763-9983.

16



Couleur Chocolat, Économusée du chocolatier

Carl Pelletier
36, 2^e Rue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 2H1
418 763-7535

info@couleurchocolat.ca • couleurchocolat.ca

Types de produits : Chocolats, caramel, guimauve, glaces et sorbets artisanaux; chocolat d'origine Cacao Barry et Grand Cru de Valrhôna

Certification : Fourchette bleue

Couleur Chocolat marie audace et harmonie pour créer des saveurs uniques. La visite de l'Économusée® permet aux visiteurs de comprendre la confection de ces délices sucrés, de parcourir l'atelier en visite virtuelle et de savourer des harmonies chocolatées surprenantes, dont la collection forestière, qui fait la renommée de l'entreprise. En saison estivale, vous pourrez y déguster les glaces artisanales élaborées par Carl.

Toute l'année. Juillet et août : tous les jours de 9 h à 19 h; de septembre à juin : du mardi au samedi de 10 h à 17 h 30.

17



Restaurant du Gîte du Mont-Albert

Gino Thorne (directeur)
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 • Jean-Alexandre Dubé (chef)

Spécialités : Fruits de mer, saumon fumé, gibiers

De 11 \$ à 48 \$ • Table d'hôte, déjeuner buffet, souper

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, verrière, bistro-bar

Hôtel, chalets, 4 étoiles • De 159 \$ à 349 \$

Restaurant : de juin à octobre et de décembre à avril. Tous les jours de 7 h à 21 h.

18



Cantine Barberousse

Jean-François de Villemure (chef)
292, boulevard Perron Est, Sainte-Anne-des-Monts (Ruisseau-Castor), G4V 3A7
514 574-0697

devillemure@gmail.com

Cuisine régionale et rapide

Spécialités : Croquettes de morue, turbot mariné, saumon fumé, sauce poutine maison, brownie à l'espresso, végétarien, café biologique

De 9 \$ à 16 \$ • Déjeuner, brunch, dîner, souper

Cantine-comptoir et tables de pique-nique en bord de mer

Du 25 juin au 5 septembre. Tous les jours de 8 h à 23 h.

LE SIROP D'ÉRABLE DE CARL

LES ENTREPRISES 3B



La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à gaspesiegourmande.com.





Cusimer

Dann Normand, Marie-Eve Bernatchez
52, 1^{re} Avenue Ouest, C. P. 158, Mont-Louis, G0E 1T0
418 797-2728

dann@cusimer.com, marie-eve@cusimer.com • cusimer.com

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

Certifications : Aliments préparés au Québec, Fourchette bleue
Spécialiste de la transformation de poissons de fond depuis plus de 30 ans. Fier producteur de la gamme de repas précuisinés Les Cuisines de Saint-Maxime dont la Rosace de la mer, au menu dans les trains de VIA Rail Canada. Vaste sélection de poissons et fruits de mer en vente au Marché de poisson.

Toute l'année. D'avril à la mi-juin, du lundi au vendredi de 9 h 30 à 17 h. De la mi-juin à la mi-septembre, du lundi au vendredi de 9 h 30 à 17 h 30, le samedi de 9 h 30 à 17 h, le dimanche de 10 h à 16 h. De la mi-septembre à la mi-décembre, du lundi au vendredi de 9 h 30 à 17 h. De la mi-décembre au début avril, le jeudi et le vendredi de 9 h 30 à 17 h.

GOÛTEZ SANS VISITER



Atkins et Frères

Guillaume Thibault, Isabelle Lafrenière
1, rue Chanoine-Richard, Mont-Louis, G0E 1T0
418 797-5059 ou 1 877 797-5059

administration@atkinsetfreres.com • atkinsetfreres.com

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

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

Toute l'année. Horaire variable.

LE POISSON D'HÉLÈNE

CUSIMER

LES POISSONS FUMÉS DE GUILLAUME

ATKINS ET FRÈRES



La Minoterie des Anciens inc.

Denise Verreault (présidente),
Victoria Li Beaupré (directrice générale)
Sainte-Anne-des-Monts (non ouvert au public)
418 729-3813

victoria@laminoteriedesanciens.com • laminoteriedesanciens.com

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

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

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

LES FARINES, HUILES ET GRAINES DE DENISE

LA MINOTERIE
DES ANCIENS



Coop du Cap

France Létourneau (responsable petits fruits), Bruno Vincent (responsable chanvre)

Cap-au-Renard (non ouvert au public)

418 288-5080

info@coopducap.org • coopducap.org

Types de produits : Huiles de chanvre, de canola et de canola grillé, protéine de chanvre, nectar de fruits nordiques Couleur paysanne, graines de chanvre grillées, vinaigrette chanvre et érable, farine de chanvre, gamme des petits fruits (tartinades, sirops), produits maraîchers, paniers de légumes

Certification : Québec Vrai (biologique)

Depuis plusieurs années, la Coop du Cap propose des huiles artisanales de haute qualité nutritionnelle et des nectars au goût incommensurable. Les produits de la Coop sont vendus dans les supermarchés, les épiceries fines, les magasins d'aliments naturels et les marchés publics.

LE NECTAR ET LES HUILES DE FRANCE ET BRUNO

COOP DU CAP



Varech Phare Est

Stéphane Maddix Albert
Cap-au-Renard (non ouvert au public)

418 763-4170

maddixalbert@gmail.com • varechphareest.com

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

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

LES ALGUES DE STÉPHANE

VARECH PHARE EST



HÔTEL

du 18 mai au 18 octobre



221, route 132 Ouest, Percé (Québec) Canada G0C 2L0
Tél.: 418 782-2112



La Normandie

RESTAURANT
du 8 juin au 12 octobre

Soir et matin

18 h à 20 h 30

7 h 30 à 10 h 30

VOYEZ NOTRE MENU EN LIGNE



Gaspésie *est*



normandieperce.com



CÉVICHÉ DE BOURGOTS

DANIEL GASSE, LA BROUE DANS L'TOUPET D'HÔTEL & CIE
(SAINTE-ANNE-DES-MONTS)

4 PORTIONS | PRÉPARATION : 15 MINUTES

INGRÉDIENTS

De 20 à 24 gros **bourgots**, coupés en fines tranches • 1 c. à thé de mélange d'**algues en flocons** (Varech Phare Est) • 2 c. à thé de **graines de chanvre** décortiquées (La Minoterie des Anciens) • 2 c. à thé d'**oignon rouge** en brunoise • Le zeste et le jus d'une lime • 8 **tomates cerises**, coupées en 4 • **Huile de chanvre** biologique (Coop du Cap), au goût • 3 c. à soupe de **coriandre** ou de **basilic** frais, ciselé • Câpres ou boutons de marguerite frits, au goût (facultatif) • Poivre du moulin, au goût • Fines tranches de **pain baguette** grillé au four ou **croûtons Cochons** (Marie 4 poches)

PRÉPARATION

1. Étaler les tranches de bourgots sur une planche ou dans une assiette, en prenant soin de les faire chevaucher. Les saupoudrer d'algues et de graines de chanvre. Ajouter les oignons, les zestes de lime et les tomates. Arroser d'un filet d'huile de chanvre et de jus de lime. Parsemer de coriandre ou de basilic, et de câpres ou de boutons de marguerite. Assaisonner de poivre.
2. Laisser mariner quelques minutes au frais avant de servir avec les croûtons.

Les produits surlignés sont offerts par des producteurs ou transformateurs répertoriés dans le Tour gourmand ou dans la section Goûtez sans visiter.



27



Auberge L'Amarré

Julie Asselin, Martin Lefebvre
30, 1^{re} Avenue Est, Mont-Louis, G0E 1T0
418 797-2323

cafelamarre@gmail.com • aubergelamarre.com

Cuisine bistro sympathique

Spécialités : Déjeuners, produits du terroir, sélection de bières régionales

De 9 \$ à 20 \$ • Déjeuner, dîner, souper

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger à l'ambiance chaleureuse, terrasse, comptoir-bar, vue sur la mer

Boutique (produits locaux et artisanat local)

Auberge, 3 étoiles • De 95 \$ à 125 \$

Section boutique

Types de produits : Variété de produits du terroir gaspésien (huiles, tisanes, confitures, jus de fruits, farines...)

Produits maison : Sels d'herbes

Toute l'année. Tous les jours de 8 h 30 à 21 h.

28



Café du Phare de Madeleine

Arlette Fortin
4, rue du Phare, Madeleine-Centre (Sainte-Madeleine-de-la-Rivière-Madeleine), G0E 1P0
418 393-2114 (en saison) ou 418 393-2652 (hors saison)
melisole2@globetrotter.net

Cuisine santé et régionale, sans noix ni arachides

Spécialités : Soupe maison, bagel au saumon fumé, bagel aux crevettes fumées, sandwiches, smoked meat, pâtisseries maison, pain cuit sur place

De 3 \$ à 14 \$ • Déjeuner, dîner

Salle à manger, terrasse, musée

Types de produits : Produits gaspésiens, métiers d'art

Du début juin à la mi-octobre. Du lundi au vendredi de 9 h à 18 h, le samedi et le dimanche de 9 h à 17 h.

29



Auberge restaurant Chez Mamie

Annie Langlois
195, rue Principale, Rivière-Madeleine
(Sainte-Madeleine-de-la-Rivière-Madeleine), G0E 2B0
418 393-2212 ou 1 866 393-2212

aubergechezmamie@hotmail.com • aubergechezmamie.com

Cuisine santé et régionale • Annie Langlois (chef)

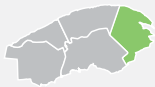
Spécialités : Poissons et fruits de mer, soupes, desserts maison

De 4 \$ à 40 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Salle à manger, verrière

Gîte, 2 étoiles • De 60 \$ à 110 \$

Restaurant : du début juin au 15 octobre, du lundi au vendredi de 7 h 30 à 10 h et tous les jours de 16 h à 21 h. De la mi-janvier à la fin mars, tous les jours de 9 h à 14 h et de 16 h à 19 h. Hors saison, sur réservation seulement pour les chambres et les repas.



LA POINTE

DE GRANDE-VALLÉE À PORT-DANIEL

30



La Forge Café

Alan Côté

4, rue de la Longue-Pointe, Petite-Vallée, G0E 1Y0

418 393-2222 ou 418 393-2592

info@festivalenchanson.com • theatredela Vieilleforge.com

Cuisine bistro et familiale • Claude Collette (chef)

Spécialités : Poissons, fruits de mer et produits locaux

De 10 \$ à 20 \$ • Dîner, souper

Certification : Fourchette bleue

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

Du 22 juin à la fin août. Tous les jours de midi à 20 h; de midi à 23 h les jours de spectacles.

31



Poissonnerie Marché Le Rouge

Patrick Denis

484, route 132, Cloridorme, G0E 1G0

418 395-2811

epicerieleroche@gmail.com

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

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

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 8 h à 20 h, du jeudi au samedi de 8 h à 21 h, le dimanche de 8 h à 18 h.

32



Café-Boutique du Havre

Lucie Langlais et Suzie Huet (préposées)

18, route du Quai, Cloridorme, G0E 1G0

418 395-2025

mundori@globetrotter.net • canton-de-cloridorme.com

Spécialités : Produits régionaux du terroir et de la mer, métiers d'art

Produits maison : Pâtisseries fines, gaufres et café servis sur place ou à emporter

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

De la mi-juin à la mi-septembre. Du lundi au jeudi de 8 h à 19 h, du vendredi au dimanche de 8 h à 20 h.

33



Restaurant du Motel L'Étoile du Nord

Sylvie Casaubon, Danielle Hudon (chef)

1, chemin du Pêcheur, Pointe-à-la-Frégate (Cloridorme), G0E 1G0

418 395-2966

etoiledunord@globetrotter.net • etoiledunord.net

Cuisine gaspésienne classique et contemporaine orientée sur la mise en valeur des produits régionaux • Danielle Hudon (chef)

Spécialités : Poissons, homard et autres fruits de mer, choix sympathique de vins, alcools et bières du Québec

De 15 \$ à 35 \$ • Table d'hôte personnalisée (en forfait), sur réservation

Motel, 2 étoiles • À partir de 69 \$ (pour 2 personnes)

Restaurant : du début mai à la fin octobre. Tous les jours de 8 h 30 à 20 h 30.

34



Les Pêcheries Gaspésiennes inc.

Luc Reeves

5, rue de la Victoria (parc industriel), C. P. 2973, Rivière-au-Renard (Gaspé), G4X 5G3

418 269-3331

lreeves@cgocable.ca • pecheriessgaspesiennes.com

Types de produits : Morue, turbot, sole, flétan, saumon, maquereau, sébaste, omble chevalier, morue salée et séchée Gaspé cure

Certifications : Fourchette bleue, C-TPAT

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.

Toute l'année. Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h, en saison estivale jusqu'à 18 h; le samedi et le dimanche de 9 h à 17 h.

35



Les Pêcheries Marinard ltée

Benoît Reeves (directeur général),

Patrick Samson (directeur des opérations)

41, rue de l'Entrepôt, Rivière-au-Renard (Gaspé), G4X 5L3

418 269-3381

Types de produits : Crevettes nordiques fraîches et congelées (single/double frozen), produits maison

Les Pêcheries Marinard s'approvisionnent auprès de pêcheurs de la région et de fournisseurs externes. Leur marque de commerce, La Marinière, est reconnue sur les marchés mondiaux pour son haut niveau de qualité. L'entreprise possède un laboratoire, certifié ISO 17025 par le Conseil canadien des normes, pour les activités d'analyses microbiologiques offertes à ses clients.

Poissonnerie : toute l'année. Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h, le samedi et le dimanche de 9 h à 17 h.

36



Café de L'Anse du Centre culturel Le Griffon

Pascale Rémillard (directrice)

557, boulevard du Griffon, L'Anse-au-Griffon (Gaspé), G4X 6A5

418 892-5679

info@lanseaugriffon.ca • lanseaugriffon.ca

Cuisine bistro et régionale

Spécialités : Marmite du pêcheur, brandade de morue, boules de morue

De 5 \$ à 30 \$ • Déjeuner, dîner, souper

Certifications : Fourchette bleue, Terroir et saveurs du Québec

Salle à manger, terrasse avec vue sur la mer, expositions, salle de spectacle

Du 15 juin au 8 octobre : tous les jours de 8 h à 21 h. Du 1^{er} octobre au 14 juin : le samedi et le dimanche de 8 h à 13 h.

37



Boutique La Morue Verte du Manoir Le Boutillier

Johanne Murray

578, boulevard du Griffon, L'Anse-au-Griffon (Gaspé), G4X 6A4

418 892-5150

manoir.leboutillier@lanseaugriffon.ca • manoirleboutillier.ca

Spécialités : Boutique de produits régionaux et de métiers d'art; salon de thé avec pâtisseries de l'artisanne pâtissière Pascale Malo (Gaspé) et thés de la maison Camellia Sinensis

De la mi-juin à la mi-octobre. Tous les jours de 9 h à 17 h.

38



Bar-terrasse Le BarBar d'Auberge et chalets Griffon Aventure

Olivier Bazinet, Antoine Bazinet

829, boulevard du Griffon (route 132), L'Anse-au-Griffon (Gaspé), G4X 6A9

418 360-6614

info@griffonaventure.com • aubergegaspé.com

Auberge de jeunesse, 3 étoiles, camping et chalets • De 15 \$ (camping) à 140 \$ (chalets)

Produits régionaux au Bar-terrasse (bières, produits de microdistilleries, boissons) • Repas variés offerts à la clientèle qui séjourne

Du 18 mai au 13 octobre. Tous les jours de 8 h à 22 h, service de bar jusqu'à 23 h.





LA POINTE

39



Le Marché des saveurs gaspésiennes

Jean-François Gavioli, Line Arseneault

119, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5

418 368-7705

saveursgaspesiennes@gmail.com

Spécialités : Produits régionaux, fromages québécois et d'importation, charcuteries, produits fins, boulangerie, pâtisseries de Pascale Malo

Certification : Fourchette bleue

Coin repas (dîner à prendre sur place ou à emporter), terrasse, préparation de boîtes à lunch

Toute l'année, tous les jours. En été : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h, le samedi de 8 h à 18 h, le dimanche de 10 h à 18 h.

40



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

De 6 \$ à 35 \$ • Dîner, souper, table d'hôte

Menu à la carte et renouvelé au gré des saisons, bières de microbrasseries gaspésiennes

Bistro-bar-spectacle (rez-de-chaussée), salle à manger (à l'étage), deux terrasses (l'une avec vue sur la mer, l'autre sur la rue de la Reine)

Toute l'année. Tous les jours de 11 h à tard en soirée !

41



TÊTÔ taverne gaspésienne

Pascal Denis

178, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T6

418 368-8388

info@tetreto.ca • tetreto.ca

Cuisine locale et du terroir, cocktails maison, bières de microbrasseries

De 15 \$ à 40 \$ • Déjeuner, dîner, souper, menu pour enfants

Hôtel Baker, 4 étoiles • De 100 \$ à 195 \$

Restaurant : toute l'année. Tous les jours de 6 h à 23 h.

42



Microbrasserie Cap Gaspé

Audrey-Anne Côté, Claude Côté

286, boulevard de York Sud, Gaspé, G4X 2L6

418 360-9000

info@capgaspe.com

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

Microbrasserie familiale. Salon de dégustation et boutique. Grignotines de produits frais locaux sur place. Possibilité d'apporter votre lunch. Distribution dans les commerces de la Gaspésie.

Toute l'année. Horaire variable.

**LES BIÈRES
DE CLAUDE ET
AUDREY-ANNE**

MICROBRASSERIE CAP GASPÉ

43



Restaurant de l'Auberge William Wakeham

Desmond Ogden

186, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T6

418 368-5537

maisonwv@hotmail.fr • maisonwakeham.ca

Cuisine régionale et du marché • Desmond Ogden (chef propriétaire), Guillaume Bond (chef)

Spécialités : Fruits de mer, grillades, pâtes fraîches

De 15 \$ à 49 \$ • Table d'hôte, déjeuner, brunch, dîner, souper

Certifications : Table aux saveurs du terroir, Fourchette bleue

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse

Hôtel, 3 étoiles • De 99 \$ à 169 \$ • Forfaits souper et hébergement

Restaurant : de la mi-avril à la fin décembre. Tous les jours de 6 h à 22 h. Dîner : du mardi au vendredi de 11 h 30 à 13 h 30, le lundi sur réservation.

44



École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie

Katie Jalbert, André Lagacé, Claudine Lelièvre, Érick Demers,

Pascale Malo, Pierre-Olivier Ferry

85, boulevard de Gaspé, Gaspé, G4X 2T8

418 368-6117, poste 6100

katie.jalbert@cschic-chocs.qc.ca • ertg.ca

Cours axés sur la cuisine maritime et boréale. Programmes de formation professionnelle et de formation continue, formation sur mesure en entreprise, reconnaissance des acquis, ateliers grand public. Bistro-école : programmation de repas thématiques; menu alcoolisé inspiré des produits régionaux.

De septembre à juin. Pour la programmation des repas et ateliers thématiques, visitez ertg.ca.

45



Distillerie O'Dwyer Distillery

Frédéric Jacques, Michael Briand

6, rue des Cerisiers, Gaspé, G4X 2M2

418 360-0160

frederic.jacques@odwyerdistillery.com • odwyerdistillery.com

Types de produits : Gin Radoune, fabriqué à partir des champignons de Gaspésie Sauvage, Radoune vieilli en baril, whisky non vieilli (St-Pierre)

Distillerie axée sur la création de produits authentiques, novateurs et de qualité supérieure. La production se divise en deux volets : alcool de base fermenté et distillé (whisky non vieilli St-Pierre) et gins aux champignons sauvages gaspésiens (Radoune et Radoune vieilli).

Toute l'année. Du lundi au vendredi de 9 h à 16 h pour achat et de 13 h 30 à 15 h 30 pour les visites.

LES SPIRITUEUX DE FRÉDÉRIC ET MICHAEL

DISTILLERIE O'DWYER



GOÛTEZ SANS VISITER

46



Un Océan de saveurs inc.

Cap-aux-Os (Gaspé) (non ouvert au public)

oceandesaveurs.ca

Types de produits : Algues fraîches (15 espèces), algues séchées en flocons ou entières (9 espèces)

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Fourchette bleue

Défiant vents, glaces et marées, Antoine Nicolas plonge toute l'année pour récolter des algues aux qualités nutritives et gustatives exceptionnelles près des côtes du parc national de Forillon. Quelques jours plus tard, elles se retrouvent dans les assiettes des plus grands restaurants du Québec. Les algues d'Un Océan de saveurs sont vendues en tout temps sur sa boutique en ligne et dans plusieurs points de vente.

LES ALGUES D'ANTOINE

UN Océan de saveurs





Gaspésie Sauvage

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

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

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

Boutique : de juin à fin septembre. Du lundi au samedi de 8 h à 17 h.



LES CHAMPIGNONS FORESTIERS DE CATHERINE ET GÉRARD

GASPÉSIE SAUVAGE



Le Café des Couleurs

Pauline Thibodeau, Jonathan Côté
1004, route 132 Est, Barachois, G0C 1A0
418 645-2745
paulinethibodeau@gmail.com • lecafedescouleurs.com

Cuisine familiale et santé

Spécialités : Gaufres maison, morue à la portugaise, gaufres aux pétoncles

De 10 \$ à 18 \$ • Déjeuner, dîner (permis d'alcool)

Salle à manger, terrasse avec vue sur la mer, exposition

Du début juin à la fin septembre. Du mercredi au dimanche de 9 h à 17 h.



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 et Agnès Élément (Mamie John) (chefs)

Spécialités : Morue poêlée à la gaspésienne 2.0, déjeuners traditionnels

Produits maison : Confitures, marmelade et ketchup de Mamie John

De 10 \$ à 55 \$ • Déjeuner, souper, table d'hôte

Salle à manger, coin pour enfants, verrière, service traiteur, service pour réunion

Auberge et chalets • de 69 \$ à 200 \$

Du 1^{er} juin au 1^{er} octobre, tous les jours pour le déjeuner et le souper. Hors saison en forfait seulement.



Érablière Côté Sucré

Christine Côté
340, route 132 Est, Percé, G0C 2L0
418 645-2777
erabliere.cotesucre@gmail.com

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

L'Érablière Côté Sucré est le résultat d'un coup de cœur pour la Gaspésie et du grand potentiel acéricole de cette belle région. La cabane à sucre, ouverte au public, vous permet de vous sucrer le bec tout en admirant le processus de création du sirop d'érable, cette richesse québécoise aux bienfaits et au goût remarquables.

Du début avril au début octobre. Tous les jours de 10 h 30 à 17 h 30.

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE CHRISTINE

ÉRABLIÈRE CÔTÉ SUCRÉ



La Crevette du Nord Atlantique inc.

Gaétan Denis
Bureau : Gaspé (non ouvert au public)
418 368-1414
Usine : L'Anse-au-Griffon (Gaspé) (non ouvert au public)
418 892-5959
gesco@gesco.quebec • crevettedunordatlantique.ca

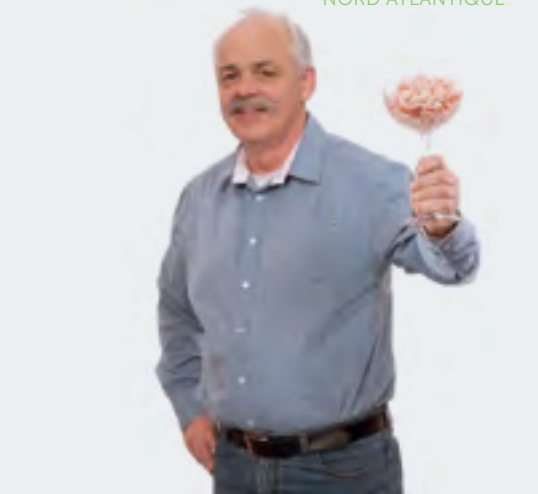
Types de produits : Crevettes fraîches et congelées

Certification : Safe Quality Food

Usine de transformation de la crevette nordique.

LES CREVETTES DE GAÉTAN

LA CREVETTE DU NORD ATLANTIQUE



Atelier Pascale Malo — Pâtisserie créative

Pascale Malo
Gaspé (non ouvert au public)
418 368-3138
info@atelierpascalemalo.com

Types de produits : Pâtisseries artisanales (gâteaux, tartes, sucettes glacées, mignardises, gourmandises sur le pouce, créations spéciales selon les arrivages de saison)

Service personnalisé de confection de pâtisseries artisanales, fraîches ou congelées, pour épiceries fines, restaurants, cafés et hôtellerie. Service sur mesure pour événements spéciaux également offert aux particuliers, aux organismes et aux entreprises. Créations qui respectent les techniques classiques, mais offrent des combinaisons inédites, mettant en valeur autant que possible des produits régionaux. Produits vendus dans plusieurs épiceries fines, restaurants et cafés en Gaspésie

LES PÂTISSERIES ARTISANALES DE PASCALE

ATELIER PASCALE MALO — PÂTISSERIE CRÉATIVE



Les Produits Tapp

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

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

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Aliments du Québec bio
La choucroute des Produits Tapp est faite à partir de choux certifiés biologiques soigneusement cultivés, en partie sur les côtes gaspésiennes. Le kimchi, du chou épicé lactofermenté de tradition coréenne, et la choucroute betterave, chou rouge et gingembre sont vendus dans les supermarchés et les épiceries fines. Pour plus d'information sur les points de vente, écrivez à info@produitstapp.com.

LA CHOUCRUTE DE SYLVAIN ET JULIEN

LES PRODUITS TAPP





LA POINTE

54



Restaurant La Maison Mathilde

Jessica Cain

85, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0

418 782-2349 ou 1 800 463-9700

auberge3@globetrotter.net • aubergelestroisoeurs.com

Fine cuisine du marché

Spécialités : Poissons et fruits de mer, homard, grillades

De 24 \$ à 49 \$ (table d'hôte) • Table d'hôte, déjeuner, souper

Certifications : Table aux saveurs du terroir, Fourchette bleue

Salle à manger, verrière

Hôtel, 3 étoiles • De 89 \$ à 225 \$ (suites, appartements, chalet)

De la mi-juin à la fin septembre. Tous les jours de 7 h à 11 h 30 et de 16 h 30 à 22 h.

56



Aux glaces de l'Anse

Chantal Otis, Michel Guay

125, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0

(sur le site de l'auberge La Maison Rouge)

581 353-0990

auxglacesdelanse@gmail.com

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

Aux glaces de l'Anse est un bar laitier artisanal. Le savoir-faire de l'équipe lui a été transmis par Roland Del Monte, meilleur ouvrier de France, glacier. La rigueur et le perfectionnisme sont au cœur de sa fabrication. En y entrant, vous serez accueilli avec simplicité, chaleur et générosité.

Du 10 juin au 2 septembre. Tous les jours de midi à 21 h.

LES CRÈMES GLACÉES DE MICHEL

AUX GLACES DE L'ANSE



GOÛTEZ
SANS VISITER

55



Ferme Percé Nature

Bertrand Anel

Percé (vente sur rendez-vous)

418 782-5518

fermepernature@gmail.com

Types de produits : Viande de bœuf emballée sous vide et congelée, paniers de 5 kg ou de 10 kg

La Ferme Percé Nature élève des bovins de boucherie depuis 2016. Les animaux sont nourris exclusivement à l'herbe. Les champs et pâturages sont cultivés sans apport de produits chimiques de synthèse. La viande produite est vendue directement au consommateur sous la forme de paniers. Produits vendus toute l'année sur réservation auprès du producteur.

LE BŒUF DE BERTRAND

FERME PERCÉ NATURE



57



E. Gagnon et Fils ltée (Gaspé Shore)

Raymond Sheehan, Bill Sheehan

Sainte-Thérèse-de-Gaspé (non ouvert au public)

418 385-3111

bill@gaspeshore.com • gaspeshore.com

Types de produits : Crabe commun, crabe des neiges, homard

Les fruits de mer vendus par l'entreprise sont pêchés à quelques pas de son usine, assurant ainsi la plus grande fraîcheur à l'ensemble de sa gamme de produits. De plus, E. Gagnon et Fils développe une ligne de produits transformés basée sur les coutumes et les goûts de la magnifique région gaspésienne. Produits vendus dans les supermarchés et poissonneries en Gaspésie et ailleurs au Québec.

LE HOMARD DE BILL

E. GAGNON ET FILS (GASPÉ SHORE)



58



La Boîte à fruits de mer

Marc-Olivier Nicolas

155, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0

418 782-5666

boiteafruitsdemer@outlook.com •

la-boite-a-fruits-de-mer.business.site

Types de produits : Fruits de mer, mollusques, poissons frais

À la fois poissonnerie et restaurant, La Boîte à fruits de mer propose des produits locaux, des poissons, mollusques et fruits de mer frais tous les jours. Venez profiter de la terrasse avec vue sur l'île Bonaventure et l'espace culturel Suzanne-Guité, et mangez à la bonne franquette comme un vrai Gaspésien !

De juin à octobre. Tous les jours de 9 h à 22 h.

Restaurant

Cuisine du marché et régionale, cuisine rapide

Spécialités : Guedilles, moules et huîtres, plateaux de fruits de mer

De 12 \$ à 90 \$ • Dîner, souper

Certifications : Fourchette Bleue, Qualité Tourisme Gaspésie

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse

De la mi-juin à la mi-octobre. Tous les jours de 10 h à 22 h.

59



Comptoir Monsieur Émile

16, rue Biard, Percé, G0C 2L0

418 782-2924

info@comptoirmonsieurémile.com • comptoirmonsieurémile.com

Cuisine actuelle et santé • Sven Jaeckel (chef)

Spécialités : Saumon fumé, inspiration du moment, mets cuisinés, mets à emporter

De 10 \$ à 30 \$ • Dîner, souper

Salle à manger, verrière, comptoir-lunch, terrasse

De juin à octobre. Tous les jours de 11 h à 22 h.

60



Les Érables de la passion

Denis Cyr

Sainte-Thérèse-de-Gaspé (vente sur rendez-vous)

418 385-2828

leserablesdelapassion@gmail.com

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

Pour vos événements, Les Érables de la passion offrent de la dégustation de tire sur la neige tout au long de l'année. Produits offerts dans les supermarchés, épiceries fines et marchés publics en Gaspésie. Produits également vendus sur place sur rendez-vous téléphonique.

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE DENIS

LES ÉRABLES DE LA PASSION





Restaurant La Maison du Pêcheur

Élyse Boivin, France LeBreux
157, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-5331

pecheur@rocherperce.net • maisondupecheur.ca

Cuisine régionale

Spécialités : Poissons et fruits de mer, crème d'oursins, potage aux algues, langues de morue au beurre d'oursins, homards en vivier sous-marin, carte des vins élaborée, importations privées, vins naturels et biologiques

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

Certification : Fourchette bleue

Membre des Créatifs de l'érable: recommandé par Gault & Millau et le Guide Debeur

Salle à manger, terrasse

De mai à octobre. Tous les jours de 11 h 30 à 14 h 30 et de 17 h 30 à 21 h 30.



Marché d'alimentation AMI – Association coopérative de consommation de Percé

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

Le Marché d'alimentation AMI offre une belle variété de produits gaspésiens et permet un affichage spécifique les rendant facilement repérables.

Toute l'année. En été : tous les jours de 7 h à 22 h. Le reste de l'année : du lundi au jeudi de 7 h à 20 h, le vendredi de 7 h à 21 h, le samedi de 7 h à 20 h, le dimanche de 9 h à 18 h.



La Table à Roland

Nadine Lepage
190, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2606
troland@tdgperce.ca • tablearoland.com

Cuisine familiale et régionale • Venise Deschênes (chef)

Spécialités : Poissons et fruits de mer, steaks sur le gril, pâtes et pizzas

De 4 \$ à 88 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Salle à manger

Auberge, 2 soleils • De 89 \$ à 149 \$

Toute l'année. Tous les jours de 6 h 30 à 22 h.



Boutique Atkins et Frères

Guillaume Thibault, Isabelle Lafrenière
204, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 797-5059
administration@atkinsetfreres.com • atkinsetfreres.com

Types de produits : Saumon et truite fumés à chaud et à froid, maquereau et fruits de mer fumés, rillettes de poisson fumé, produits de la gamme Gaspésie Gourmande

De la fin juin à la fin septembre. Tous les jours de 9 h à 20 h.

La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à gaspesiegourmande.com.



Choco-Galerie de Couleur Chocolat inc.

Carl Pelletier
204, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 763-7535
info@couleurchocolat.ca • couleurchocolat.ca

Types de produits : Chocolats, caramel, guimauve, brownies, fruits confits, produits de la gamme Gaspésie Gourmande

Certification : Fourchette bleue

Chocolat d'origine Cacao Barry et Grand Cru de Valrhôna. Découvrez les goûts et textures de chocolats frais faits avec passion, savourez des harmonies chocolatées surprenantes, dont la collection forestière, qui fait la renommée de l'entreprise. Couleur Chocolat, c'est comme l'amour un peu chaque jour.

De la fin juin à la fin septembre. Tous les jours de 9 h à 20 h.



Restaurant de l'Hôtel-Motel Manoir de Percé

Alain Renaud, Marie-Josée Moreau
212, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2022 ou 1 800 463-0858
info@manoirdeperce.com • manoirdeperce.com

Cuisine gastronomique et régionale

Spécialités : Bouillabaisse, homard, grillades

De 22 \$ à 50 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Salle à manger (Trois Diamants CAA/AAA)

Hôtel, 3 étoiles • De 94 \$ à 197 \$

Restaurant : de mai à octobre. Tous les jours de 7 h à 21 h.



Restaurant de l'Hôtel La Normandie

Jean Le Marquand
221, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2112
hotel@normandieperce.com • normandieperce.com

Cuisine régionale et française • Frédéric Daraïche (chef)

Spécialités : Baluchon de brie et poireaux, coulis d'érable, feuilleté de homard au champagne, duo de crevettes et pétoncles à l'émulsion de gingembre

Produits maison : Confitures fraises et framboises, pouding écosais, croquant aux pommes

De 14 \$ à 48 \$ • Table d'hôte, déjeuner, souper

Salle à manger (Quatre Diamants CAA/AAA)

Hôtel, 3 étoiles • De 99 \$ à 269 \$

Restaurant : du 8 juin au 12 octobre. Tous les jours de 7 h 30 à 10 h 30 et de 18 h à 20 h 30.



Restaurant Paqbo

261, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2166 ou 1 800 GASPÉSIE
riotel.com

Cuisine actuelle, accessible et maritime • Normand Bond (chef)

Spécialités : Plats gaspésiens, pâtes, steak-frites, pizza, burger, et les incontournables bouillabaisse, boulettes de morue et fish and chips

De 12 \$ à 48 \$ • Déjeuner, souper

Restaurant, lounge-bar, vue imprenable sur la mer, le rocher Percé et l'île Bonaventure

Hôtel, 3 étoiles

Restaurant : du 16 mai au 14 octobre. Horaire à riotel.com.

LE RÉPUTÉ SAUMON FUMÉ DE CATHY

FUMOIR MONSIEUR ÉMILE



Fumoir Monsieur Émile

Cathy Poirier
574, route d'Irlande, Percé, G0C 2L0
418 782-1412 ou 1 866 782-1412
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. Produits vendus au Comptoir Monsieur Émile (Percé), et dans plusieurs points de vente partout au Québec (voir la liste à fumoir-monsieur-emile.com).

Toute l'année. De juin à septembre, tous les jours de 8 h à 17 h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 8 h à 17 h.



La Fermette d'Antan

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

Types de produits : Miels de la péninsule (ruches de Percé au parc national de Forillon), raisins, petits fruits de saison

En apiculture depuis plus de 18 ans, La Fermette d'Antan propose du miel, des petits fruits, des plantes en pots, des produits d'herboristerie artisanale pour premiers soins et des bougies. Son jardin botanique offre des plantes comestibles, mellifères et médicinales. Activités d'interprétation bilingues au Musée des abeilles : ruche vitrée et collection d'insectes pollinisateurs du monde entier, antiquités et visionnement de films didactiques.

Produits vendus sur place, dans les supermarchés, épiceries spécialisées et marchés publics de la Gaspésie, ainsi que dans les boutiques Alpaqa à Québec et Montréal. Possibilité d'envois postaux.

Toute l'année. Du 1^{er} juillet au 30 septembre du lundi au vendredi de 10 h à 15 h. En dehors de ces heures et le reste de l'année : sur rendez-vous.

LES MIELS DE MANON

LA FERMETTE D'ANTAN





LA POINTE

71



Fumoir Le Paternel

Alain Bujold (maître fumeur)
682, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-4342

fumoirlepaternel@gmail.com • fumoirlepaternel.ca

Types de produits : Saumon et maquereau fumés à froid, bonbons de saumon fumé à froid, à l'érable et à la bière Pit Caribou

Les Bujold sont des artisans du fumage de poisson de père en fils à Percé depuis 1957. Savoir-faire et recettes uniques, conjugués à la qualité des épices, confèrent aux produits du Fumoir Le Paternel le goût et la texture moelleuse qui font la réputation de l'entreprise et le délice des visiteurs. Produits en vente à La Grange du Paternel : Fumoir-Comptoir-Boutique, ainsi que dans plusieurs établissements en Gaspésie. Livraison aux particuliers dans certaines villes du Québec.

Du 1^{er} juin au 30 septembre. Du mardi au dimanche de 11 h à 17 h. Sur rendez-vous le reste de l'année.

La Grange du Paternel : Fumoir-Comptoir-Boutique

Spécialités : Produits régionaux, produits fumés du Fumoir Le Paternel, tartare aux deux saumons et algues gaspésiennes, jerky de saumon fumé, galettes de morue fumée

Produits maison : Chili végétarien au kombu royal, douceurs et pâtisseries végétaliennes

Du 1^{er} juin au 30 septembre. Du mardi au dimanche de 11 h à 17 h.

73



Brasserie Auval Brewing co.

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

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

Brasseur et assembleur artisan installé sur des terres biologiques pour la production de petits fruits, de miel et de céréales entrant dans la fabrication des bières.

Du 23 juin au 23 septembre, tous les jours de 10 h à 17 h. Ruptures de stock occasionnelles; surveillez les publications sur la page Facebook.

LES PRODUITS FUMÉS D'ALAIN

FUMOIR
LE PATERNEL



LA BIÈRE ARTISANALE DE BEN

BRASSERIE
AUVAL



75



La Société secrète — Distillerie artisanale

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

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

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

Toute l'année. Du lundi au vendredi de 10 h à 17 h.

LES SPIRITUEUX DE MATHIEU

LA SOCIÉTÉ SECRÈTE —
DISTILLERIE ARTISANALE



GOÛTEZ SANS VISITER

72



Érablière Saint-Gabriel

Jean-Pierre Hotton
Grande-Rivière (vente sur rendez-vous)
418 385-2898

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

Produits vendus sur place sur rendez-vous téléphonique, ainsi que dans les supermarchés et épiceries fines.

LE SIROP D'ÉRABLE DE JEAN-PIERRE

ÉRABLIÈRE SAINT-GABRIEL



74



La Fabrique Pasta Loca

Pascale Allain
Newport (non ouvert au public)
418 689-0485
pascale.allain@pastaloca.com

Types de produits : Raviolis à saveurs régionales (saumon de l'Atlantique et citron vert, saumon fumé Monsieur Émile, homard gaspésien et cognac, crabe des neiges gaspésien, autres saveurs au goût du moment)

La Fabrique Pasta Loca se spécialise dans la création et la production de pâtes farcies à saveurs régionales. Pour votre repas, elle vous offre des raviolis farcis au homard gaspésien, au crabe des neiges, au saumon de l'Atlantique, au saumon fumé, etc. Un succès assuré pour vous, votre famille et vos invités!

LES PÂTES AUX FRUITS DE MER DE PASCALE

LA FABRIQUE
PASTA LOCA



76



Kéfir Royal inc.

Christiane Robitaille, Pierre-Michel Brigaudet, Jean-Jacques Brigaudet
Newport (non ouvert au public)
418 777-2627
info@kefirroyal.com • kefirroyal.com

Types de produits : Quatre délicieuses saveurs de kéfir (Aronia, Citron, Boréal, Café), offertes en bouteilles de 375 mL, à l'unité ou en caisses de 12

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Kéfir Royal est née à la suite de cinq années de persévérance et de recherche de l'exception en matière de boissons saines et agréables. L'objectif de l'entreprise familiale est d'offrir uniquement des produits naturels ou certifiés biologiques et de partager sa passion du « bon à boire » dans la communauté québécoise. Le kéfir est une boisson probiotique fermentée, au léger pétillant naturel sans théine ni gaz carbonique ajouté. Produits vendus à la Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches (Sainte-Anne-des-Monts), chez Chope-sur-Mer — Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), à L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond) et chez Pêché Malté (Chandler).

LES KÉFIRS DE CHRISTIANE ET JEAN-JACQUES

KÉFIR ROYAL.



LES BIÈRES DE JEAN-FRANÇOIS ET VINCENT

MICROBRASSERIE
PIT CARIBOU



LES SAUCISSES DE DOMINIC

LES CUISINES NICOLAS

77



Microbrasserie Pit Caribou

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

Salon de dégustation

182, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-1444

info@pitcaribou.com • pitcaribou.com

Types de produits : Bières classiques blonde, rousse, blanche, IPA, porter et bières à édition limitée des séries l'Étoile du Brasseur, Tennessee, Bière de ferme et des Traversées

Découvrez les merveilleux produits Pit Caribou, brassés selon les règles de l'art brassicole et élaborés pour que vous puissiez goûter la fraîcheur gaspésienne à chaque gorgée. Dégustez une bière Pit Caribou au salon de dégustation de la microbrasserie, ainsi que dans les bars et restaurants de la région.

Boutique : toute l'année. Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h; en été, tous les jours de 8 h à 20 h. Salon de dégustation : en été, tous les jours de 11 h à 1 h; horaire réduit le reste de l'année.

78



Café-Bistro La Vieille Usine

Lucie Lacoursière
55, rue à Bonfils, C. P. 221, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0
418 782-2277

admin@lavieilleusine.qc.ca • lavieilleusine.qc.ca

Cuisine bistro

Spécialités : Soupe de poisson, galettes de morue salée séchée, pâtes au saumon fumé

De 10 \$ à 25 \$ • Déjeuner léger, dîner, souper

Salle à manger, terrasse, spectacle, galerie-boutique

De juin à septembre pour la restauration. Cuisine ouverte de 9 h à 21 h.

79



Aux glaces de l'Anse

Chantal Otis, Michel Guay
58, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0
581 353-0990
auxglacesdelanse@gmail.com

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

Aux glaces de l'Anse est un bar laitier artisanal. Le savoir-faire de l'équipe lui a été transmis par Roland Del Monte, meilleur ouvrier de France, glacier. La rigueur et le perfectionnisme sont au cœur de sa fabrication. En y entrant, vous serez accueilli avec simplicité, chaleur et générosité.

Du 10 juin au 2 septembre. Tous les jours de midi à 21 h.

80



Les Cuisines Nicolas

Dominic Nicolas
1359, route 132 Ouest, Cap-d'Espoir, G0C 1G0
418 782-2204
marche.nicolas@tdgperce.ca

Types de produits : Saucisses maison

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

Marché Richelieu (Marché Nicolas)

Le Marché Richelieu offre une belle variété de produits gaspésiens et permet un affichage spécifique les rendant facilement repérables.

Toute l'année. Tous les jours de 6 h à 22 h.

81



Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan

Roch Lelièvre
52, rue des Vigneaux, C. P. 219, Sainte-Thérèse-de-Gaspé, G0C 3B0
418 385-3310
lelem@cgocable.ca

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

Certification : Fourchette bleue

La péninsule de Gaspé est le foyer de Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan, un nom synonyme d'une tradition d'excellence et de qualité de production qui exerce ses activités sous la marque de renom Gaspé Cured^{MD}. Fondée en 1968, l'entreprise était, au départ, spécialisée dans le traitement de la morue salée et séchée. Au fil du temps, elle a diversifié son offre et a lancé officiellement, en 2012, une nouvelle gamme de produits de homard congelé. Comptant plus de 200 travailleurs qualifiés, l'entreprise offre à ses clients des produits de haute qualité qui respectent les normes de développement durable.

Toute l'année. En été, tous les jours de 8 h à 18 h; de 9 h à 17 h 30 le reste de l'année.

82



Poisson Salé Gaspésien Itée

Réal Nicolas (président), Guillaume Dubé (gestionnaire)
39, rue du Parc, Grande-Rivière, G0C 1V0
418 385-2424
poisson@globetrotter.net • poissonsgaspésien.com

Types de produits : Homard vivant, chair et queue de homard, morue salée séchée, filets de morue congelés et frais

Fondée en 1974, Poisson Salé Gaspésien est une entreprise familiale se spécialisant, à ses débuts, dans la production de morue salée et séchée à la gaspésienne, ainsi que dans la transformation de poissons de fond. En 1993, l'entreprise diversifie ses activités en démarrant la production d'œufs de hareng et du turbot, et fait par la suite le saut vers la transformation du homard au tournant des années 2000. Aujourd'hui, Poisson Salé Gaspésien compte plus de 225 employés.

Poissonnerie : toute l'année. Du lundi au dimanche de 9 h à 17 h 30.

83



Alexina Épicerie fine inc.

Marie-Lyne Berthelot
172, Grande Allée Est, Grande-Rivière, G0C 1V0
418 385-1316
alexina@cgocable.ca • alexina.ca

Spécialités : Huiles d'olive, épices, produits régionaux, fromages québécois, café espresso biologique

Produits maison : Pot-en-pot aux fruits de mer, acras de crevettes fraîches, desserts maison

Coin repas (menu saisonnier à déguster sur place ou à emporter). Possibilité de plats sans gluten.

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 10 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 10 h à 20 h, le samedi de 10 h à 17 h, le dimanche de midi à 17 h.

La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à gaspesiegourmande.com.



LE CRABE ET LE HOMARD DE ROCH

POISSONNERIE
LELIEVRE, LELIEVRE
ET LEMOIGNAN



LA POINTE

84



Maison Pure-Thé inc.

Linda Desjardins
480, boulevard Pabos, Pabos, G0C 2H0
418 689-7873

info@maisonpurethe.com • maisonpurethe.com

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

Membre du Circuit Zéro Déchet

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

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 10 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 9 h à 18 h, le samedi de 9 h à 17 h. Ouvert le dimanche à certaines périodes de l'année.

LES INFUSIONS APAISANTES DE LINDA ET CAROLE-ANNE

MAISON PURE-THÉ



85



Restaurant Le Sieur de Pabos du Motel Fraser

Nadia-Karina Minassian
325, route 132, Chandler, G0C 2J0
418 689-2281 ou 1 800 463-1404

info@motelfraser.com • motelfraser.com

Cuisine actuelle et régionale

Spécialités : Poissons et fruits de mer, steak

De 25 \$ à 50 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

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

Certifications : Fourchette bleue, Aliments du Québec

Hôtel, 3 étoiles • De 90 \$ à 110 \$

Restaurant : toute l'année. Tous les jours de 6 h 30 à 22 h.

Service traiteur Le Sieur de Pabos

Cuisine familiale et régionale

Spécialités : Le Restaurant Le Sieur de Pabos offre des plats prêts-à-manger, des boîtes à lunch ainsi qu'un service traiteur. Il est possible de commander en ligne à motelfraser.com.

Toute l'année.



86



Restaurant Attablé

Christopher Dea
102-500, rue Ernest-Whitton, Chandler, G0C 1K0
418 689-2024

Cuisine du marché et gastronomique • Christopher Dea (chef)

Spécialités : Entrées créatives, fruits de mer, viandes, gibiers

De 40 \$ à 60 \$ • Table d'hôte, dîner, souper, sandwicherie

Salle à manger, terrasse

Du 10 mai au 21 septembre. Du mardi au samedi de 11 h à 15 h et de 17 h 30 à 21 h, le dimanche de 17 h 30 à 21 h.

87



Gasp'eau

Jean-Paul Leblanc
43, route 132, Chandler, G0C 1K0
418 689-2255 ou 1 866 689-2255

jpaull@gaspeau.com • gaspeau.com

Type de produit : Eau pure embouteillée

L'eau distillée Gasp'eau est purifiée avec un équipement à la fine pointe de la technologie et traitée à l'ozone pour assurer la meilleure qualité possible. L'entreprise fait aussi la vente de refroidisseurs d'eau et d'accessoires, de pompes, de cafetières et d'accessoires, en plus d'être un agent autorisé Keurig KAD et Café Napoléon. Elle offre un service de livraison et vend ses produits en ligne.

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 9 h à 17 h 30, le jeudi et le vendredi de 9 h à 18 h.

L'EAU PURE DE JEAN-PAUL

GASPEAU

CRÈME DE SAUMON FUMÉ

PAR SVEN JAECKEL, COMPTOIR MONSIEUR ÉMILE
(PERCÉ)

4 PORTIONS | PRÉPARATION : 40 MINUTES

INGRÉDIENTS

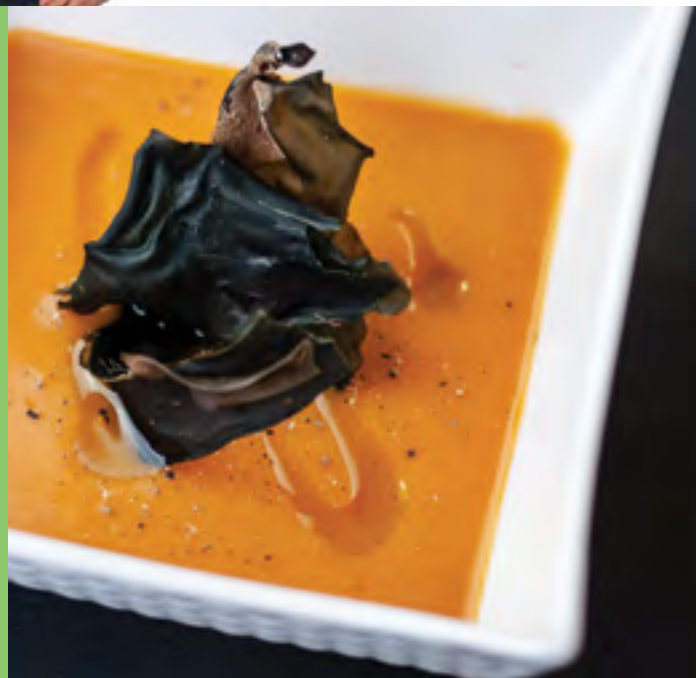
2 c. à soupe de beurre non salé • ½ oignon moyen haché • 2 c. à thé d'ail haché • 2 branches de céleri émincé • 1 c. à soupe de pâte de tomate • ¼ c. à soupe d'épices à fruits de mer East Coast d'Épices de cru® • 340 ml de bouillon de poulet • ½ pomme de terre moyenne coupée en morceaux • 340 ml de lait • 80 ml de crème 35 % • 72 g de saumon fumé • Sel, au goût

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons, l'ail, le céleri, la pâte de tomate et le mélange d'épices dans le beurre jusqu'à ce qu'il y ait une légère coloration. **2.** Ajouter le bouillon de poulet et les pommes de terre. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à la cuisson des pommes de terre. Retirer du feu. **3.** Ajouter le lait, la crème et le saumon fumé. Assaisonner. Broyer au mélangeur jusqu'à consistance désirée. **4.** Servir tiède de préférence.

DÉCORATION SUGGÉRÉE

Des algues (on suggère le wakamé de Gaspésie Sauvage) frites pour une finition croustillante en bouche, du poivre rose entier et un trait d'huile d'olive.



Les produits surlignés sont offerts par des producteurs ou transformateurs répertoriés dans le Tour gourmand ou dans la section Goûtez sans visiter.



LA BAIE-DES-CHALEURS

DE SHIGAWAKE À POINTE-À-LA-CROIX

88



Poissonnerie Unipêche MDM ltée

Gino Lebrasseur
66, avenue du Quai, Paspébiac, G0C 2K0
418 752-6700
gino.lebrasseur@unipeche.ca

Types de produits : Crabe des neiges, homard de l'Atlantique, flétan du Groenland, flétan de l'Atlantique, morue, buccins, crevettes, pétoncles

La Poissonnerie Unipêche MDM ltée a été créée en 1987 par des pêcheurs désireux de mettre en valeur leur ressource 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. Possibilité de faire livrer les produits par Expédibus dans plusieurs régions du Québec.

Toute l'année. Tous les jours de 9 h à 18 h.

89



La Défriche

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

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

Certification : Québec Vrai

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

Du 1^{er} juillet au 30 septembre. Du lundi au dimanche de 9 h à 18 h.

90



Restaurant L'Ancre du Site historique du Banc-de-Pêche-de-Paspébiac

76, rue du Banc, Paspébiac, G0C 2K0
Restaurant : 418 751-0026 Site : 418 752-6229
Accueil : 418 752-6027
shbp@globetrotter.net • shbp.ca

Cuisine régionale et familiale

Spécialité : Poissons et fruits de mer

De 4 \$ à 40 \$ • Table d'hôte, dîner, souper, menu du jour en semaine

Salle à manger, terrasse, salle de réception, apportez votre vin

Du 9 juin au 5 octobre, tous les jours de 11 h à 21 h.

Boutique La Barge du Site historique du Banc-de-Pêche-de-Paspébiac

Spécialités : Produits régionaux, produits d'art et de métiers d'art

Site et boutique : du 9 juin au 5 octobre, tous les jours de 9 h à 17 h.

91



Restaurant Kano

98, avenue de Port-Royal, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-3336 ou 1 888 GASPÉSIE
riotel.com

Cuisine régionale • Mélanie Tardif (chef)

Spécialités : Cuisine conviviale et maritime, offrant entre autres des incontournables comme le fish and chips à la Pit Caribou, le plateau de la mer, des plats végétariens et le fameux *poke bowl*
De 13 \$ à 49 \$ • Table d'hôte, déjeuner, souper, boîte à lunch, salle pour événements privés

Restaurant avec vue exceptionnelle sur la baie des Chaleurs

Hôtel, 3 étoiles

Du 14 mai au 13 octobre. Horaire à riotel.com.

92



Les Fermes Le Roy

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

Types de produits : Bleuets en corymbe, framboises, miel
Ferme spécialisée dans la culture de petits fruits. Vous pouvez vous procurer des petits fruits frais ou congelés ainsi que du miel.

Produits en vente au kiosque de la ferme en saison estivale.

93



Café Acadien Bonaventure

François Mallette, Christophe Rapin
168, rue de Beaubassin, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-4276
cafeacadien.com

Cuisine du marché, inspiration du terroir gaspésien et acadien • Chantal Desbiens (chef)

Spécialités : Poissons et fruits de mer, produits locaux et régionaux, plat du jour, cuisine maison

De 10 \$ à 45 \$ • Déjeuner, dîner, apéro, souper

Salle à manger, comptoir-bar, spectacles, événements

Gîte, 2 soleils • 90 \$ pour 2 personnes, déjeuner inclus (avec produits de la gamme Gaspésie Gourmande)

Du 1^{er} juin à la fin septembre. Tous les jours de 7 h à 22 h.

94



Pub St-Joseph Bonaventure

Annie Boulanger
119, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0
581 364-3355
annie.boulanger@baiebleue.com • pubstjoseph.com

Cuisine bistro et actuelle • Amélie Cyr (chef)

Spécialités : Côtes levées, pâtes aux fruits de mer

Produit maison : Gravlax de truite

De 9,95 \$ à 39,95 \$ • Souper

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, salon privé

Toute l'année. Du dimanche au mercredi de 16 h à minuit (cuisine en fonction jusqu'à 21 h), du jeudi au samedi de 16 h à 1 h (cuisine en fonction jusqu'à 22 h). Fermé le dimanche de décembre à mars.

95



Boulangerie artisanale La Pétrie

128, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-3445
boulangerieartisanalelapetrie.com

Types de produits : Pains et viennoiseries de fabrication artisanale faits à partir de farines biologiques

La Pétrie propose une grande variété de produits de boulangerie inspirés de la tradition française, faits avec de la farine biologique non blanchie. Baguettes, pains au levain, miches campagnardes, pains de céréales, farines de blé intégrale, de kamut et d'épeautre; croissants au beurre, chocolaines, danoises aux fruits et à la crème pâtissière, amandines, croissants jambon et fromage. Produits de la Pâtisserie Ambroise en vente sur place.

Espace restaurant

Cuisine régionale et familiale

Spécialités : Déjeuners (sandwichs grillés, salade de fruits, granola maison, viennoiseries, bagels); dîners (sandwichs, *grilled cheese*, soupes, salades); desserts et collations faits maison; boissons chaudes ou froides (café espresso, *smoothie*, café et thé glacés)

De 10 \$ à 17 \$ • Déjeuners et dîners cuisinés sur place et servis au comptoir

Salle à manger, coin pour enfants, plats à emporter

Toute l'année. En haute saison : tous les jours de 6 h à 18 h. En basse saison : du mardi au samedi, horaire variable.

**LES PRODUITS
FRAIS DE
MARC-ANDRÉ
ET JOSÉE**

LA DÉFRICHE

**LE BON PAIN
DE MARCO**

BOULANGERIE
ARTISANALE
LA PÉTRIE



La liste des points de vente de produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à gaspesiegourmande.com.



LA BAIE-DES-CHALEURS

96



Épicerie fine Le Vert Pistache

Marie-Pier Thibault

130, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0

418 534-5575

info@levertpistache.com

Spécialités : Produits locaux, viande de yack, produits de Bœuf Gaspésie sans hormones ni antibiotiques, 200 bières de microbrasseries québécoises, pain sans gluten, fromages végétaliens, vaste choix de fromages du Québec, charcuteries, gibiers, coin vrac libre-service pour les noix et huiles d'olive, espace « Bières, bacon et compagnie » entièrement réservé aux bières de microbrasseries

Produits maison : Pâtés au poulet de grain crouste à l'huile d'olive, confit d'oignons, végépaté, pesto, salsa, fondue au fromage, galettes de quinoa

De la mi-juin à la mi-septembre : du lundi au mercredi de 10 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 10 h à 19 h, le samedi de 10 h à 17 h, le dimanche de midi à 17 h. De la mi-septembre à la mi-juin : le mardi et le mercredi de 10 h à 17 h 30, le jeudi et le vendredi de 10 h à 18 h, le samedi de 10 h à 17 h.

La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à gaspesiegourmande.com.

GOÛTEZ SANS VISITER

98



Restaurant de Cime Aventures

200, chemin Athanase-Arsenault, Bonaventure, G0C 1E0

418 534-2333 ou 1 800 790-2463, poste 106

info@cimeaventures.com • cimeaventures.com

Spécialités : Bar à poutine, bières locales, produits du terroir et de saveurs du monde, cuisine familiale

De 7 \$ à 25 \$ • Menu à la carte, service au comptoir, déjeuners-buffets à la Cime, boîtes à lunch gourmet

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse chauffée avec vue sur la rivière Bonaventure

Écolgis sur pilotis, chalets équipés, tipis, yourtes, camping • De 28 \$ à 260 \$

Restaurant : du 1^{er} juin au 5 septembre. Tous les jours de 7 h 30 à 20 h 30.

99



Ferme Paquet et Fils

Camil Paquet

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

418 534-3212

ferme-paquet-fils.business.site

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

Services de restauration et de découpe C1 sur place.

Toute l'année. Tous les jours de 8 h à 18 h. Visite libre à la ferme.

101



Dépanneur Beau-soir Petro-Canada

101, boulevard Perron Ouest, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0
581 364-3000

nathalie.arsenault@petrobeausoir.ca •

petro-canada-depanneur-beau-soir.business.site

Spécialités : Mets préparés, sandwichs, pain de ménage maison, saucisses artisanales de la Ferme Paquet et Fils, alcools de fraises et produits de la Ferme Bourdages Tradition, sirop d'érable et vinaigrette des Érables de la passion, boisson pétillante biologique Loutres Kombucha, bières de microbrasseries gaspésiennes (Le Naufrageur, Pit Caribou, Le Malbord, Auval, Cap Gaspé)

Toute l'année. Tous les jours de 6 h à 23 h.

LES MULTIPLES PRODUITS FRAIS DE CAMIL

FERME PAQUET ET FILS



97



Les Moutardes Legros

Marjolaine Legros

New Carlisle (non ouvert au public)

418 752-4912

lesmoutardeslegros@globetrotter.net

Types de produits : Moutardes aux canneberges confites et au cidre de glace; à l'ancienne à la compote de pommes; à la bière Pit Caribou; aux épices orientales et au sirop d'érable; au garam masala et au miel; à la lavande et au miel

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

LES MOUTARDES FINES DE MARJOLAINE

LES MOUTARDES LEGROS



100

Patasol

Michèle Poirier

Bonaventure (non ouvert au public)

418 534-3747

info@patasol.com • patasol.com

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

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

LES PATATES DE SOPHIE

PATASOL



102



Chic Fringale

France Coulombe

Bonaventure (vente sur rendez-vous)

418 534-4428

france.50@icloud.com

Types de produits : Tomates confites; tomates, fraises, oranges, ananas et canneberges déshydratés

Chic Fringale est une entreprise artisanale de déshydratation gourmande. Elle propose des fruits et légumes d'ici et d'ailleurs déshydratés avec soin, sans additif ni colorant. Naturels à 100 %, ces produits de qualité, goûteux et esthétiques donneront un petit air de fête à vos cocktails, gâteaux, yogourts, céréales et à tout ce qui vous fait plaisir. Produits vendus toute l'année à l'Épicerie fine Le Vert Pistache (Bonaventure), chez Chope-sur-Mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer) et chez Pêché Malté (Chandler). En été, ils sont aussi vendus aux boutiques Choco-Galerie de Couleuvre Chocolat et Atkins et Frères (Percé) et à la microbrasserie La Captive (Amqui).

LES FRUITS DÉSHYDRATÉS DE FRANCE

CHIC FRINGALE



Ferme Bourdages Tradition

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

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

Fondée en 1821, cette entreprise agrotouristique cultive la fraise et la transforme. Elle offre aux visiteurs une expérience champêtre gaspésienne authentique. Savourez ses délicieux produits frais ou transformés et découvrez tous les secrets de la transformation vinicole de la fraise et de la rhubarbe. Autocueillette et visite du cellier. Fermette. Boutique du terroir.

Du 24 juin à l'Action de grâce : tous les jours de 8 h à 18 h. Horaire variable le reste de l'année; consulter la page Facebook ou le site Web.

LES FRAISES ET LE VIN DE RHUBARBE DE PIERRE

FERME
BOURDAGES
TRADITION

Le Jardin du Village

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

Types de produits : Légumes frais variés, paniers de légumes biologiques en saison estivale (abonnement)
Certification : Québec Vrai (biologique)

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

Du début juillet à la mi-octobre. Du lundi au vendredi de 9 h à 17 h. Produits vendus au Marché public de New Richmond les samedis d'été.

LES LÉGUMES FRAIS D'ÉTIENNE

LE JARDIN DU VILLAGE

Ferme Natibo

Natalie St-Onge, Simon Thibodeau
169, 2^e Rang Est, Caplan, G0C 1H0
418 388-2290
natibo@globetrotter.net

Types de produits : Fromage de chèvre frais Le Cabrian, fromages de chèvre de type cheddar, en grains, feta et gouda, produits dérivés à base de lait de chèvre (gâteau, caramel, chocolat, tartelettes), fromages cheddar, en grains et tartinable fabriqués avec du lait des vaches d'un troupeau local

Le cheptel de la Ferme Natibo est composé de chèvres nubienues. Ces magnifiques chèvres produisent un lait riche et doux qui, en retour, donne un fromage particulièrement crémeux et doux. Dans la chèvrerie de la Ferme Natibo, les bêtes sont traitées aux petits oignons. L'entreprise commercialise certains de ses produits depuis 2014.

Fromagerie : horaire variable; consulter la page Facebook pour plus de détails.

LES FROMAGES DE CHÈVRE DE SIMON ET NATALIE

FERME NATIBO



Ferme Le Caprivore — Naturellement Antioxydant

Vincent-Olivier Bastien, Éliane Gélinas-Frenette
Bonaventure (non ouvert au public)
581 887-2416
fermelecaprivore@gmail.com • naturellementantioxydant.com

Types de produits : Charcuteries, terrines, confit, sauces, tisanes
La Ferme Le Caprivore fait l'élevage de chèvres de boucherie et transforme la viande en saucisses et en terrines. Elle fait aussi la culture et la transformation des produits Naturellement Antioxydant tels que l'aronia et le thé du Labrador. Produits vendus à l'Épicerie fine Le Vert Pistache (Bonaventure), à la Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon), à l'Auberge du Marchand (Maria) et dans la boutique en ligne de Gaspésie Gourmande.

LES SAUCISSES DE VINCENT-OLIVIER ET ÉLIANE

FERME LE CAPRIVORE —
NATURELLEMENT ANTIOXYDANT

Les Bergeries du Margot

Manon Lelièvre
Bonaventure (vente sur rendez-vous)
418 534-3701
info@agneauauxalgues.ca • agneauauxalgues.ca

Type de produit : Agneau nourri aux algues
Certification : Ecocert Canada (cahier des normes)

Les Bergeries du Margot, spécialisées dans la production ovine depuis 1992, produisent de l'agneau nourri aux algues et comptent aujourd'hui un cheptel qui s'élève à 725 brebis reproductrices. Les agneaux sans hormones ni antibiotiques sont élevés dans des bâtiments adaptés pour le bien-être animal. Le résultat ? Un produit de qualité supérieure qui se distingue. Produits offerts dans différents restaurants et épiceries fines au Québec.

L'AGNEAU NOURRI AUX ALGUES DE SYLVAIN

LES BERGERIES
DU MARGOT

Ferme Bos G

Jean-Guy Duchesne, Guylaine Babin
Saint-Elzéar-de-Bonaventure (non ouvert au public)
418 534-3765
bosg@navigue.com • bos-g.com

Types de produits : Viande et charcuteries de yack
Située dans la Baie-des-Chaleurs, la Ferme Bos G se consacre depuis 2003 à l'élevage du yack et offre une grande sélection de découpes de viande et de charcuteries de yack. L'objectif de l'entreprise est de produire une viande savoureuse, saine et de qualité. Produits servis dans différents restaurants : Café La Mie d'en haut et Microbrasserie Le Naufrageur (Carleton-sur-Mer), Pub Pit Caribou (Percé et Montréal). Ils sont aussi vendus chez Chope-sur-Mer — Marché gourmand (Carleton-sur-Mer) et dans les marchés publics de la région.

LE YACK DE JEAN-GUY

FERME BOS G





LA BAIE-DES-CHALEURS

109



Poissonnerie La Coquille

Michael Soucy, Lisa-Marie Hort
277, route 132 Ouest, Caplan, G0C 1H0
418 388-2427

lacoquille@globetrotter.net • poissonnerielacoquille.com

Types 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, chaudière de poisson, fettuccini aux fruits de mer

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

Toute l'année. Du lundi au vendredi de 8 h à 18 h, le samedi et le dimanche de 8 h à 17 h 30.

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

POISSONNERIE
LA COQUILLE



GOÛTEZ
SANS VISITER

110



Loutres Kombucha

Eugénie Rochefort, Gabrielle Leclerc
Bonaventure (non ouvert au public)
418 391-7974

info@loutreskombucha.com

Type de produit : Kombucha

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

111



Raymer Aquaculture

Raynald Mercier (président), Sabrina Mercier
(directrice administrative et commerciale)
123, chemin de Saint-Edgar, New Richmond, G0C 2B0
418 392-5310

raymer@globetrotter.net, raymer.sabrina@globetrotter.net • raymeraquaculture.ca

Types de produits : Omble chevalier, omble de fontaine

Certification : Ocean Wise (produits durables)

La pisciculture Raymer Aquaculture fait l'élevage de deux espèces : l'omble chevalier et l'omble de fontaine. L'entreprise regroupe trois volets : l'élevage, l'usine de transformation et la poissonnerie, qui permet aux clients des se procurer les ombles Raymer Aquaculture ainsi qu'un grand éventail de poissons et fruits de mer.

Poissonnerie : toute l'année, du lundi au vendredi de 8 h à 18 h, le samedi et le dimanche de 8 h à 17 h 30.

112



Marché public de New Richmond

Lucie Duguay
103, boulevard Perron Est (parc de la Pointe-Taylor), New Richmond,
G0C 2B0

418 392-7000, poste 9-232

villeneuve@newrichmond.com

Types de produits : Produits agroalimentaires, objets d'art et d'artisanat gaspésien

Les samedis d'été de 10 h à 16 h.

L'OMBLE CHEVALIER DE LA FAMILLE MERCIER

RAYMER
AQUACULTURE



114



Resto-Pub Bayou de l'Hôtel Le Francis

Daniel Duchesneau
210, rue Pardiac, New Richmond, G0C 2B0
418 392-4485 ou 1 800 906-4485

contact@hotelfrancis.qc.ca • hotelfrancis.qc.ca

Cuisine bistro et régionale

Spécialités : Pâtes, grillades, burgers

De 13,95 \$ à 37,95 \$ • Déjeuner, dîner, souper, table d'hôte gourmande

Comptoir-bar, terrasse, vue sur la petite rivière Cascapédia

Hôtel, 4 étoiles • De 109,95 \$ à 234,95 \$

Pub : toute l'année; tous les jours pour le souper, du mardi au vendredi pour le dîner. Restaurant : toute l'année; tous les jours pour le déjeuner, du mardi au samedi pour le souper; en été : tous les jours pour le souper.

113



Les Délices de Jérémy

Bonaventure (non ouvert au public)
581 364-4000 ou 581 886-3704
delicesdejeremy@gmail.com

Types de produits : Produits issus de l'alimentation vivante

Les Délices de Jérémy est une entreprise sociale pour l'insertion des personnes atteintes d'un handicap. Elle met sur le marché des produits issus de l'alimentation vivante, végétaliens, biologiques et sans gluten. Produits en vente dans les épiceries, marchés publics et magasins spécialisés de la région.

LES DESSERTS DE JÉRÉMY

LES DÉLICES
DE JÉRÉMY



115



Association Gaspésie Bio

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

Types de produits : Carottes, oignons, pommes de terre, framboises

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

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

LES LÉGUMES BIO DE MARTIN

ASSOCIATION
GASPÉSIE BIO



116



Restaurant Au Fin Gourmet

Pierre-Olivier Bujold

129, route 132 Ouest, New Richmond, G0C 2B0

418 392-4704

fin gourmet@globetrotter.net

Cuisine familiale et régionale

Spécialités : Poissons et fruits de mer, déjeuners copieux

De 5 \$ à 35 \$ • Table d'hôte, déjeuner, brunch, dîner, souper

Salle à manger

Motel, 2 étoiles • De 85 \$ à 95 \$

Toute l'année. Tous les jours de 5 h à 23 h.

117



Fumoir Cascapédia

Anne Trépanier

70, rue Gallagher, Cascapédia-Saint-Jules, G0C 1T0

418 392-6207

fumoircascapedia@yahoo.ca

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

Tous les produits sont fumés à froid avec une méthode traditionnelle de brûlage du bran de scie d'érable. Le sirop d'érable et d'autres ingrédients locaux sont utilisés afin de donner un goût unique.

Toute l'année. Tous les jours de 9 h à 17 h.

La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à gaspesiegourmande.com.

118



Coopérative Bœuf Gaspésie

Marc Cyr

Saint-Alphonse (non ouvert au public)

418 388-2243

marc.cyr@navigue.com • boeufgaspesie.com

Type de produit : Bœuf en découpe

Les producteurs membres de la Coopérative Bœuf Gaspésie vous offrent une viande de grande qualité qui provient de bœufs élevés sans hormones de croissance et nourris avec des herbages et grains provenant de la région. Afin d'assurer une excellente qualité à la viande, celle-ci est soumise à une maturation prolongée. Produits vendus dans plusieurs supermarchés en Gaspésie, à Québec et à Montréal.

LE BŒUF GASPÉSIEN DE MARC

COOPÉRATIVE BŒUF GASPÉSIE



LE SAUMON DE JORDAN

FUMOIR CASCAPÉDIA



LA DÉLICIEUSE TARTE D'AMBOISE

PÂTISSERIE AMBOISE



119



Hydromel Forest – Rucher des Framboisiers

John Forest

1059, route de Dimock Creek, Maria, G0C 1Y0

418 759-3027

info@jardindelabeille.com • jardindelabeille.com

Types de produits : Miel, pollen, propolis, cire, hydromel

Certification : Québec Vrai (biologique)

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

Du 25 juin à la fête du Travail. Tous les jours de 9 h à 17 h.

120



Pâtisserie Ambroise

Ambroise Thibault, Hélène Ouellet

521, boulevard Perron, Maria, G0C 1Y0

418 759-3487

info@patisserieambroise.com

Types de produits : Pâtisseries françaises, viennoiseries

Pâtisseries françaises et autres produits sucrés et salés dans l'ambiance conviviale d'un café. Point de vente des produits fumés Atkins, des pains de la Boulangerie artisanale La Pétrie et du kombucha de Loutres Kombucha.

Café gourmand

Cuisine québécoise et française

Spécialités : Sandwichs, grilled cheese, potages, salades, viennoiseries, smoothies, espresso

De 5 \$ à 20 \$ • Déjeuners et dîners servis au comptoir ou à emporter

Salle à manger, coin pour enfants, tables à l'extérieur

Toute l'année. En été : du lundi au samedi de 7 h à 18 h, le dimanche de 7 h à 17 h. Le reste de l'année : du mardi au dimanche de 7 h à 17 h.

121



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 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, plats à emporter (tables de pique-nique près de la plage)

Hôtel, 3 étoiles, appartements et maison • De 75 \$ à 185 \$

Épicerie fine de l'Auberge du Marchand

Types de produits : Découpes et merguez de l'Agneau de la Baie, pétillant Loutres Kombucha, fromages Natibo, douceurs de Couleur Chocolat et des Délices de Jérémie, Les Moutardes Legros, produits Naturellement Antioxydant, tartinades Nature Bourdages, miel du Rucher des Framboisiers, produits de la Ferme Le Caprivore, champignons et épices de Gaspésie Sauvage, fromages et charcuteries du Québec

Toute l'année. Tous les jours de 7 h à 23 h (cuisine en fonction jusqu'à 21 h). De janvier à mai, fermeture à 14 h le dimanche.

LE MIEL BIO ET L'HYDROMEL DE JOHN

RUCHER DES FRAMBOISIERS – HYDROMEL FOREST





LA BAIE-DES-CHALEURS

122



Boucherie Mimi Bourg

Éric Bourg
848, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-3771

bourg.gough@globetrotter.net

Types de produits : Saucisses artisanales (12 variétés), nids de saucisses, boulettes à hamburger

La Boucherie Mimi Bourg produit des saucisses artisanales et des produits dérivés (nids de saucisses, boulettes) à base de porc du Québec. Elle offre également les services de débitage de viandes forestières et de préparation de méchouis. Produits vendus sur place et au Marché Viens Metro de Carleton-sur-Mer.

Toute l'année. Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h 30.

LES SAUCISSES D'ÉRIC

BOUCHERIE MIMI BOURG



GOÛTEZ
SANS VISITER

124



Marché public du Festival La Virée

Samuel Téguel
774, boulevard Perron (chapiteau, près du Quai des arts),
Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-6822

maximum90@globetrotter.net • festivallaviree.com

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

Le samedi 12 et le dimanche 13 octobre 2019 de 10 h à 17 h.

125



Marché Viens Metro

Mathieu Viens (propriétaire)
686, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-7380
mviens.metro@globetrotter.net

Le Marché Viens Metro offre une belle variété de produits gaspésiens et permet un affichage spécifique les rendant facilement repérables. Vous trouverez sur place un espace Gaspésie Gourmande et une concession Aki Sushi.

Toute l'année. En été : tous les jours de 8 h 30 à 21 h. Le reste de l'année du lundi au mercredi de 8 h 30 à 20 h, le jeudi et vendredi de 8 h 30 à 21 h, le samedi et dimanche de 8 h 30 à 18 h.

LES HUÎTRES DE WILLIAM ET LES MOULES D'ÉRIC

LES HUÎTRES WILLIAM B –
FERME MARICOLE DU GRAND LARGE



127



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@globetrotter.net

Types de produits : Moules fraîches en format d'un gallon (format de 25 lb offert sur réservation seulement), huîtres en caisses de 20 ou de 100

En affaires depuis 2007, la Ferme maricole du Grand Large se spécialise dans l'élevage de la moule bleue. L'entreprise familiale a ajouté l'élevage des huîtres à ses activités en 2016. Les huîtres William B sont reconnues pour conserver leur excellente qualité même durant l'été. De leur côté, les moules se démarquent par leur goût et leur rendement en chair des plus élevés. Produits vendus sur place ainsi que dans plusieurs poissonneries et restaurants du Québec.

De mai à novembre. Tous les jours de midi à 13 h et de 16 h 30 à 18 h 30.

123



Seabiosis

Sébastien Brennan-Bergeron
New Richmond (non ouvert au public)
581 681-1070
info@seabiosis.com • seabiosis.com

Types de produits : Pesto de kombu, cornichons de kombu, kombu royal surgelé

Seabiosis offre des produits à base d'algues naturelles de la Gaspésie. L'entreprise propose une variété de produits alimentaires haut de gamme ayant une saveur subtile de la mer, appréciée autant par les néophytes que par les connaisseurs. Produits vendus chez Chope-sur-Mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), à l'Épicerie fine Le Vert Pistache (Bonaventure), à la Boutique Érablière Escuminac (Perce) et à L'Armoire à vrac (Sainte-Anne-des-Monts).



LES ALGUES D'ÉLISABETH ET SÉBASTIEN

SEABIOSIS

126



Conception Gourmande – Service traiteur et photographie culinaire

Caroline Landry
New Richmond (non ouvert au public)
581 886-3271
carolandry@outlook.com • conceptiongourmande.com

Spécialités : Sushis, effilochés de viande, tartares, champignons forestiers, algues marines et saucisses en généreuses bouchées

Service traiteur de tapas aux produits de la Gaspésie. Goûtez les viandes, les produits de boulangerie, les huiles, les confitures, les fromages, les épices sauvages, les poissons fumés, les fruits et les légumes frais de la belle région gaspésienne! Sans oublier le menu desserts... Service de photographie culinaire aussi offert.



128



Salaweg

Félix Waalwijk
Gesgapegiag (non ouvert au public)
418 759-1552
info@salaweg.com • salaweg.com

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

Salaweg (« c'est salé » en langue micmaque) est une entreprise qui transforme et met en marché des produits de la mer issus des communautés micmaques de Gesgapegiag et Gespeg ainsi que de la Première Nation malécite de Viger. Salaweg offre actuellement des produits transformés à base de grandes algues de mer, les laminaires sucrées, cultivées en Gaspésie. Elle permet aussi aux trois communautés mentionnées de bénéficier de belles retombées comme la création d'emplois et la visibilité. Produits vendus au Lobster Hut de Gesgapegiag, de mai à septembre, tous les jours de 10 h à 18 h (jusqu'à 20 h le jeudi et le vendredi).

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

SALAWEG



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

lenaufageur.com

Types de produits : Pains, viennoiseries, pâtisseries, prêt-à-manger, gelato

Certification : Ecocert Canada (biologique) pour certains pains

Plus de 18 sortes de pains frais du jour, pâtisseries fines, croissants nature, au fromage et aux amandes, chocolatinnes et chocolatinnes aux amandes. Également offerts : pains congelés pour cuisson à la maison. Les produits sont faits à base de farines certifiées biologiques.

Toute l'année. Juillet et août : tous les jours de 7 h à 18 h; de septembre à juin : du jeudi au samedi de 7 h à 17 h 30.

Café La Mie d'en haut

Cuisine santé

Spécialités : Paninis et salades à base de produits régionaux, salade de fruits maison, pain doré surprise et grilled cheese, espresso

De 4,95 \$ à 9,95 \$ • Déjeuner, dîner

Salle à manger, plats à emporter

Toute l'année. Juillet et août : tous les jours de 7 h à 17 h; de septembre à juin : du jeudi au samedi de 7 h à 16 h.

LES PÂTISSERIES ET MULTIPAINS DE CATHERINE

LA MIE VÉRITABLE



Microbrasserie Le Naufrageur

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

586, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0

418 364-5440

info@lenaufageur.com • lenaufageur.com

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

Certification : Ecocert Canada (biologique) pour certaines bières

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

Toute l'année. Du 24 juin au 10 septembre, tous les jours de midi à minuit. Le reste de l'année, du mercredi au samedi de 15 h à minuit.

Le Micromarché du Naufrageur

Types de produits : Produits bioalimentaires régionaux, viandes, conserves salées et sucrées, métiers d'art locaux

Du 20 juin au 16 septembre : du samedi au mercredi de 9 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 9 h à 20 h. Fermé le 24 juin.



Restaurant Tosca

Giovanni Sorsi

574, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0

418 364-2011

toscacarleton@gmail.com • toska-carleton.com

Cuisine italienne • Giovanni Sorsi (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

Saison estivale. Tous les jours de 17 h à 21 h.

LES BIÈRES GASPÉSIENNES DE PHILIPPE ET LOUIS-FRANCK

MICROBRASSERIE LE NAUFRAGEUR



Ferme du Ruisseau Vert

Sarah Auger, Sébastien Cyr

Maria (non ouvert au public)

418 759-5072

info@fermeduruisseauvert.com • fermeduruisseauvert.com

Types de produits : Houblon gaspésien, houblon pétillant, tisanes de houblon

Certification : Québec Vrai (biologique)

Houblonnière biologique nichée entre mer et montagnes, sur la terre ancestrale des Cyr du P'tit Rang de Maria. L'entreprise produit des tisanes et du houblon pétillant, une eau effervescente sans alcool et sans sucre aromatisée au houblon. Produits vendus dans plusieurs épiceries fines et quelques supermarchés du territoire gaspésien. Possibilité de commander le houblon sur la page Facebook ou à info@fermeduruisseauvert.com.

LES TISANES ET LE HOUBLON DE SARAH ET SÉBASTIEN

FERME DU RUISSEAU VERT



Conserverie de la Baie

Stéphanie Bédard

New Richmond (non ouvert au public)

418 392-9076

conservieredelabaie@outlook.com

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

Un petit goût de sucré-salé bien gaspésien ! De la classique confiture aux 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. Ils sont vendus dans plusieurs commerces de la région et ailleurs au Québec. L'entreprise propose une gamme de produits pour la restauration et les campagnes de financement, ainsi que des paniers-cadeaux.

LES DÉLICES EN POTS DE STÉPHANIE

CONSERVIERE DE LA BAIE



L'Agneau de la Baie

Éric Guité

Maria (non ouvert au public)

418 759-3025

eguite1972@hotmail.com

Types de produits : Viande d'agneau, saucisses artisanales 100 % agneau

Fondée en 1999, L'Agneau de la Baie se spécialise dans la production d'agneaux lourds. Son cheptel est composé de 250 brebis. Le quart de ses agneaux est vendu aux particuliers, en Gaspésie, à la Coop IGA et à l'Auberge du Marchand (Maria) et au Marché St-Laurent (Nouvelle). Le reste est distribué par l'Agence de vente des agneaux lourds.

L'AGNEAU D'ÉRIC

L'AGNEAU DE LA BAIE





LA BAIE-DES-CHALEURS

135

Chope-sur-Mer — Marché gourmand

Christian Rivière

562, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0

581 886-0037

info@chopesurmer.com • chopesurmer.com

Spécialités : Produits locaux, grande variété de bières de microbrasseries, sélection de sauces piquantes, fromages québécois

Produits maison : Bretzels frais du jour

Toute l'année. De juin à septembre : du lundi au mercredi de 11 h à 19 h, le jeudi et le vendredi de 11 h à 20 h, le samedi et le dimanche de 11 h à 18 h. D'octobre à mai : le mardi et le mercredi de 11 h à 17 h, le jeudi et le vendredi de 11 h à 19 h, le samedi de 11 h à 17 h.

La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à gaspesiegourmande.com.

GOÛTEZ SANS VISITER

137

Restaurant La Seigneurie et Centre des congrès de la Gaspésie

Stéphane Boudreau, Annie Boulanger

482, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0

418 364-3355 ou 1 800 463-9099

reservations@baiebleue.com • baiebleue.com

Fine cuisine bistro et régionale • Philippe Allaire (chef)

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

De 25 \$ à 85 \$ • Ouvert sur réservation de groupe seulement

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Salle à manger, comptoir-bar, lounge

Ouvert sur réservation seulement. Congrès, colloques, mariages, soupers anniversaires. Information auprès d'Annie Boulanger pour les réservations de groupe.

Pub St-Joseph de l'Hostellerie Baie Bleue

Cuisine bistro-pub • Philippe Allaire (chef)

Spécialités : Côtes levées, pâtes aux fruits de mer, smoked meat

De 9,95 \$ à 39,95 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Comptoir-bar, verrière, terrasse, salle privée

Hôtel, 3 étoiles • De 69 \$ à 235 \$

Toute l'année. Du lundi au vendredi de 7 h à minuit; le samedi et le dimanche de 8 h à midi et de 16 h à minuit (cuisine en fonction jusqu'à 22 h).

LES PRODUITS MARINS DE CAMILLE

POISSONNERIE CARLETON-SUR-MER

139

Poissonnerie Carleton-sur-Mer

Camille Gagné

5, rue de la Gare, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0

418 364-7926 (poissonnerie) ou 418 364-8888 (bistro)

poissonneriecarletonsurmer.com

Types de produits : Poissons et fruits de mer

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

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

Certification : Fourchette bleue

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

Toute l'année. Tous les jours de 8 h 30 à 17 h 30; jusqu'à 18 h le jeudi et le vendredi. En été, horaire prolongé du jeudi au samedi.

Bistro Le Frigidaire

Cuisine actuelle et régionale

Spécialités : Assiettes mettant en valeur les produits locaux (fruits de mer, huîtres, poissons), cocktails éclatés

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

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, terrasse

De la mi-juin à la fête du Travail. Tous les jours de 11 h à 14 h et de 17 h à 21 h. Hôte de deux festi-huîtres, en juillet et en août (consulter la page Facebook pour connaître les dates).



136

O EffetVertSens

Anyk Valade

Maria (non ouvert au public)

418 392-0197

admin@oeffetvertsens.com • oeffetvertsens.com

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

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Eau florale pétillante inspirée de la végétation québécoise, l'O EffetVertSens offre une expérience gustative unique. Elle est issue du procédé de fabrication d'huiles essentielles dans un souci « zéro déchet » et produite dans un esprit de coopération. L'embouteillage est fait dans les installations de la microbrasserie Le Naufrageur, qui utilise des bouteilles consignées de 500 ml. Le sapin baumier, le thé du Labrador et la mélisse sont les arômes présentement commercialisés par l'entreprise. L'O EffetVertSens est vendue dans les supermarchés, les épiceries fines et les microbrasseries du Québec. Nouveauté : l'entreprise a obtenu la certification biologique pour ses produits.

LES EAUX PÉTILLANTES AROMATISÉES D'ANYK

O EFFETVERTSENS



138

Érablière Vallières

Mathieu Vallières, Marjolaine Cyr

Nouvelle (non ouvert au public)

418 392-0144

erabliere.vallieres@globetrotter.net

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

Érablière Vallières est une petite entreprise qui œuvre dans la transformation des produits de l'érable. Son créneau est d'offrir aux consommateurs une gamme de produits de l'érable transformés de façon à développer et à conserver un maximum de saveur. Produits vendus dans divers marchés de la région et dans plusieurs événements champêtres.

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

ÉRABLIÈRE VALLIÈRES



140

Les Jardins Nicolas Landry

Nicolas Landry, Marcel Landry, Patricia Landry

Carleton-sur-Mer (non ouvert au public)

418 364-3634

marcel.patricia@globetrotter.net

Types de produits : Pommes de terre

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

LES PATATES DE MARCEL, PATRICIA ET NICOLAS

LES JARDINS NICOLAS LANDRY



GRAVLAX TONIQUE DE LA BAIE-DES-CHALEURS

PAR MATHIEU KELLY, AUBERGE DU MARCHAND
(MARIA)

4 PORTIONS | PRÉPARATION : 24 HEURES

INGRÉDIENTS

500 g de gros sel • 250 g de sucre • 1 filet d'omble chevalier (Raymer Aquaculture) • ½ concombre • 1 c. à thé de sel de table • 200 g de fromage de chèvre Le Cabrion (Ferme Natibo) • Sel et poivre • 1 oz de gin Radoune (Distillerie O'Dwyer) • Feuilles de menthe (au goût)

PRÉPARATION

1. Mélanger le gros sel et le sucre. En recouvrir le filet puis mettre au réfrigérateur 12 heures. 2. Évider le concombre, le râper et le couvrir de sel de table. Réserver 30 minutes. 3. Bien essorer le concombre pour en retirer l'eau et le mélanger au Cabrion. Saler et poivrer au goût. Former de petites boules avec cette préparation. Réfrigérer au moins 12 heures. 4. Rincer le filet à l'eau. Le recouvrir des zestes de lime et du gin dans un plat avec couvercle. Réfrigérer 12 heures. 5. Couper le gravlax en tranches très minces. Enrober de gravlax les petites boules de chèvre au concombre pour des bouchées sans gluten et sans lactose au goût frais et estival ! 6. Décorer de feuilles de menthe pour un profil de saveur plus complet.

Pour une bouchée plus croquante, servir sur des croûtons de baguette grillée.

Les produits surlignés sont offerts par des producteurs ou transformateurs répertoriés dans le Tour gourmand ou dans la section Goûtez sans visiter.



141

Érablière Escuminac

Martin Malenfant

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

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

Certifications : Ecocert Canada (biologique), casher

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. Produits vendus à la Boutique Escuminac (Percé), au Marché des saveurs gaspésiennes (Gaspé), chez Chope-sur-Mer – Marché gourmand et au Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer) ainsi que dans plusieurs supermarchés et épiceries fines. L'entreprise s'est vu attribuer une étoile au concours Taste of London.

LES SIROPS BIO DE MARTIN

ÉRABLIÈRE
ESCUMINAC



142

Fumoir artisanal Indian Bay

Paul Caissy, Roxane Martin et Éric Bourgoin
352, route 132 Ouest, Carleton-sur-Mer, G0C 2Z0
418 364-7523

fumoirartisanalindianbay@gmail.com

Types de produits : Saumon fumé artisanal fait selon des méthodes ancestrales authentiques

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

Toute l'année. De mai à septembre, du lundi au samedi de 11 h à 17 h. D'octobre à avril, du mercredi au samedi de 11 h à 17 h.

143

Marché Richelieu St-Laurent

Pascal Thibodeau
142, route 132 Est, Nouvelle, G0C 2E0
418 794-2252
richelieu4194@gmail.com

Le Marché Richelieu St-Laurent offre une belle variété de produits gaspésiens et permet un affichage spécifique les rendant facilement repérables.

Toute l'année. En été : du lundi au mercredi de 8 h à 19 h, le jeudi et le vendredi de 8 h à 21 h, le samedi de 8 h à 18 h, le dimanche de 9 h à 18 h. Le reste de l'année : du lundi au mercredi de 8 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 8 h à 21 h, le samedi de 8 h à 18 h, le dimanche de 9 h à 18 h.

144

Marins Plaisirs

Olivier Cellard et Marie-Claude Perron (propriétaires)
121, route 132 Est, Nouvelle, G0C 2E0
418 794-1794

Types de produits : Prêt-à-manger du domaine marin, produits régionaux (poissons fumés, algues, épices, vinaigres fins, huiles aromatisées, jus de fruits, kombucha, kéfir)

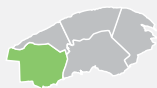
Produits maison : Soupe de poisson, pizzas fines, pâtes, trempettes, sandwichs, salades, coquilles Saint-Jacques, plats du jour

Toute l'année.

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

FUMOIR ARTISANAL INDIAN BAY





LA VALLÉE

DE MATAPÉDIA À
SAINTE-ANGÈLE-DE-MÉRICI

145



Chez Casimir Auberge Café

Dany Gallant, Isabelle Côté
19, rue de l'Église, Matapédia, G0J 1V0
418 865-2333

casimircafe@gmail.com

Cuisine bistro • Caroline Chicoine (chef)

Spécialités : Légumes du jardin, mise en valeur des produits locaux

De 7 \$ à 25 \$ • Déjeuner, dîner, souper

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, coin pour enfants, accueil de réunions

Auberge • De 85 \$ à 105 \$

Toute l'année. Tous les jours de 7 h à 21 h.



GOÛTEZ
SANS VISITER

146



La Légumière — Saveur du Plateau

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

lalegumiere1@hotmail.com

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

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

Toute l'année. Du 24 juin au 10 septembre, du lundi au samedi de 9 h à 17 h. Du 11 septembre au 31 décembre, du lundi au vendredi de 9 h à 14 h. De janvier à juin, horaire variable.

LES PAINS ET LA TARTE DE MARYLÈNE

LA LÉGUMIÈRE —
SAVEUR DU
PLATEAU

La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à gaspesiegourmande.com.

147



Restaurant de l'Auberge Beauséjour

Normande St-Pierre
71, boulevard Saint-Benoît Ouest, Amqui, G5J 2E5
418 629-5531 ou 1 866 629-5531

info@auberge-beausejour.com • auberge-beausejour.com

Cuisine champêtre • Marie-Josée Hepell (chef)

Spécialités : Cuisine champêtre aux saveurs régionales, saumon, magret de canard

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

Certification : Qualité Tourisme Gaspésie

Salle à manger, terrasse

Hôtel, 3 étoiles • De 70 \$ à 179 \$

Restaurant : toute l'année. Du lundi au vendredi de 11 h à 14 h; tous les jours de 17 h à 21 h. Du 11 mai au 1^{er} septembre : le samedi et le dimanche de 8 h à 13 h.

Magasin général de l'Auberge Beauséjour

Spécialité : Produits fins du terroir québécois

Produits maison : Chocolat artisanal et crème glacée italienne en été

Toute l'année. Tous les jours de 10 h à 22 h.

148



Les découvertes du Hublot inc.

Lucie Watts
158, boulevard Saint-Benoît Ouest, Amqui, G5J 2E8
418 631-1755

wattslucie@hotmail.com

Spécialités : Produits du terroir, poisson frais, homard, crabe et autres fruits de mer, etc.

Produits maison : Pâtés au saumon, pâtés aux fruits de mer, galettes de morue, galettes de turbo, filets de morue panés, filets de turbot panés, sauces aux fruits de mer, pizza

Du 1^{er} mars au 6 septembre, tous les jours de 10 h à 18 h. Du 7 septembre au 30 novembre, du jeudi au dimanche de 10 h à 18 h. Du 1^{er} au 31 décembre, tous les jours de 10 h à 18 h.

DISTRIBUTEUR

149



Ferme Langlois & Brind'amour

France Brind'amour, Richard Langlois
Saint-François-d'Assise (non ouvert au public)
418 570-0728

info@fermelangloisbrindamour.com • fermelanglois-brindamour.com

Type de produit : Cerises de terre (physalis)

La Ferme Langlois & Brind'amour est située sur l'un des plateaux de la rivière Restigouche, à Saint-François-d'Assise. L'entreprise est spécialisée dans la culture en serre de la cerise de terre. Vous offrant fraîcheur et saveur, ce superfruit produit huit mois par année est vendu dans les supermarchés, les épiceries spécialisées et les marchés publics de la région.

150



Servab

Gilbert Berthelot
New Richmond (non ouvert au public)
418 392-4566

gilbert@servab.ca • servab.ca

Servab est un distributeur de produits alimentaires, sanitaires et d'emballage destinés aux entreprises œuvrant dans le secteur bioalimentaire (poissonneries, restaurants, épiceries, hôtels, institutions...) de la Gaspésie et du nord du Nouveau-Brunswick. Son offre comprend plus de 25 000 produits, dont plusieurs de la gamme Gaspésie Gourmande. Spécialiste du produit marin frais et surgelé, Servab est un partenaire de choix vous offrant fraîcheur, qualité et stabilité d'approvisionnement avec un service et une attention inégalables dans l'industrie.

151



Épicerie J.A. Moisan

Nathalie Deraspe

699, rue Saint-Jean, Québec, G1R 1P7

418 522-0685

epicerie@jamoisan.com • jamoisian.com

Spécialités : Produits du terroir gaspésien, produits locaux, fromages, charcuteries, thés

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 8 h 30 à 19 h, le jeudi et le vendredi de 8 h 30 à 21 h, le samedi de 8 h 30 à 19 h, le dimanche de 10 h à 19 h.

152



Les Délices de la Mer — Atkins et Frères

Christian Servant (propriétaire)

160, quai Saint-André (marché du Vieux-Port), Québec, G1K 3Y2

418 692-2517, poste 244

delices.adm@globetrotter.net

Spécialités : Produits marins locaux, principalement de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine, de la Côte-Nord et des provinces maritimes, et toute la gamme des succulents produits fumés Atkins et Frères

Toute l'année. Horaire à marche.vieuxport.com.

153



Pub Pit Caribou

Salon de dégustation

951, rue Rachel Est, Montréal, H2J 2J4

514 522-9773

pubmontreal@pitcaribou.com • pitcaribou.com

Spécialités : Bières de microbrasseries gaspésiennes (Pit Caribou, Le Naufrageur, Le Malbord, Brasserie Auval) et québécoises, vins de fraises et de rhubarbe (Ferme Bourdages Tradition), tisanes de houblon (Ferme du Ruisseau Vert), thé du Labrador (Naturellement Antioxydant), planches de dégustation des produits gaspésiens et bien plus

Toute l'année. Du dimanche au mercredi de 14 h à 1 h, du jeudi au samedi de 14 h à 3 h.

154



Les Délices de la Mer — Atkins et Frères

Christian Servant (propriétaire)

7070, avenue Henri-Julien (marché Jean-Talon), Montréal, H2S 3S3

514 278-1000

delices.adm@globetrotter.net

Spécialités : Produits marins locaux, principalement de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine, de la Côte-Nord et des provinces maritimes, et toute la gamme des succulents produits fumés Atkins et Frères

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 9 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 9 h à 20 h, le samedi de 9 h à 18 h, le dimanche de 9 h à 17 h.

155



Les Délices de la Mer — Atkins et Frères

Christian Servant (propriétaire)

383, rue Samuel-De Champlain, Boucherville, G4B 1P7

514 278-1000

delices.adm@globetrotter.net

Spécialités : Produits marins locaux, principalement de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine, de la Côte-Nord et des provinces maritimes, et toute la gamme des succulents produits fumés Atkins et Frères

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 9 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 9 h à 20 h, le samedi de 9 h à 18 h, le dimanche de 9 h à 17 h.

CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE, MOUSSE SAUMON FUMÉ ET CHAMPIGNONS DES BOIS

PAR NORMANDE ST-PIERRE ET MARIE-JOSÉE HEPELL,
AUBERGE BEAUSÉJOUR (AMQUI)

12 BOUCHÉES | PRÉPARATION : 30 MINUTES

INGRÉDIENTS

Une grosse pomme de terre tranchée à la mandoline sur le sens de la hauteur • Huile de chanvre • Sel et poivre **MOUSSE** 250 g de fromage à la crème ramolli • 70 g de saumon fumé • 1 c. à thé de moutarde aux épices à l'orientale • 1 c. à soupe de champignons sauvages réhydratés • 1 c. à soupe de ciboulette hachée • 1 c. à soupe de jus de citron

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 °F. **2.** Badigeonner les tranches de pomme de terre d'huile de chanvre et les étendre sur une plaque à biscuits recouverte d'une feuille de cuisson. Saler et poivrer. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. **3.** Mélanger tous les ingrédients de la mousse au robot culinaire. Mettre la mousse dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée. Déposer une rosace de mousse sur les tranches de pomme de terre tièdes. Décorer de pousses de pois mange-tout.

Note : Il est possible de remplacer la pomme de terre par des coupelles de pâte phyllo, du pain baguette ou des craquelins.

Les produits surlignés sont offerts par des producteurs ou transformateurs répertoriés dans le Tour gourmand ou dans la section Goûtez sans visiter.



LE RESTAURANT
COMPTOIR MONSIEUR ÉMILE
VOUS ACCUEILLE POUR UN MOMENT
INOUBLIABLE AU BORD DE LA MER,
AVEC NOTRE CARTE GASTRONOMIQUE,
NOS VINS D'IMPORTATION
PRIVÉE ET NOS COCKTAILS UNIQUES.



PROFITEZ DE NOTRE
BOUTIQUE AVEC NOS PLATS
PRÊTS À EMPORTER ET
NOTRE INCONTOURNABLE
SAUMON FUMÉ.



RÉSERVEZ AU 418 782-5428

comptoirmonsieurmile.com 

16, RUE BIARD, PERCÉ | 11 H À 22 H



ATELIER-BOUTIQUE
de poterie utilitaire
tournée et peinte à la main



HEURES D'OUVERTURE

EN PÉRIODE ESTIVALE

Tous les jours de 9 h 30 à 16 h 30

LE RESTE DE L'ANNÉE

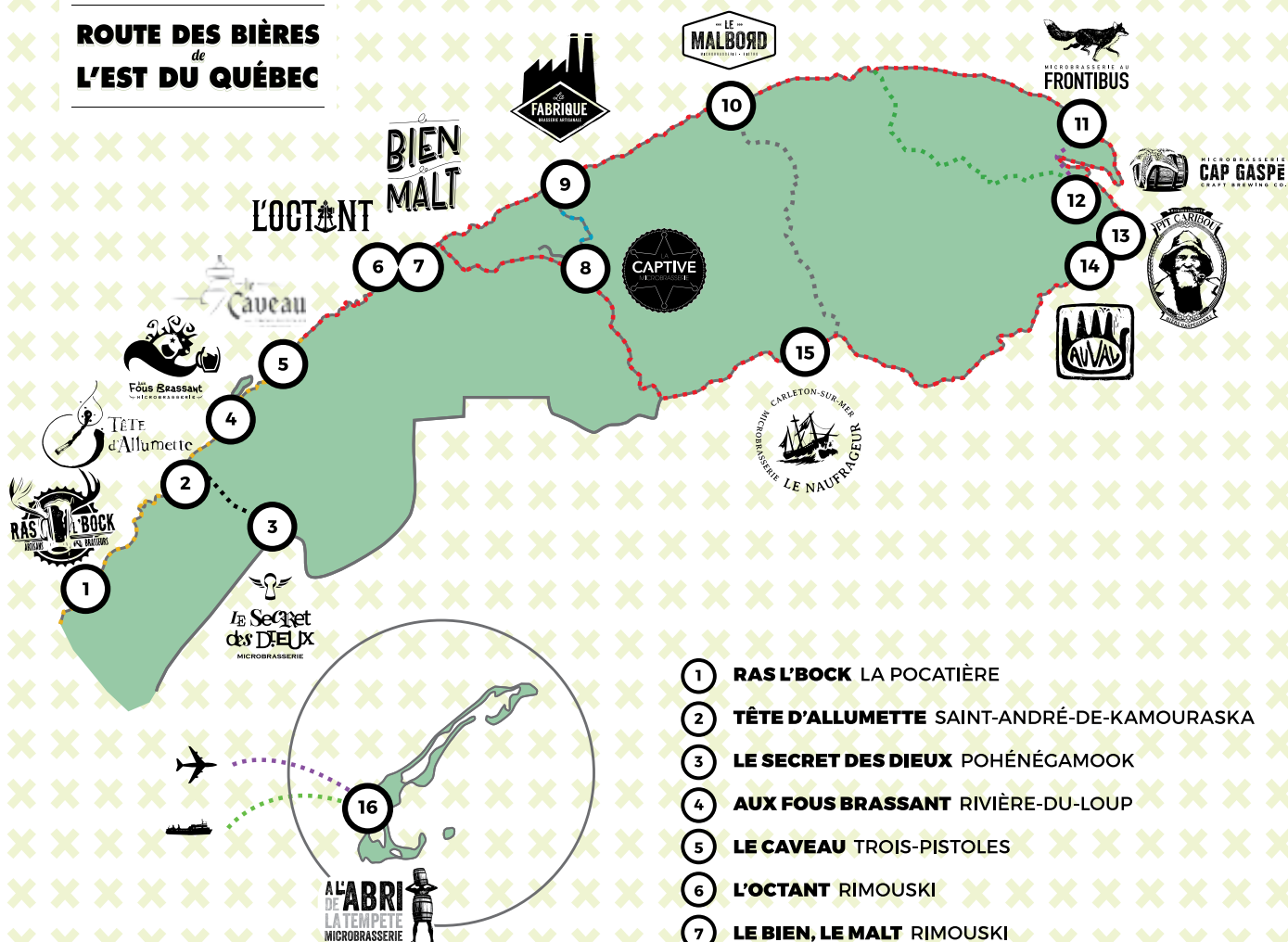
Du lundi au vendredi de 9 h à 16 h,
et la fin de semaine sur rendez-vous

dumouchelceramiste.com

520, 1^{re} Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts | 418 763-1905



ROUTE DES BIÈRES de L'EST DU QUÉBEC



- ■ ■ ■ ■ AUTOROUTE 20
- ■ ■ ■ ■ ROUTE 132
- ■ ■ ■ ■ ROUTE 195
- ■ ■ ■ ■ ROUTE 197
- ■ ■ ■ ■ ROUTE 198
- ■ ■ ■ ■ ROUTE 289
- ■ ■ ■ ■ ROUTE 299
- ■ ■ ■ ■ AVION DEPUIS MONTRÉAL
- ■ ■ ■ ■ TRAVERSIER DEPUIS SOURIS (Î.-P.-É.)

- 1 **RAS L'BOCK** LA POCATIÈRE
- 2 **TÊTE D'ALLUMETTE** SAINT-ANDRÉ-DE-KAMOURASKA
- 3 **LE SECRET DES DIEUX** POHÉNÉGAMOOK
- 4 **AUX FOUS BRASSANT** RIVIÈRE-DU-LOUP
- 5 **LE CAVEAU** TROIS-PISTOLES
- 6 **L'OCTANT** RIMOUSKI
- 7 **LE BIEN, LE MALT** RIMOUSKI
- 8 **LA CAPTIVE** AMQUI
- 9 **LA FABRIQUE** MATANE
- 10 **LE MALBORD** SAINTE-ANNE-DES-MONTS
- 11 **FRONTIBUS** RIVIÈRE-AU-RENARD
- 12 **CAP GASPÉ** GASPÉ
- 13 **PIT CARIBOU** L'ANSE-À-BEAUFILS
- 14 **AUVAL** VAL-D'ESPOIR
- 15 **LE NAUFRAGEUR** CARLETON-SUR-MER
- 16 **À L'ABRI DE LA TEMPÊTE** ÎLES-DE-LA-MADELEINE

SUIVEZ-NOUS !



ONDAGO

Savourez **VOTRE RÉGION**

DÉCOUVREZ OÙ TROUVER VOS PRODUITS LOCAUX

[MAPAQ.GOUV.QC.CA/SAVOUREZ](https://mapaq.gouv.qc.ca/savourez)

fondsreg.com



UN FONDS CAPITAL EN GASPÉSIE ET AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Les Fonds régionaux de solidarité FTQ
sont fiers d'appuyer les projets de
l'industrie agroalimentaire.

FONDS
régionaux de solidarité FTQ
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine



1 800 404-7429

LE VERT PISTACHE

**BIÈRES
BACON**
& compagnie

SPICERIE GOURMANDE



**PLUS DE 200
VARIÉTÉS DE BIÈRES
DE MICROS ET
GASPÉSIENNES**

**ESPACE VRAC LIBRE-SERVICE
PRODUITS LOCAUX**

FROMAGES ET CHARCUTERIES ARTISANAUX
VIANDES ET SAUCISSES LOCALES

130, AVENUE DE GRAND-PRÉ | BONAVENTURE | 418 534-5575

**ANCRÉ DEPUIS 30 ANS
AU CŒUR DE GASPÉ !**



**ACCOSTEZ À
L'INCONTOURNABLE BRISE-BISE
ET VOUS NE VOUDREZ
PLUS REPARTIR**

**FRUITS DE MER – POISSON
GRILLADES – PÂTES – PIZZA**

BIÈRES DE MICROBRASSERIES
GASPÉSIENNES ET QUÉBÉCOISES

**PRODUITS LOCAUX
TERRASSES - SPECTACLES**



BRISEBISE.CA

OUVERT TOUTE L'ANNÉE, TOUS LES JOURS DÈS 11 H
135, RUE DE LA REINE, GASPÉ | 418 368-1456



RESTAURANT LE SIEUR DE PABOS



SAVEUR ET AMBIANCE



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

TABLE À ROLAND

FRUITS DE MER • PÂTES • PIZZAS
GRILLADES • POISSONS

Matin, midi et soir



PERCÉ
190, route 132 Ouest

418 782-2606
tablearoland.com



On fait tous partie de vos recettes



POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR
Gaspésie - Les Îles



GÎMEXPORT est fier de soutenir les entreprises et organisations du territoire issues de tous les secteurs d'activité afin d'accroître leur compétitivité. L'organisme s'implique également dans des projets collaboratifs régionaux qui ont des répercussions très positives sur le développement socioéconomique en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine.



LA GAMME GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

En collaboration avec Gaspésie Gourmande et Le Bon Goût frais des Îles de la Madeleine, GÎMEXPORT est fier d'avoir mis sur pied La Gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine.

Plaçant le rayonnement du terroir régional au cœur de ses priorités, ce nouveau service de distribution alimentaire facilite la vente des produits alimentaires de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine aux détaillants et restaurateurs de Québec et de Montréal.

« GÎMEXPORT est fier de mettre son expertise en commercialisation à profit auprès des producteurs et transformateurs en coordonnant ce projet régional. Le service de distribution de La Gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine a permis à plusieurs d'entre eux de percer les marchés de Québec et de Montréal. »



– Ève Dupré-Gilbert,
conseillère senior à la
commercialisation et
conseillère Agriconseils

LA GAMME EN CHIFFRES

- > PRÈS DE **200 000 \$** DE VENTES DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE D'ACTIVITÉ
- > UNE ÉQUIPE DÉVOUÉE DE **3 EMPLOYÉS** EN PROSPECTION ET LOGISTIQUE
- > UN CATALOGUE DE **PLUS DE 200 PRODUITS**, PROVENANT DE PLUS DE **20 PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS** DE LA RÉGION
- > **UNE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT** REGROUPANT 5 PRINCIPAUX TRANSPORTEURS ET RÉPONDANT AUX BESOINS DE TRANSPORT DE PETITS VOLUMES



Saviez-vous que
GÎMEXPORT est
un dispensateur
autorisé du
Réseau Agriconseils ?

Notre expertise dans la réalisation de diagnostics et de plans de commercialisation-marketing peut aider les entreprises bioalimentaires admissibles à mieux se positionner. Une aide financière pouvant atteindre jusqu'à 75 % des honoraires professionnels est offerte.

Communiquez avec nous pour plus de détails !



DANS LES PATATES... ET FIER DE L'ÊTRE!

Nourrissante, salvatrice, polyvalente, réconfortante, délicieuse : la pomme de terre est tout ça à la fois, et plus encore. Jusqu'aux années 1950, elle était de tous les repas et dans tous les potagers. Aujourd'hui, la pomme de terre gaspésienne est vendue partout au Québec, et même jusqu'aux États-Unis.

Succulente en elle-même, pouvant tout autant régner au sein d'un plat gastronomique que dans l'assiette du quotidien, elle met aussi merveilleusement en valeur les autres aliments. N'a-t-elle pas, dans les plats traditionnels, toujours côtoyé des aliments qui lui volaient la vedette? Dans la tourtière du Lac-Saint-Jean et dans la poutine comme, plus près de nous, dans la galette à la morue ou la quiaude, elle est toujours là, discrète et généreuse.

PATASOL : FAIRE VOYAGER LA POMME DE TERRE

Chez Patasol (Bonaventure et Joliette), on produit la pomme de terre depuis plus de 45 ans. Distribuée partout au Québec et même aux États-Unis, elle permet de faire vivre près de 25 personnes en basse saison et jusqu'à 40 en haute saison. Sa commercialisation n'est cependant pas toujours facile. Dans le jargon du marketing agroalimentaire, c'est ce qu'on appelle en épicerie un produit d'appel (*loss leader*). Cela signifie qu'on vend la pomme de terre à bas prix pour attirer les clients puisque, malgré tout, elle fait partie de tous les paniers d'épicerie. « Pour être compétitifs, il faut être bien organisés », souligne Jean-François Chabot, directeur de la ferme Patasol de Bonaventure. ▶

PRODUCTION DE
POMMES DE TERRE
DANS UN CHAMP
DE PATASOL À
BONAVENTURE





PAR AUDREY SIMARD ET EMMANUELLE CHOQUETTE

audrey@papilles.ca | emmanuelle@papilles.ca

Associées chez Papilles développement inc., elles sont animées par la rencontre avec les producteurs – qu’elles accompagnent dans la commercialisation de leurs produits – et par le désir de participer concrètement au rayonnement de la gastronomie québécoise.

POTAYTO, POTAHTO... IT'S ALL GOOD!

Nourishing, life-saving, versatile, comforting, delicious... the potato is all that and more. Until the 1950s, it was served at every meal and grown in every garden. Today, Gaspé Peninsula potatoes are sold throughout Québec and even in the United States.

Tasty on its own, it can shine equally as part of a gastronomic meal or dished up for your daily dinner, but it can also back up other foods. Hasn't it always played a supporting role alongside the food in the spotlight in traditional fare? In Lac-Saint-Jean tourtière, in poutine and closer to home, in cod cakes or quiaude, it's always there, discreet and generous.

PATASOL: HAVE POTATO, WILL TRAVEL

Patasol (Bonaventure and Joliette) has been growing potatoes for more than 45 years. Distributed throughout Québec and as far abroad as the United States, it provides a living for nearly 25 individuals in the off season and for as many as 40 at the peak of the season. But marketing potatoes isn't always easy. In agrifood jargon, it's what's called a "loss leader". This means that potatoes are sold at low prices to bring customers into grocery stores since they are a staple in the grocery cart. "To be competitive, you have to be organised," points out Jean-François Chabot, manager of the Patasol farm in Bonaventure.

While the enterprise has grown in recent years, it's not so much because people are eating more potatoes but because the company has a good handle on its distribution logistics. "We have one farm in Bonaventure and another in Lanaudière, and we also buy from other growers," explains Jean-François. "And we have two packing plants, one in each of these regions. This allows us to distribute our potatoes effectively. Basically, we do the grocers' work for them. They want to be able to deal with a single supplier and we offer them this solution."

On another note, consumer demand has been evolving. "We see different packaging initiatives, new varieties in the stores, but potatoes should never be expensive," says Jean-François. So-called new potatoes (the first of the season) are popular because they are sweet and creamy. And although people used to prefer the larger sizes, small potatoes are now the "in" thing. "The smaller or baby potatoes are becoming more popular, but they're hard to grow in stony ground. Consumers also look for thinner-skinned potatoes because they don't need to be peeled." ▶

LA POMME DE TERRE : UN DES ÉLÉMENTS FONDATEURS DE NOTRE CUISINE !

Le fait de manger des pommes de terre est issu de notre héritage britannique. Les Français connaissent ce légume dès le 17^e siècle, mais ne le consomment pas. Et après la Conquête de 1760, alors que les Anglais leur distribuent des pommes de terre pour se nourrir, ils préfèrent les donner à leurs cochons. La base de l'alimentation de la colonie, à cette époque, est le pain. Il faudra attendre la crise du blé, en 1830, pour voir la consommation de pommes de terre apparaître chez la majorité francophone. Par la suite, l'arrivée des Irlandais promeut la pomme de terre auprès des Français, de qui ils étaient naturellement proches, étant de même religion. Le métissage entre ces deux nations a d'ailleurs généré de nombreuses recettes qui font partie de notre culture culinaire aujourd'hui (ex. : la purée de pommes de terre, les galettes à la morue, la *shepherd's pie* devenue notre pâté chinois).

Au cours des dernières années, si l'entreprise a connu une croissance, ce n'est pas tant en raison d'une augmentation de la consommation de pommes de terre que parce qu'elle maîtrise bien la logistique de sa distribution. « Nous avons une ferme à Bonaventure, une autre dans Lanaudière, et on achète d'autres producteurs, explique M. Chabot. On a aussi deux centres d'emballage dans ces mêmes régions. Cela nous permet de distribuer efficacement nos pommes de terre. Au fond, on fait le travail à la place des épiciers. Ils veulent pouvoir faire un seul appel pour être approvisionnés, et nous leur offrons cette solution. »

Également, la demande des consommateurs a récemment évolué. « On voit des initiatives d'emballages différents, des variétés nouvelles en magasin, mais la pomme de terre ne doit jamais être chère », mentionne M. Chabot. Les pommes de terre dites primeur ou nouvelles (les premières de la saison) ont la cote parce qu'elles sont douces et crémeuses. Et si jadis on aimait les plus gros formats, les petits sont aujourd'hui les plus recherchés. « Les plus petites pommes de terre, que l'on appelle grelots, sont de plus en plus populaires, mais difficiles à cultiver en terrain pierreux. Sinon, les consommateurs recherchent des pommes de terre à la peau plus fine, parce qu'il n'est pas nécessaire de les éplucher. »

UNE POMME DE TERRE TRANSGÉNÉRATIONNELLE

À Carleton-sur-Mer, Marcel Landry, des Jardins Nicolas Landry, la cultive depuis 15 ans. « Nous avons fait d'autres légumes, des carottes, des tomates, des laitues. Nous avons aussi fait des céréales, mais aujourd'hui on ne fait que de la pomme de terre parce que c'est ce que l'on réussit le mieux. On les vend de New Richmond à Pointe-à-la-Croix. »

Pour M. Landry, la pomme de terre est transgénérationnelle : sa ferme fournit les garderies, les polyvalentes et les centres de personnes âgées. « En épicerie, les gens recherchent de plus petites patates, dans des petits sacs. Mais dans les institutions et en restauration, on cherche des gros sacs de *jumbo*. C'est donc en profitant de la synergie entre différents marchés que l'on réussit à écouler notre production. »

UN LÉGUME À REDÉCOUVRIR

Le chef Yannick Ouellet, qui travaille avec les produits locaux depuis plusieurs années, décrit une réalité importante : « Aujourd'hui, les options de féculents sont tellement nombreuses et l'offre en légumes s'est tellement diversifiée que la pomme de terre a la vie dure. L'époque où on mangeait de la patate tous les jours n'existe plus. » Soit. « Mais elle demeure le légume qui représente le mieux les Gaspésiens, et même l'ensemble des Québécois. » Pourquoi ? « Parce qu'elle a tellement été importante, au niveau historique, qu'elle se retrouve dans un nombre important de nos plats fondateurs. » Ne serait-ce que pour cela, on se doit de la redécouvrir. Pour cet hommage à nos racines. « Et parce qu'elle est tellement polyvalente. »

La pomme de terre est en effet un légume facile à travailler et une solution à bien des égards. Besoin de dessaler ? De rendre un plat plus rassasiant ? D'épaissir une soupe ? Ou simplement de réconfort ? À ces questions, une seule réponse : la pomme de terre ! De plus, elle ne camoufle pas le goût des ingrédients dans les recettes. Elle a cette grâce que d'autres n'ont pas, de savoir mettre en valeur les aliments, en pouvant tout aussi bien être servie pour elle-même. En purée, par exemple. Qui dit mieux ? ■



LA LABELLA, UNE
VARIÉTÉ ROUGE À
CHAIR JAUNE
DE PATASOL

© Patasol



LA FLEUR DE SARRASIN EST L'UNE
DES ESPÈCES DE PLANTES UTILISÉES
PAR PATASOL DANS SES ROTATIONS
DE CULTURES.

© Patasol



© Patasol

SALADE DE POMMES DE TERRE ET CHOUCROUTE AUX CREVETTES NORDIQUES

PAR YANNICK OUELLET

4 PORTIONS | PRÉPARATION : 20 MINUTES

INGRÉDIENTS

4 pommes de terre moyennes non pelées, cuites (bouillies) puis refroidies • 375 ml (1 ½ tasse) de choucroute nature • 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette ou d'aneth haché • 15 ml (1 c. à soupe) de basilic haché • 3 carottes moyennes hachées finement • 60 ml (¼ tasse) de céleri haché finement • 60 ml (¼ tasse) de radis hachés finement • 60 ml (¼ tasse) d'huile de chanvre ou d'olive • 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc • 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne à la compote de pommes • 250 ml (1 tasse) de crevettes nordiques fraîches ou décongelées • 2,5 ml (½ c. à thé) de cumin moulu • Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Peler les pommes de terre et les couper en cubes. 2. Rincer la choucroute. Bien l'égoutter et la hacher grossièrement. 3. Mélanger délicatement tous les ingrédients afin de ne pas briser les pommes de terre et réserver au frais.



Les produits en couleur sont offerts par des producteurs ou transformateurs répertoriés dans le Tour gourmand ou dans la section Goûtez sans visiter.

CROSSING GENERATIONS

In Carleton-sur-Mer, Marcel Landry, of Jardins Nicolas Landry, has been growing potatoes for 15 years. "We used to grow other vegetables – carrots, tomatoes, lettuce. We also cropped grains, but today we only grow potatoes because that's what we do best. They're sold from New Richmond to Pointe-à-la-Croix."

For Marcel, the potato crosses generations; his farm provides potatoes to daycare centres, secondary schools and homes for seniors. "At the grocery store, people prefer smaller potatoes, in small bags. But institutions and catering firms want big bags of jumbo potatoes. So by making the most of the synergy between different markets, we succeed in selling everything we produce."

A VEGETABLE WORTHY OF A CLOSER LOOK

Chef Yannick Ouellet, who's been working with local produce for several years, describes an important reality: "Today, there are so many starchy options and so many different vegetables on the market that times are hard for the lowly potato. The time when we ate potatoes every day no longer exists." Okay. "But it's still the vegetable that best represents Gaspesians, and even all Quebecers." Why? "Because it was so important, historically, that it's an ingredient in many of our heritage dishes." For this reason alone, we really should rediscover it... to pay tribute to our roots. "And because it's so versatile."

In fact, potatoes are easy to work with and in many ways, an ideal solution. Are you looking for something to desalt food? To make a dish more satisfying? To thicken a soup? Or simply a source of comfort? There's just one answer to all these questions: potatoes! What's more, potatoes don't hide the flavour of the other ingredients in recipes. It has this advantage of being able to do what other ingredients can't... it can draw attention to foods and yet is just as delicious on its own. Mashed potatoes come to mind. Isn't that the ultimate comfort food? ■

VERS UNE PRODUCTION PLUS ÉCOLOGIQUE

La pomme de terre est la cible de nombreuses maladies et ravageurs. Cela rend sa production plus complexe, du moins à grande échelle. Dans la région, l'Association Gaspésie Bio (Saint-Siméon) offre des pommes de terre certifiées biologiques dans ses points de vente. Chez Patasol, à défaut de prendre le virage de la certification biologique, on cherche aussi à intégrer des pratiques plus écologiques. « Nous avons des parcelles expérimentales depuis plusieurs années déjà, affirme Jean-François Chabot. On essaie beaucoup de variétés. Notre objectif est d'en trouver qui sont à la fois savoureuses et culinairement intéressantes, mais aussi résistantes et nécessitant moins de traitements. » Parce que les épiciers le demandent ? « Non, sérieusement, dans les grandes chaînes, on nous parle peu de ça. On le fait par conviction. Les effets des changements climatiques, on les vit chaque année. On veut faire notre part. »

CIRCUIT

ATELIERS
GALERIES
BOUTIQUES

 **CIRCUIT DES ARTS DE LA GASPÉSIE**

culture
GASPÉSIE



La brochure est disponible dans les bureaux
d'information touristique et sur notre site Web.

circuitdesarts.org 1 800 820-0883  [circuitdesarts](https://www.facebook.com/circuitdesarts)

sooec
Québec 



SAUMON FUMÉ ARTISANAL

MÉTHODE ANCESTRALE

Pendant des siècles, nos ancêtres autochtones utilisaient la fumée pour conserver leur nourriture. Aujourd'hui, au Fumoir Indian Bay, nous nous inspirons de cette méthode qui nous permet d'obtenir ce goût unique de nos produits.

Cette méthode ancestrale de fumer notre saumon de l'Atlantique est notre fierté. Nous utilisons une saumure sèche plutôt qu'une saumure liquide.

Parfumés de cette saumure, les filets sont alors suspendus à la verticale dans le fumoir pour un séchage partiel et fumés délicatement à partir de cinq essences de bois dur jusqu'à l'obtention d'un mélange de saveurs désirées.



BOUTIQUE INDIAN BAY

352, route 132 Ouest
Carleton-sur-Mer (Saint-Omer) G0C 2Z0

418 364-7523  [indianbaysmokehouse](https://www.facebook.com/indianbaysmokehouse)

PROPRIÉTAIRES

Paul Caissy • Roxane Martin • Éric Bourgoin



FUMOIR ARTISANAL
MÉTHODE ANCESTRALE
METS PRÉPARÉS



*Produits bio, produits locaux
et autres trouvailles gourmandes*

ARTISAN
glacier

*Nos glaces sont élaborées
avec Roland Del Monte,
meilleur ouvrier de France, glacier*

581 353-0990

58, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils

125, route 132 Ouest, Percé
(site de l'auberge La Maison Rouge)



Une expérience champêtre
AUTHENTIQUE!

Du 24 juin au 8 octobre

De 8 h à 18 h

Hors saison

Horaire variable
(voir site Web ou page Facebook)

418 534-2700

255, avenue du Viaduc, Saint-Siméon



*Ancrée sur la même terre depuis 1821, la famille Bourdages représente
sept générations d'agriculteurs-transformateurs passionnés. Au fil
des ans, elle a développé une magnifique entreprise agrotouristique
mettant en valeur la fraise.*

fermebourdages.com 

Dégustations
Visite guidée

Autocueillette
Fermette

Boutique
Comptoir-lunch

PRIX DE L'EXCELLENCE

GASPÉSIE GOURMANDE 2019

LAURÉAT

Sylvain Tapp,
Les Produits Tapp,
Douglastown

WINNER

*Sylvain Tapp,
Les Produits Tapp,
Douglastown*

Le Prix de l'excellence Gaspésie Gourmande est remis à un individu travaillant au sein d'une entreprise de production ou de transformation bioalimentaire membre de Gaspésie Gourmande et utilisatrice de cette marque depuis au moins 10 ans. Cette personne doit avoir su développer des produits novateurs et de qualité ayant permis à la marque de rayonner à l'intérieur et à l'extérieur de la région. Le prix vise à souligner ses efforts et son dynamisme, puis à reconnaître son exceptionnelle contribution au positionnement de Gaspésie Gourmande ainsi qu'à celui du secteur bioalimentaire gaspésien.

JULIEN TAPP, DIRECTEUR D'USINE, ET SON PÈRE, SYLVAIN TAPP, DIRECTEUR GÉNÉRAL. ABSENTE SUR LA PHOTO : ÉLAINE CÔTÉ, ADJOINTE ADMINISTRATIVE ET RESPONSABLE DE LA COMPTABILITÉ, UN PILIER DE L'ENTREPRISE TOUT COMME JULIEN, SELON SYLVAIN TAPP.



LES PRODUITS TAPP

Fondée en 1995 par Sylvain Tapp, cette entreprise familiale transformatrice d'aliments biologiques lactofermentés compte deux spécialités : la choucroute et le kimchi, faits à base de choux et autres légumes cultivés en Gaspésie et ailleurs au Québec. « De plus en plus de producteurs gaspésien nous fournissent. On aimerait éventuellement travailler avec des légumes provenant exclusivement de la région », souligne M. Tapp.

Originaires de Rivière-au-Renard, lui et sa conjointe, Éline Côté, se sont connus dans un cours d'agriculture biologique à Montréal. Ils ont choisi de revenir s'établir en Gaspésie pour produire des tomates et des concombres biologiques en serre. « Pour nous, ça allait de soi, mentionne M. Tapp. La Gaspésie a toujours eu une belle notoriété au point de vue de la qualité, de la santé. On était des membres fondateurs [de Gaspésie Gourmande]. On croit beaucoup en notre région. La Gaspésie, c'est vendeur. On est capables d'exporter, de faire plein de choses à partir d'ici ! »

Au fil des ans, le couple diversifie ses cultures, intégrant notamment le chou. Il expérimente aussi la lactofermentation, un procédé permettant de conserver les aliments tout en les bonifiant en saveurs et éléments nutritifs. Après quelques années de peaufinage de cette technique et avec une bonne dose d'audace, Les Produits Tapp sont lancés à Douglastown, en 1995. Rapidement, leur produit phare, la choucroute lactofermentée biologique, séduit. Ni pasteurisée ni stérilisée, elle a aussi de nombreux effets bénéfiques sur la santé. Elle vaudra à Sylvain Tapp la prestigieuse reconnaissance Renaud-Cyr, catégorie Artisan transformateur, en 2007.

À l'arrivée de Julien (fils du couple Côté-Tapp) au sein de l'entreprise, en 2016, les Tapp doublent la superficie de l'usine et sa production. À présent, Les Produits Tapp comptent parmi les plus importants producteurs de choucroute biologique au Canada, avec environ 350 tonnes par an. Partout au Québec, dans les restaurants et les commerces de détail, leurs pots de choucroute et de kimchi arborent fièrement une illustration du rocher Percé, puis le logo de Gaspésie Gourmande. Ailleurs au Canada, l'entreprise commercialise ses produits sous différentes marques. À moyen terme, les Tapp aimeraient percer le marché du nord-est des États-Unis. « Mais ce n'est pas prioritaire. Pour l'instant, on souhaite continuer à répondre aux marchés canadien et québécois. » ■

2019 GASPÉSIE GOURMANDE PRIX DE L'EXCELLENCE

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

LES PRODUITS TAPP

Founded in 1995 by Sylvain Tapp, this family-owned processor of organic lactofermented foods has two specialties: sauerkraut and kimchi, made using cabbages and other vegetables grown in the Gaspé and elsewhere in Quebec. "More and more Gaspesian producers are supplying us with the raw material. We would ultimately like to work with vegetables exclusively from the region," says Sylvain.

Originally from Rivière-au-Renard, he and his wife, Éline Côté, met at an organic farming class in Montréal. They chose to return to the Gaspé Peninsula to produce organic greenhouse tomatoes and cucumbers. "For us, this was self-evident," says Sylvain. "The Gaspé Peninsula has always had a good reputation in terms of [lifestyle] quality and health. We were founding members [of Gaspésie Gourmande]. We really believe in our region. The Gaspé sells well. We can export and do a lot of things from here!"

Over the years, the couple diversified their crops, notably by including cabbage. They also experimented with lactofermentation, a process that preserves foods while enhancing their flavours and nutrients. After a few years of tweaking the technique and with a good dose of daring, they established Les Produits Tapp in Douglastown in 1995. In no time at all, their flagship product – organic lactofermented sauerkraut – found eager buyers. Unpasteurised and unsterilised, it has many beneficial effects on health. And in 2007, it earned Sylvain Tapp the prestigious Renaud-Cyr recognition for his efforts as an Artisan Processor.

When Julien (their son) began to work for the company in 2016, the Tapps doubled the size of their plant and its production volume. Les Produits Tapp is now one of Canada's largest producers of organic sauerkraut, and processes some 350 tonnes per year. Throughout Quebec, in restaurants and retail stores, their jars of sauerkraut and kimchi proudly display an illustration of Percé Rock, together with the Gaspésie Gourmande logo. Elsewhere in Canada, the enterprise markets its products under different brands. In the medium term, the Tapps would like to break into the northeastern United States market. "But it's not a priority. For now, we want to continue to meet demand in Québec and Canada." ■

PRIX PAUL-HACHEY 2019

Le prix Paul-Hachey est remis annuellement à un ou une chef de la Gaspésie qui utilise avec fierté et conviction les produits de la gamme Gaspésie Gourmande. Cette personne doit avoir su développer des menus novateurs et de qualité qui les mettent en valeur. Le prix vise à souligner ses efforts et son dynamisme, de même qu'à reconnaître son exceptionnelle contribution au rayonnement de ces produits et des entreprises qui les créent.



ANNA NATHALIE GASSE, DIRECTRICE
DE LA RESTAURATION, ET SON FRÈRE
DANIEL GASSE, DIRECTEUR GÉNÉRAL
DE LA BROUE DANS L'TOUPET
ET D'HÔTEL & CIE

LAURÉATS

Anna Nathalie et
Daniel Gasse,
La Broue dans l'Toupet,
Sainte-Anne-des-Monts

WINNERS

*Anna Nathalie and
Daniel Gasse,
La Broue dans l'Toupet,
Sainte-Anne-des-Monts*

LA BROUE DANS L'TOUPET

Mis sur pied par Daniel Gasse en 2003, à Mont-Louis, La Broue dans l'Toupet sert d'abord cafés et desserts, en plus de compter un coin boutique avec des produits gaspésiens. Anna Nathalie Gasse, qui habite Montréal à l'époque, vient chaque été donner un coup de pouce à son frère. En 2005, elle revient s'installer dans la région pour travailler à ses côtés. La Broue dans l'Toupet évolue alors en bistro et devient ensuite un restaurant.

La mise en vente d'un établissement hôtelier à Sainte-Anne-des-Monts fait renouer les Gasse avec un vœu d'enfance : « On rêvait d'un hôtel, se souvient M^{me} Gasse. Et pour continuer dans ce qu'on aimait faire, la cuisine, c'était plus porteur pour nous d'avoir un hôtel et un resto. » Ainsi naît Hôtel & cie, sur le boulevard Sainte-Anne, en 2013. La Broue dans l'Toupet s'établit alors sous le même toit, quittant Mont-Louis.

Depuis ses débuts, La Broue dans l'Toupet travaille avec les produits gaspésiens. « Il y en a sur pratiquement tous les items du menu ! » souligne M. Gasse. Le nom des producteurs et leur provenance y sont mentionnés, et les serveurs sont formés pour répondre aux questions sur les produits. Plusieurs sont aussi vendus à la boutique d'Hôtel & cie. « Les clients peuvent repartir avec un petit pot d'un produit qu'ils ont aimé au resto », précise-t-il.

Pour Anna Nathalie et Daniel Gasse, originaires de Murdochville, il allait de soi de mettre en valeur les producteurs régionaux. « Avec Gaspésie Gourmande, on a pu découvrir d'autres produits qu'on ne connaissait pas. En plus, ils sont bons ! » mentionne M. Gasse. Créativité et diversité sont les mots qui leur viennent à l'esprit pour qualifier les artisans derrière la gamme Gaspésie Gourmande. « On a beaucoup plus de choix depuis les 10 dernières années, remarque M^{me} Gasse. Ce sont des créateurs diversifiés, des artisans qui ont du cœur. Ils travaillent fort et ça paraît ! » ■

À PROPOS DE PAUL HACHEY

Pionnier dans l'utilisation des produits gaspésiens en restauration, le chef cuisinier Paul Hachey (1973-2016) a travaillé dans plusieurs restaurants de la région, dont l'Hostellerie Baie Bleue à Carleton-sur-Mer et le Café de la Petite École à Nouvelle, la municipalité où il a grandi. Il a aussi été traiteur, formateur et consultant culinaire. En 2017, Gaspésie Gourmande a voulu rendre hommage à ce chef créatif et grand ambassadeur des produits régionaux en instaurant un prix à son nom.

2019 PRIX PAUL-HACHEY

The Prix Paul-Hachey is presented annually to a Gaspesian chef who uses the products in the Gaspésie Gourmande range with pride and conviction. To be eligible, nominees must have developed innovative and quality menus that draw attention to Gaspésie Gourmande products. The award seeks to honour the winner's efforts and dynamism, and to salute that person's contribution to the outreach of these products and the enterprises that craft them.

LA BROUE DANS L'TOUPET

Established by Daniel Gasse in Mont-Louis in 2003, La Broue dans l'Toupet first served essentially a variety of coffees and desserts and had a shop counter where clients could buy Gaspesian products. Anna Nathalie Gasse, who lived in Montréal at the time, would come every summer to lend her brother a hand. In 2005, she returned to settle in the region and work side by side with him. La Broue dans l'Toupet then evolved into a bistro, later becoming a restaurant.

A hotel in Sainte-Anne-des-Monts came up for sale and revived a childhood dream for the Gasses: "We used to dream about running a hotel," recalls Anna Nathalie. "So we could do more of what we love to do, cooking; it was a better prospect for us to have both a hotel and a restaurant." This is how Hôtel & cie. came into being on Boulevard Sainte-Anne in 2013, with La Broue dans l'Toupet moving on from Mont-Louis to its current location where it shares a roof with the hotel.

Since the very beginning, La Broue dans l'Toupet has worked with Gaspesian products. "They're found in nearly all the items on our menu," points out Daniel. "The producers' names are mentioned, as is their provenance. And our wait staff are trained to answer product-related questions. Some products are even sold in the Hôtel & cie. gift shop. Patrons can take home a product they enjoyed at the restaurant," he adds.

For Anna Nathalie and Daniel Gasse, originally from Murdochville, it was only natural to promote regional producers. "Thanks to Gaspésie Gourmande, we've been able to discover other products we weren't aware of. And they're delicious," says Daniel. Creativity and diversity are two words that come to mind when describing the artisans behind the Gaspésie Gourmande range. "The number of products to choose from has really expanded over the past 10 years," says Gasse. "As creators, they are diverse... artisans who put their hearts into what they do. They work hard and it shows!" ■

ABOUT PAUL HACHEY

A pioneer in the use of Gaspesian products in catering, Chef Paul Hachey (1973-2016) worked at several restaurants in the region, including Hostellerie Baie Bleue in Carleton-sur-Mer and Café de la Petite École in Nouvelle, the village where he spent his childhood. Over the course of his career, he was also a caterer, instructor and culinary consultant. In 2017, Gaspésie Gourmande sought to pay tribute to this creative chef and great ambassador for regional products by introducing an award in his name.



LOTO
QUÉBEC

PRÉSENTE

FESTIVAL MUSIQUE DU BOUT DU MONDE

G A S P É

DU 8 AU 11 AOÛT 2019



PRÉ-FMBM
du 3 au 7 août

Achetez votre

PASSEPORT

dès aujourd'hui !

HALF MOON RUN > SHANTEL > LAKOU MIZIK
ALAIN PÉREZ Y SU ORQUESTA > HUBERT LENOIR > GALAXIE > ELISAPIE
DEAD OBIES > PAPAGROOVE > K-IRI > SONIDO PESAO > DJELY TAPA
LUCIBELA > PAPET J > ORGAN MOOD > MILLIMETRIK > LES LOUANGES
DJ FEHMIU > THE CATS IN THE KITCHEN > DIOGO RAMOS > BASS MA BOOM
FOREST BOYS > LE WINSTON BAND > DIOGO RAMOS ET JUAN SEBASTIÁN LAROBINA
DJ MOM > SIMON DENIZART > TALKTONES > MOMENT SAUVAGE > KILOMBO > TERRATO > NAMA
LES BELLES BÊTES > NOMADURBAINS > ILLUZAÖ > FRICTIONS > JEUNESSES MUSICALES CANADA
MYSTIKA > PIERRE MICHAUD ET JEAN-MAURICE LEBREUX > PATRICK DUBOIS
PASCAL CÔTÉ > JONNY ARSENAULT > CAPOEIRA SUL DA BAHIA > ELIKO > LA GRANDE VISITE
ET D'AUTRES ENCORE...

CURIEUX
DEPUIS 2004



SOUTENEZ LE FMBM
EN DEVENANT
MEMBRE COMPLICE,
C'EST GAGNANT !

D'AUTRES BELLES DÉCOUVERTES SUR
musiqueduboutdumonde.com





**CEUX QUI FONT
POUSSER DE L'HERBE,
CEUX QUI VENDENT
DES CHAMPIGNONS,
ET TOUS CEUX
QUI N'ONT PAS PEUR
DE PÊCHER...**

**ON LES
ADORE !!!**



**NOUS SOMMES FIERS DE NOUS
ASSOCIER À DES PRODUCTEURS D'ICI**

Association Gaspésie Bio • Érablière Saint-Gabriel • Les Produits Tapp
Patasol • Gaspé Shore • Coopérative Bœuf Gaspésie • Ferme Bos G
Ferme Natibo • Les Frères Dailpé • Les Moules de la Baie • Le Jardin du
Village • Les Framboisiers Lepage • Aquaculture Gaspésie • La Fabrique
Pasta Loca • Fumoir Monsieur Émile • Gaspésie Sauvage • L'Agneau de la
Baie • Ils en Fument du Bon • Canard du Lac Brome • Porc Nagano • Ferme
Bourdages • Brasserie Auval • Microbrasserie Pit Caribou • Microbrasserie
Le Naufrageur • Microbrasserie À l'Abri de la Tempête

TÉTÔ

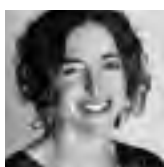
• TAVERNE GASPÉSIENNE •

418 368.8388
178, rue de la Reine, Gaspé

ESSENTIELS DE CUISINE GASPÉSIENS

10 PETITS « EXTRAS » POUR SUBLIMER VOS PLATS!

Tout comme les aliments frais, les délices embouteillés, empotés ou ensachés foisonnent en Gaspésie. Alors que les transformateurs rivalisent d'originalité pour créer des assaisonnements et condiments uniques, on peine à tous les connaître et on ignore parfois quoi en faire! Gaspésie Gourmande vous fait découvrir 10 de ces petits « extras » qui ont le pouvoir de sublimer vos plats.



PAR MARIE-ÈVE FOREST
meforest@globetrotter.net

Consultante en communication (communicationantilope.com) dans sa Gaspésie d'adoption, elle se spécialise en rédaction (Web et imprimé) et en stratégie de communication. Rédactrice en chef du présent Guide-Magazine depuis 2010, elle affectionne tout particulièrement les projets gourmands, touristiques et culturels.

HUILES

La Coop du Cap (Cap-au-Renard) et La Minoterie des Anciens (Sainte-Anne-des-Monts) se sont toutes deux lancées dans la production d'huiles pressées à froid pour en préserver les qualités gustatives et nutritives. Chacune réalise sa propre **huile de chanvre biologique**, au goût exquis de noisette. Idéale dans les salades ou les vinaigrettes, cette huile est riche en oméga-3, oméga-6 et vitamine E. Dans le but de préserver ces éléments nutritifs, il vaut mieux éviter de la faire chauffer.

D'une belle couleur jaune or, l'**huile de canola biologique** de la Coop du Cap se déguste dans les salades, mayonnaises, plats en cuisson légère, desserts et gâteaux. Une autre version à partir de graines torréfiées a aussi été créée par la Coop : l'**huile de canola grillé biologique**. Quelques gouttes suffisent pour donner une touche asiatique aux plats et vinaigrettes!

Enfin, l'**huile de lin doré biologique** de La Minoterie des Anciens s'intègre très bien aux vinaigrettes, salades, pestos, etc. Riche en oméga-3 et oméga-6, elle ne supporte pas la cuisson.

MOUTARDES

Jumelant des bases de moutarde (de Dijon et à l'ancienne) à d'autres produits et épices sélectionnés, Les Moutardes Legros (New Carlisle) proposent des **moutardes fines** aux saveurs originales : aux canneberges confites et au cidre de glace; à l'ancienne à la compote de pommes; à la bière Pit Caribou; aux épices orientales et au sirop d'érable; au garam masala et au miel; à la lavande et au miel. Délicieuses dans les sandwiches et hot dogs, leurs moutardes rehaussent la saveur des viandes et poissons, en plus d'ajouter du mordant aux sauces et vinaigrettes.

RELISH DE MER

Faite à base de laminaire sucrée (*Saccharina latissima*) cultivée en Gaspésie, la **relish de mer** de Salaweg (Gesgapegiag) constitue une belle façon de découvrir les algues. Elle contient des laminaires et des oignons confits dans le sirop d'érable, et du vinaigre de cidre de pomme, ce qui lui donne une légère touche d'acidité. Elle est délicieuse dans les hamburgers, hot dogs et guedilles aux fruits de mer, ou encore avec des fromages.

GASPESIAN CUISINE ESSENTIALS

10 LITTLE "EXTRAS" TO MAKE YOUR FOODS SUBLIME!

Just like its fresh foods, bottled, jarred and bagged delights abound in the Gaspé. With artisans rivalling one another in originality to create unique seasonings and condiments, it's hard to know them all and sometimes we don't know what to do with them! Gaspésie Gourmande introduces you to 10 of these little "extras" that can make your food sublime.

OILS

*La Coop du Cap (Cap-au-Renard) and La Minoterie des Anciens (Sainte-Anne-des-Monts) have both started producing cold-pressed oils to preserve their taste and nutritional qualities. Each crafts its own **organic hemp oil**, hinting exquisitely of hazelnut. Ideal in salads or dressings, this oil is rich in omega-3, omega-6 and vitamin E. To preserve these nutrients, it should not be heated.*

*La Coop du Cap's lovely **yellow organic canola oil** can be enjoyed in salads, mayonnaise, lightly heated dishes, desserts and cakes. The co-op has also crafted another version using toasted seeds: **toasted organic canola oil**. A few drops are enough to give an Asian flair to dishes and dressings!*

*Last but not least, La Minoterie des Anciens' **golden organic flaxseed oil** is a great addition to salad dressings, salads, pestos, etc. Rich in omega-3 and omega-6, it should not be used as a cooking oil.*

MUSTARDS

*Combining mustard (Dijon and old-fashioned) bases with other selected products and spices, Les Moutardes Legros (New Carlisle) crafts **fine mustards** with original flavours: candied cranberry-ice cider; old-fashioned with applesauce; Pit Caribou beer; oriental spice-maple syrup; garam masala-honey; lavender-honey. Delicious in sandwiches and hotdogs, their mustards enhance the flavour of meats and fish as well as adding flavour to sauces and dressings.*

SEA RELISH

*Made from sweet kelp (*Saccharina latissima*) grown in the Gaspé, Salaweg **sea relish** (Gesgapegiag) is a great way to discover seaweed. It contains sweet kelp, maple syrup-candied onions, and apple cider vinegar, which adds a hint of acidity. It's delicious in hamburgers, hot dogs and seafood guedilles, or with cheeses.*



ÉPICES

À POISSON

Salaweg propose un mélange d'**épices à poisson** à base de laminaire sucrée blanchie et séchée, de graines de sésame ainsi que de citronnelle et de fenouil, qui apportent une touche de fraîcheur. Il s'agit d'en enrober les crustacés et poissons avant la cuisson, ou encore de les saupoudrer dans les papillotes et marinades pour en rehausser la saveur. Son **mélange à tartare**, aussi à base de laminaire sucrée, a un goût prononcé de graines et d'huile de sésame grillé. Il est délicieux avec les tartares de poisson et de pétoncles.

De son côté, Gaspésie Sauvage (Douglastown) propose un mélange d'**épices sauvages à poissons** récoltées dans la région. Composé d'algues, de fleurs sauvages et de sel de mer, il est aussi savoureux avec les fruits de mer. Il s'agit de les couvrir du mélange d'épices quelques minutes avant la cuisson.

À VIANDE ET À VOLAILLE

Salaweg concocte un mélange d'**épices à viande** fait de laminaire blanchie et fumée, lui donnant un côté musqué. Il s'utilise sur les steaks et autres grillades, de même que dans les soupes et chaudrées.

Constituées d'un mélange d'épices sauvages récoltées en Gaspésie et de sel de mer, les **épices sauvages à viandes rouges** de Gaspésie Sauvage ajoutent des touches florales et citronnées aux grillades. Il suffit d'en répandre sur la viande quelques minutes avant la cuisson. Rappelant les herbes de Provence, ses **herbes sauvages à volailles** sont quant à elles succulentes saupoudrées sur la peau des volailles.

POUR DIVERS PLATS

Gaspésie Sauvage propose une grande variété de mélanges d'épices pour divers autres plats. Parmi eux, notons : l'**umami forestier**, parfait pour assaisonner les soupes, sauces et bouillons; le **mélange sauvage à risotto**; le **curry sauvage**, qui peut remplacer le curry traditionnel indien; et les **épices sauvages à légumes**, qui leur donnent une touche riche et boisée. On peut notamment retrouver, parmi les ingrédients de ces mélanges, des champignons forestiers, des épices, des herbes et des algues sauvages de la Gaspésie, ainsi que du sel de mer.

À DESSERTS

Gaspésie Sauvage produit de la **poudre de mélilot**, une herbe à petites fleurs très parfumées poussant au Québec et évoquant la vanille et la fève tonka. Cet ingrédient s'utilise très bien pour remplacer la vanille dans les desserts. Récoltées en Gaspésie, ses **épices sauvages à desserts** offrent pour leur part des arômes de pollen et de miel. Elles peuvent aromatiser les viennoiseries et confitures maison, ou encore être infusées dans du lait pour préparer des poudings, de la crème brûlée, un flan ou de la crème glacée.

SELS

Teint avec du jus d'aronia, qui lui donne un petit côté fruité, le **sel de mer aux baies d'aronia** Naturellement Antioxydant (Ferme Le Caprivore, Bonaventure) s'utilise comme sel de finition. Il donne une jolie touche de couleur aux potages, aux tranches de tomates et de concombres, etc. Le **sel de fleurs d'ail** de La Défriche (Saint-Godefroi), fait de sel de Guérande et de fleurs d'ail séchées à froid pour en conserver le goût et les propriétés, est quant à lui idéal pour assaisonner les plats. ►

SEASONINGS

FOR FISH

Salaweg proposes an **herb blend for fish** based on blanched and dried sweet kelp with sesame seeds, citronella and fennel that adds a touch of freshness. Just rub it on your crustaceans or fish before cooking, or sprinkle it on papillotes and marinades to bring out their flavour. Their **tartar blend**, which also has sweet kelp as its base, tastes distinctly of toasted sesame seed and oil. It's delicious with fish and scallop tartars.

As for Gaspésie Sauvage (Douglastown), the enterprise proposes an **herb rub for fish** made of wild ingredients gathered in the region. Composed of seaweed, wild flowers and sea salt, it's also delicious with other seafood. Rub the blend on the fish or seafood a few minutes before cooking.

FOR MEAT AND POULTRY

Salaweg has come up with a **spice blend for meats** composed of sweet kelp that has been blanched and smoked, giving it a musky flavour. It's used on steak and other grilled foods as well as in soups and chowders.

A blend of sea salt and spices harvested in the wild in the Gaspé, the **wild herb rub for red meat** crafted by Gaspésie Sauvage adds hints of flowers and lemon to grilled foods. Just sprinkle it on the meat a few minutes before cooking. Bringing to mind the traditional herbes de Provence, their **wild herb rub for poultry** is absolutely delicious as a rub on poultry skin.

FOR OTHER DISHES

Gaspésie Sauvage sells a wide variety of spice and herb blends for other foods. Of particular note: **forest umami**, perfect for seasoning soups, sauces and broths; **risotto wild mix**; **wild curry**, which can replace the traditional Indian curry; and **wild rub for vegetables**, which adds a rich, woody flavour. Their ingredients include such things as forest mushrooms, spices, herbs and seaweed gathered in the wild in the Gaspé and sea salt.

FOR DESSERTS

Gaspésie Sauvage's **ground sweet clover** is made of a common Québec wildflower with very fragrant blossoms whose perfume hints of vanilla and tonka bean. It's an excellent substitute for vanilla in desserts. Harvested in the Gaspé, their **wild spices for desserts** blend is redolent of pollen and honey. It can flavour fancy pastries and homemade jams or be added to milk when preparing puddings, crème brûlée, flan or ice cream.

SALTS

Coloured with chokeberry juice, which also leaves a bit of its flavour behind, Naturellement Antioxydant (Ferme Le Caprivore, Bonaventure) **chokeberry sea salt** is used as a finish. It adds a touch of colour to soups, tomato slices, cucumbers, etc. As for the **garlic scape salt** crafted by La Défriche (Saint-Godefroi) made using Guérande salt and garlic scapes that have been freeze-dried to preserve their flavour and properties, it's perfect for seasoning foods. ►



VINAIGRE ET VINAIGRETTES

De type balsamique, le **vinaigre fin aux baies d'aronia et érable bio** Naturellement Antioxydant est d'un rouge profond. Riche en antioxydants et en tanins, il a un goût à la fois doux, fruité et puissant. Il convient aussi bien en salade qu'en réduction sur une viande rouge ou blanche. On peut aussi en ajouter une goutte sur la crème glacée à la vanille.

Pour les salades, Les Érables de la passion (Sainte-Thérèse-de-Gaspé) proposent de savoureuses **vinaigrettes balsamiques à l'érable**, dont certaines aromatisées aux fraises, aux framboises ou aux bleuets. De son côté, la Coop du Cap produit une onctueuse **vinaigrette chanvre et érable** à base de son huile, de sirop d'érable, de fleurettes d'ail et de vinaigre de cidre.

PESTOS DE FLEURS D'AIL ET DE KOMBU

Qui a dit qu'un pesto devait absolument être à base de basilic? La Défriche produit un **pesto de fleurs d'ail** avec de l'huile de tournesol, des noix de cajou et du sel de mer. Il est idéal pour assaisonner les plats, les pâtes, les légumes au four et la viande, ou comme condiment dans un sandwich. Pour sa part, Seabiosis (New Richmond) fabrique un **pesto d'algues de kombu** (laminaire sucrée) cultivé en Gaspésie, également à base d'ail frais et de parmesan. Il se déguste dans les pâtes, sur de fines tranches de pain grillé, dans les soupes et sandwiches, ou encore badigeonné sur un pavé de poisson cuit au four ou sur le barbecue.

SAUCES

Fabriquée avec du jus d'aronia et des piments de Cayenne, la **sauce cayenne à l'aronia** Naturellement Antioxydant de la Ferme Le Caprivore donne une touche piquante et fruitée aux cocktails, huîtres et steaks. Sa **sauce barbecue à la bière** Colborne du Naufrageur s'utilise quant à elle pour badigeonner les viandes rouges ou blanches avant la cuisson au four ou sur le barbecue. C'est un délice une fois caramélisé! Les Érables de la passion proposent quant à eux une **sauce barbecue à l'érable**, savoureuse dans un riz ou sur des grillades en fin de cuisson.

CHOUCRUTE ET KIMCHI

Les différentes variétés de **choucroute** (laurier; cumin; carotte et gingembre; betterave et gingembre) des Produits Tapp (Douglastown) et leur **kimchi** sont faits de choux et autres légumes biologiques lactofermentés, ce qui les rend riches en enzymes, minéraux et vitamines. La choucroute est délicieuse avec des saucisses, des viandes, du poisson fumé et des hot dogs. Le kimchi, légèrement épicé et inspiré d'une recette traditionnelle coréenne, est aussi un succulent accompagnement.

ALGUES SÉCHÉES

Un Océan de saveurs (Cap-aux-Os), Varech Phare Est (Cap-au-Renard) et Gaspésie Sauvage offrent des **algues séchées entières, en flocons ou moulues** provenant de la Gaspésie. Différentes variétés sont offertes : wakamé atlantique, varech (fucus), nori atlantique, main-de-mer palmée (*dulse*), kombu royal, laitue de mer, etc. En plus de rehausser les saveurs des soupes, légumes cuits, riz, pâtes et autres plats lorsqu'elles y sont saupoudrées, les algues sont excellentes pour la santé, étant notamment riches en minéraux, en vitamines, en antioxydants et en fibres. ■

VINEGAR AND DRESSINGS

Naturellement Antioxydant's **fine organic chokeberry and maple vinegar**, in the balsamic family, is a deep red. Rich in antioxidants and tannins, it has a sweet, fruity, powerful taste. It's suitable for salads and as a reduction for red or white meat. You can also add a drop to vanilla ice cream.

For salads, Les Érables de la passion (Sainte-Thérèse-de-Gaspé) offers tasty **maple balsamic dressings**, some flavoured with strawberries, raspberries or blueberries. As for La Coop du Cap, it produces a creamy **hemp and maple dressing** using its own oil, maple syrup, garlic scapes and cider vinegar.

GARLIC SCAPE AND KOMBU PESTOS

Who says pesto must absolutely be basil-based? La Défriche produces a **garlic scape pesto** made with sunflower oil, cashews and sea salt. It's ideal for seasoning dishes, pasta, meat and oven-roasted vegetables, or as a condiment in a sandwich. Seabiosis (New Richmond) crafts a **sweet kelp (kombu) pesto** using seaweed grown in the Gaspé, fresh garlic and parmesan. It can be enjoyed in pasta, on thin slices of toast, in soups and sandwiches, or as a baste on a salmon steak grilled in the oven or on the barbecue.

SAUCES

Made using chokeberry juice and Cayenne peppers, the Naturellement Antioxydant **chokeberry Cayenne sauce** produced by Ferme Le Caprivore adds tangy, fruity zest to cocktails, oysters and steaks. Their **Naufrageur Colbourne beer barbecue sauce** is used to baste red or white meat before cooking in the oven or on the barbecue. Caramelised, it's a pure delight! As for Les Érables de la passion, they have a **maple barbecue sauce**, delicious in rice or basted on grilled foods just before you take them from the grill.

SAUERKRAUT AND KIMCHI

The various varieties of **sauerkraut** (bay leaf, cumin, carrot and ginger, beet and ginger) made by Les Produits Tapp (Douglastown) and their **kimchi** are crafted using cabbage and other organic lacto-fermented vegetables, which makes them rich in enzymes, minerals and vitamins. Their sauerkraut is delicious with sausages, meats, smoked fish and hot dogs. The kimchi, slightly spicy and inspired by a traditional Korean recipe, is also a succulent side dish.

DRIED SEAWEED

Un Océan de saveurs (Cap-aux-Os), Varech Phare Est (Cap-au-Renard) and Gaspésie Sauvage sell **whole, flaked and ground seaweed** harvested in the Gaspé. Their product ranges include Atlantic wakamé, bladder wrack (fucus), Atlantic nori, dulse, royal kombu, sea lettuce, etc. In addition to enhancing the flavours of soups, cooked vegetables, rice, pasta and other dishes as a seasoning, seaweeds are excellent for your health, and are rich in minerals, vitamins, antioxidants and fibre. ■



MATANE
DESTINATION GOURMANDE



LA CREVETTE
NORDIQUE
PÊCHÉE ET
TRANSFORMÉE

ICI
POUR VOTRE
PLUS GRAND
PLAISIR!



NOS MEILLEURES ADRESSES
POUR LES SAVOURER :

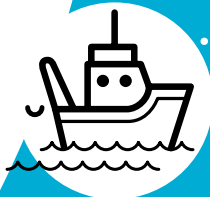
TOURISMEMATANE.COM



Gaspésie
Gourmande
mer

Recherchez le symbole Gaspésie Gourmande Mer !

Repérez ainsi les produits marins
pêchés, élevés, débarqués,
transformés et vendus
par des Gaspésiens,
en Gaspésie.



À table !

Procurez-vous les produits marins de la Gaspésie partout dans la péninsule en vous rendant dans les poissonneries participantes. Chacune possède sa spécialité. Découvrez-les à la page suivante.





Embarquez dans nos histoires de pêche!

Pour la première fois cette année, Gaspésie Gourmande s'associe à plusieurs poissonneries afin d'identifier les poissons et fruits de mer **100 % locaux**. Grâce à une collaboration avec des pêcheurs et des usines de transformation, vous retrouverez dans les poissonneries participantes les principales espèces débarquées (ou élevées) et valorisées en Gaspésie, puis identifiées grâce à un logo spécifique. Cette initiative, actuellement sous forme de projet pilote, se déploiera à plus grande échelle au cours des prochaines années. Suivez les arrivages et découvrez les produits marins de notre région.

Calendrier de disponibilité des espèces

Les poissons et fruits de mer gaspésiens sont offerts toute l'année, frais ou congelés, selon la période. Le calendrier qui suit indique les mois de disponibilité des espèces fraîchement pêchées. Notez que la quantité de la ressource et les conditions climatiques peuvent avoir une influence sur les arrivages.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
CRABE DES NEIGES												
HOMARD¹												
CREVETTE NORDIQUE (EN CARAPACE OU DÉCORTIQUÉE)												
FLÉTAN												
TURBOT												
OMBLE CHEVALIER (AQUACULTURE)												

Poissonneries participantes

1 CUSIMER
Mont-Louis



2 POISSONNERIE MARCHÉ LE ROUGE
Cloridorme



3 LES PÊCHERIES GASPÉSIENNES
Gaspé



4 LES PÊCHERIES MARINARD
Gaspé



5 LA BOÎTE À FRUITS DE MER
Percé



6 POISSONNERIE LELIÈVRE, LELIÈVRE ET LEMOIGNAN
Sainte-Thérèse-de-Gaspé



7 POISSON SALÉ GASPÉSIE
Grande-Rivière



8 POISSONNERIE UNIPÊCHE MDM
Paspébiac



9 RAYMER AQUACULTURE
New Richmond



ALLEZ FAIRE UN
tour
AU QUAI!

Voyez les pêcheurs à l'œuvre lors des débarquements.



1. Certaines poissonneries possèdent des viviers leur permettant d'offrir du homard gaspésien vivant plus longtemps.



Parc national
Forillon

Forillon
National Park

SAVOUREZ LE PLEIN AIR! TASTE THE OUTDOORS!



parcsCanada.gc.ca
parkscanada.gc.ca
1 888 773-8888



Parcs
Canada

Parks
Canada

Canada

PLUS DE VRAC, MOINS DE DÉCHETS EN GASPÉSIE

Ces dernières années, on a vu apparaître dans les épiceries fines de la Gaspésie des produits en vrac de toutes sortes : céréales, huiles, thé, café, shampoing, détergent, etc. Même s'il tarde à s'implanter à grande échelle, le vrac compte de plus en plus d'adeptes et fait partie d'une culture « zéro déchet » en pleine expansion.



© Aimée Raby

PAR MAÏTÉ SAMUEL-LEDUC
maite@maiteevco.com

Communicatrice et créatrice de contenu, elle est journaliste de formation. Elle a lancé sa boîte de gestion d'événements et de communications à Gaspé (maiteevco.com) en 2016. Bien ancrée en Gaspésie, elle élabore des projets innovateurs et originaux en mêlant les arts et les nouvelles technologies, puis réalise des séries de balados.

MORE BULK SALES, LESS WASTE ON THE GASPÉ PENINSULA

In recent years, gourmet grocery stores on the Gaspé Peninsula have been stocking items of all kinds in bulk: cereal products, oils, tea, coffee, shampoo, detergent, etc. Although slow to take root on a larger scale, the bulk product trend is gaining more followers and becoming part of the growing zero waste culture.



« Il y a quelques années, le vrac représentait 10 % de mes ventes quotidiennes. Maintenant, ça constitue plus du tiers », affirme Marie-Pier Thibault, propriétaire de l'Épicerie fine Le Vert Pistache, à Bonaventure. Elle a débuté avec le thé et le café en ouvrant sa boutique, il y a 12 ans, et elle ajoute actuellement un nouveau produit par semaine à l'offre déjà généreuse de produits en vrac. « On est en train d'atteindre la capacité [maximale] du magasin », constate-t-elle. Même chose à Sainte-Anne-des-Monts, où L'Armoire à vrac offre la possibilité de commander en grosses quantités par un groupe d'achat. « Les ventes en gros représentent maintenant 15 % à 20 % de notre chiffre d'affaires », précise Nataly Ferland, copropriétaire. Mais la vente en vrac comporte des défis. « Il faut que ça roule rapidement pour éviter de perdre la fraîcheur des produits », précise-t-elle.

Lorsque Carole-Anne Guillot, copropriétaire de la Maison Pure-Thé, à Pabos, a proposé à sa clientèle d'apporter des pots Mason pour les remplir de produits ménagers ou comestibles, elle a fait face à quelques clients réticents. « C'est certain qu'on doit éduquer les gens, mais, à force de les informer, on les convainc. » Elle constate également un engouement pour les produits en vrac. « Oui, il y a une conscience environnementale, mais les gens se rendent aussi compte que c'est moins cher », dit-elle. Depuis son ouverture il y a six ans, son inventaire de vrac a augmenté considérablement. « Quand j'ai ouvert, j'avais 4 bidons de 20 litres de savon sur mes tablettes et je suis rendue à 40 bidons ! » précise-t-elle. Son entreprise est maintenant membre du Circuit Zéro Déchet, qui propose un répertoire en ligne des entreprises québécoises offrant des produits en vrac, des solutions de réduction des déchets, etc.

“A few years ago, bulk accounted for 10% of my daily sales. Now, it's more than a third,” says Marie-Pier Thibault, owner of Épicerie fine Le Vert Pistache in Bonaventure. She started with tea and coffee when she opened her shop 12 years ago, and now she's adding a new product every week to her already-generous range of bulk products. “We've just about reached the limit of what we can sell,” she says. The same is true in Sainte-Anne-des-Monts, where L'Armoire à vrac offers a buying group the opportunity to place large orders. “Bulk sales now represent 15% to 20% of our turnover,” says Nataly Ferland, co-owner. But selling in bulk is challenging. “Products have to move quickly to stay fresh,” she says.

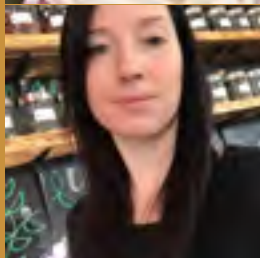
When Carole-Anne Guillot, co-owner of Maison Pure-Thé, in Pabos, offered her customers the opportunity to bring in Mason jars to fill them with household or edible products, she faced a few reluctant customers. “For sure, we had to raise public awareness from time to time, but by providing our customers with information, we convinced them.” She's also seen bulk products gain popularity. “Yes, there's a growing environmental conscience, but people are also realising it's cheaper to buy in bulk,” she says. Since her store opened six years ago, her bulk inventory has expanded significantly. “When I first opened, I had four 20-litre jugs of soap on my shelves and now, I've got 40,” she points out. Her enterprise is now a member of Circuit Zéro Déchet, an organisation promoting zero waste that maintains an online directory of Québec enterprises that sell products in bulk, offers zero waste solutions, etc.

CONSEILS POUR RÉDUIRE VOTRE EMPREINTE ÉCOLOGIQUE



CHOISIR SELON L'EMBALLAGE

« Quand on choisit un produit, on peut aussi le choisir selon son type d'emballage. Peu importe la quantité du produit, on regarde dans quel genre de plastique il est emballé. Si on a le choix, on choisit un emballage plus écologique ou qui se réutilise. » – Nataly Ferland, L'Armoire à vrac



PRIVILÉGIER LES PRODUITS LOCAUX

« L'été, c'est facile d'avoir accès à des légumes locaux, bons et frais. Acheter des produits d'ici, ça peut coûter plus cher, mais c'est tellement meilleur et ça nous rend fiers de notre coin de pays. » – Carole-Anne Guillot, Maison Pure-Thé



ÉVALUER SES VRAIS BESOINS

« Si votre bac de récupération déborde, c'est que vous pouvez faire une différence. L'idéal est de commencer par vous faire une liste de ce que vous consommez et de ce que vous achetez le plus souvent. Ensuite, faire une liste de ce que vous pouvez retrouver en région. Puis, arrêter de vous dire que ce n'est pas vous qui allez faire la différence : chaque petit geste compte. Des exemples ? Mettre dans votre auto des sacs réutilisables et des pots de yogourt vides ; réduire les sacs de plastique à l'épicerie ; réutiliser les emballages. » – Marie-Pier Thibault, Épicerie fine Le Vert Pistache

CONTENANTS RÉUTILISABLES DANS LES SUPERMARCHÉS

En avril dernier, Metro devenait la première grande chaîne de supermarchés au Québec à accepter que sa clientèle apporte ses contenants de plastique réutilisables ou sacs de type Ziploc pour l'achat de viande, de fruits de mer et de mets cuisinés, entre autres. Au moment d'écrire ces lignes, Sobeys, qui détient notamment les IGA, accepte aussi les contenants réutilisables dans certaines succursales (projet pilote).

BIO OU PAS BIO?

Afin de pouvoir garder la mention biologique de leurs produits, les détaillants ne peuvent ouvrir les emballages, à moins de posséder eux-mêmes la certification biologique. S'ils ne la détiennent pas, du moment qu'un emballage est ouvert, le produit perd sa certification, qui a un coût important. «Si on prend le blé, par exemple, l'agriculteur, la minoterie et le vendeur doivent être certifiés bio. Ça veut dire que le consommateur doit payer trois fois la certification. C'est trop cher!» s'exclame M^{me} Ferland. Elle mise donc sur la confiance de sa clientèle et continue d'offrir des produits d'origine biologique. «Les gens le savent, mais on ne l'écrit pas», confie-t-elle.

ZÉRO DÉCHET EN GASPÉSIE, EST-CE POSSIBLE?

Avant de se rendre à l'épicerie, Marie-Claude Véziau, mère de famille, s'assure d'avoir ses sacs en tissu, ses sacs à fruits et quelques pots vides. Pourquoi? Pour réduire son empreinte écologique. «J'essaie de me rapprocher du zéro déchet, mais ce n'est pas très accessible en Gaspésie. On voit des efforts naître à certains endroits, mais il n'y en a pas tant que ça.» À la poissonnerie, lorsqu'elle demande que son poisson soit déposé dans son contenant, les réactions sont mitigées. «Au début, je me faisais regarder croche, mais là les gens commencent à s'habituer. Il ne faut pas être gêné de demander.»

Selon Lydia Soucy, inspectrice en alimentation pour le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, il n'y a pas de réglementation qui empêche un client d'utiliser ses propres contenants. «C'est une pratique que l'on voit de plus en plus et qui est autorisée. Cependant, les détaillants veulent se protéger parce que, si un client arrive avec un plat mal nettoyé qui est contaminé, le détaillant qui l'accepte devient responsable du produit.»

Il y a trois ans, M^{me} Véziau a lancé le groupe Facebook Gaspésie Zéro déchet, qui voit son nombre d'abonnés augmenter de jour en jour. L'entrepreneure Michelle Secours, de Caplan, y a publié une liste de toutes les initiatives vers des habitudes sans déchet. «Elle est accessible à toute la population et représente les producteurs et les commerçants gaspésiens qui acceptent les plats et qui vendent en gros ou en vrac», mentionne-t-elle. Plus de 100 entreprises gaspésiennes y sont répertoriées. ■

TO BE ORGANIC OR NOT TO BE ORGANIC...

To maintain their products' organic certification, retailers are not allowed to open the packaging unless they themselves hold organic certification. If not, products lose their certification as soon as they are opened, a costly loss. "If we take organic wheat, for instance, to be certified, the grower, the mill and the seller must all hold certification. This means the consumer would ultimately pay for certification three times. It would just be too expensive," contends Nataly Ferland. So she relies on her clients' trust and continues to offer products of organic origin. "We don't put it in writing, but people know it," she says.

IS ZERO WASTE POSSIBLE IN THE GASPÉ?

Before going to the grocery store, mom Marie-Claude Véziau makes sure she has her cloth bags, fruit bags and some empty jars. Why? To keep her ecological footprint as small as possible. "I try to get as close to zero waste as I can, but this is not always easy in the Gaspé. We see efforts being made in some places, but it's not really all that common." At the fish store, when she asks the clerk to put her fish in her own container, reactions are mixed. "At first, people would look at me sideways but now they're getting used to it. Don't be afraid to ask." According to Lydia Soucy, food inspector for Québec's Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, there are no regulations that prevent customers from using their own containers. "It's a practice we're seeing more frequently and it is authorised. However, retailers want to protect themselves because if a customer arrives with a dirty container that's contaminated, the retailer who accepts it becomes responsible for the product." Three years ago, Marie-Claude Véziau launched a Facebook group – Gaspésie Zéro déchet – with a daily-expanding membership. Entrepreneur Michelle Secours, of Caplan, used the page to post a list of all regional initiatives encouraging waste-free habits. "It's open to the public and represents Gaspé Peninsula producers and retailers who accept their customers' containers and sell in bulk," she says. The list includes more than 100 Gaspé Peninsula enterprises. ■

SUR LE QUAI DE
Bonaventure



**café
Acadien**

RESTAURANT ★ AUBERGE
CUISINE DE GASPÉSIE SUR LA MER

ENTRE MER ET RIVIÈRE DU LEVER AU COUCHER
168, rue de Beaubassin 418 534-4276
Bonaventure cafeacadien.com

DÉPANNEUR
Beau-soir 



Fier membre complice
de Gaspésie Gourmande




 **FAITES LE PLEIN !**

MINI MARCHÉ, PRODUITS FRAIS :
Sandwichs, plats cuisinés maison,
pain frais et cafés spécialisés !
TOUS LES JOURS DE 6 H À 23 H

101, boul. Perron Ouest — Saint-Siméon — 581 364-3000

Hôtel & cie
Sainte-Anne-des-Monts

Confort & Plaisirs gourmands
au coeur du centre-ville



La Broue dans l'Toupet
Steaks | Fruits de mer | Ambiance

1 855 963-3321 ★★★★★   | hoteletcie.com

ÉTABLISSEMENT RECOMMANDÉ
« GUIDE DEBEUR »



LE PLAISIR
DE DÉGUSTER
DES SAVEURS D'ICI
DANS UN CADRE
MARITIME UNIQUE
AU QUÉBEC

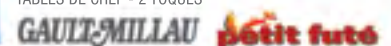


SPÉCIALITÉ DE FRUITS DE MER

VEZ DÉCOUVRIR NOTRE TABLE D'HÔTE MIDI ET SOIR, NOTRE FABULEUX CHOIX DE POISSONS ET FRUITS DE MER // HOMARD FRAIS DE NOS VIVIERS SOUS-MARINS VIANDES GRILLÉES // PIZZAS CUITES SUR FEU DE BOIS D'ÉRABLE.

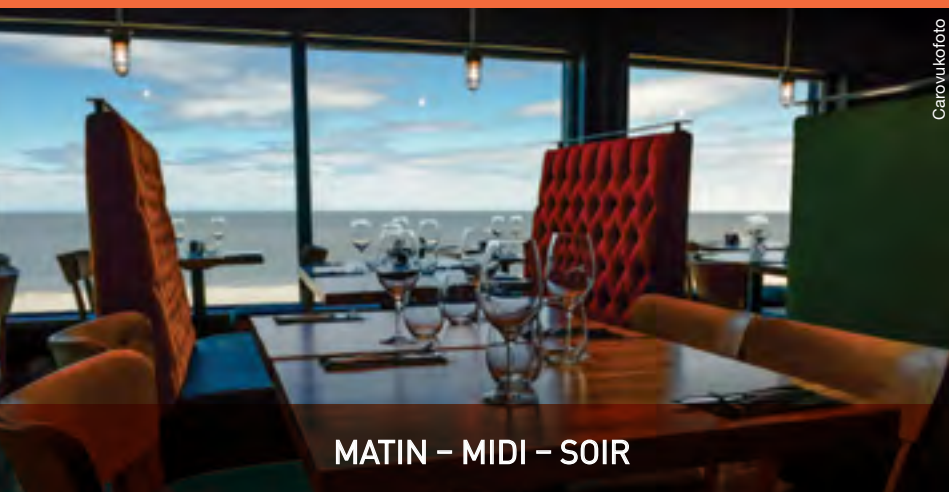


TABLES DE CHEF - 2 TOQUES



3 AMBIANCES

RESTOS DE BORD DE MER
METTANT EN VALEUR LES PRODUITS D'ICI

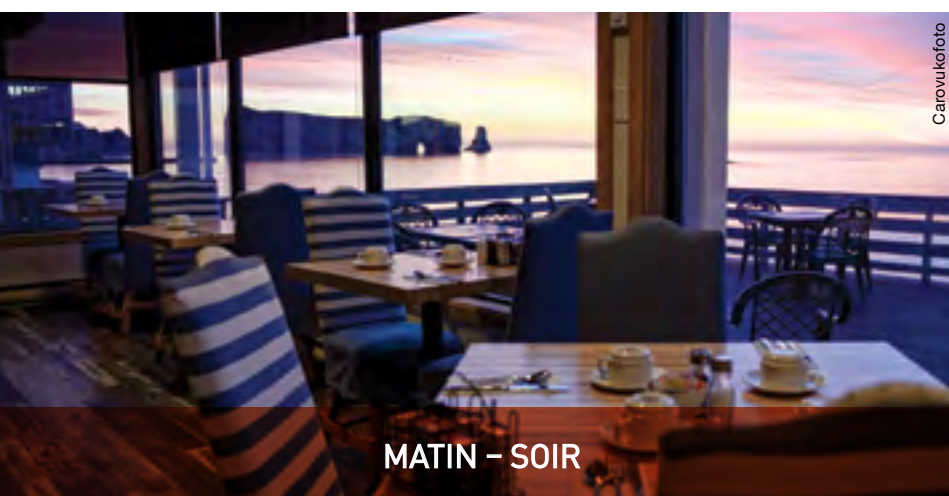


CARGO
BUVEZ · MANGEZ · JASEZ

MATANE

250, AVENUE DU PHARE EST

418 566-2651



paqbo
restaurant

PERCÉ

261, ROUTE 132 EST

418 782-2166



KANO
— resto —

BONAVENTURE

98, AVENUE DE PORT-ROYAL (ROUTE 132)

418 534-3336

1 888 427-7374


RIOTEL
Hôtels et restaurants sur mer

riotel.com