

# Gaspésie Gourmande

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

15<sup>e</sup> ÉDITION

*Virage*

# LOCAL

**GASTRONOMIE AUTOCHTONE**

**INITIATIVES PRINTANIÈRES**

**HISTOIRES DE PÊCHE**

**BIOALIMENTAIRE : FEMMES D'HORIZON**

**RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE**

**ET BIEN PLUS !**

**RÉPERTOIRE  
GOURMAND**

**PRODUITS, RESTOS,  
BOUTIQUES, RECETTES...**

L'outil incontournable  
de l'achat local !





SAVOUREZ LA GASPÉSIE  
EN TOUT TEMPS.

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

ALEXINA  
ÉPICERIE FINE  
GRANDE-RIVIÈRE

BOUTIQUE  
LE CAPRIVORE  
BONAVENTURE



**BOUTIQUE EN LIGNE**  
AVEC BOÎTIERS THÉMATIQUES

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

LIVRAISON PARTOUT AU QUÉBEC

# SOMMAIRE

## GUIDE-MAGAZINE 2020

### ENGLISH

readers: Main articles have been translated.

#### VIRAGE LOCAL 04

##### FAITES-VOUS PARTIE DE LA VAGUE ?

L'engouement pour l'achat local est palpable et Gaspésie Gourmande vous invite à poursuivre sur cette lancée ! Laissez-vous inspirer par la grande diversité de produits pêchés, cueillis, cultivés ou créés en Gaspésie, en vedette dans la 15<sup>e</sup> édition de notre *Guide-Magazine* annuel.

#### GASTRONOMIE AUTOCHTONE 10

##### SAVOIRS TRADITIONNELS APPRÊTÉS AU GOÛT DU JOUR

Pêche, culture d'algues, dégustation de bannique, fumaison du saumon, projets novateurs... Découvrez une gastronomie autochtone en pleine ébullition chez les Mi'gmaqs de la Gaspésie.

#### PRINTEMPS 2020 17

##### DU TEMPS, DES IDÉES, DES PROJETS

Survol des initiatives mises de l'avant par les membres de Gaspésie Gourmande pendant la crise, qui a favorisé l'achat local et fait naître de surprenants projets.

#### PORTRAITS DE PÊCHEURS 24

##### DE VRAIES HISTOIRES DE PÊCHE !

Au-delà du mythe des marins qui habitent notre imaginaire dès l'enfance, Gaspésie Gourmande vous raconte les histoires de pêche de ceux que l'on aperçoit de nos rives et qui remplissent nos étals.

#### RÉPERTOIRE GOURMAND 32

##### L'OUTIL INCONTOURNABLE DE L'ACHAT LOCAL !

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

#### BIOALIMENTAIRE ET ENTREPRENEURIAT 74

##### FEMMES D'HORIZON

Conversations avec trois entrepreneures inspirantes qui ont naturellement pris leur place dans l'univers des microbrasseries, de l'agriculture et de la pêche.

#### RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE 82

##### À BAS LE GASPILLAGE !

Coup d'œil sur les initiatives de récupération alimentaire mises de l'avant en Gaspésie, alors que le tiers de la nourriture produite dans le monde est perdue ou jetée.

#### BOISSONS SANS ALCOOL 88

##### SE DÉSALTÉRER À LA GASPÉSIENNE

Idées rafraîchissantes de boissons gaspésiennes sans alcool à déguster sans modération.

Le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* remercie tous ceux qui ont accepté de répondre à nos questions pour enrichir les textes en ce printemps bien particulier. Merci également à la Ville de Percé et à la Microbrasserie Le Malbord de nous avoir accueillis pour les photos des membres. Enfin, un merci tout spécial aux membres que nous avons dû solliciter à plusieurs reprises pour la mise à jour de leur description dans le Répertoire gourmand, suivant l'évolution des mesures gouvernementales.

#### 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



FAITES COMME DES MILLIERS DE GENS : SUIVEZ GASPÉSIE GOURMANDE SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM !

ÉDITEUR / PUBLISHER **GASPÉSIE GOURMANDE** PRÉSIDENT / CHAIR **GILBERT BERTHELOT** DIRECTRICE GÉNÉRALE / GENERAL MANAGER **JOHANNE MICHAUD** RÉDACTRICE EN CHEF / EDITOR **MARIE-ÈVE FOREST** (COMMUNICATIONANTILOPE.COM) DIRECTRICE ARTISTIQUE ET GRAPHISTE / ART DIRECTOR AND GRAPHIC DESIGNER **MARILOU LEVASSEUR** (MARILLOULEVASSEUR.COM) RÉVISEURE EN FRANÇAIS / FRENCH LINGUISTIC EDITOR **SARAH BERNARD** CORRECTRICE EN FRANÇAIS / FRENCH COPY EDITOR **MARIE-ÈVE FOREST** CORRECTRICE-RÉVISEURE EN ANGLAIS / ENGLISH LINGUISTIC AND COPY EDITOR **WILMA ZOMER** (COMMUNICART, GASPÉ) COLLABORATEURS À LA RÉDACTION / EDITORIAL CONTRIBUTORS **MARIE-ÈVE ALLARD, MARIE-ÈVE FOREST, MÉLANIE GAGNÉ, HÉLÈNE RAYMOND, MAÏTÉ SAMUEL-LEDUC** ET **AUDREY SIMARD** TRADUCTRICE / TRANSLATOR **WILMA ZOMER** (COMMUNICART, GASPÉ) PHOTOGRAPHE / PHOTOGRAPHER **MARILOU LEVASSEUR** PHOTOGRAPHES DES MEMBRES / PHOTOGRAPHERS OF MEMBERS **EMMANUELLE BOIS, FRÉDÉRIC DEROY, DAVID GINGRAS, JACQUES GRATTON, MARILOU LEVASSEUR, JACQUES MORIN, JENNIFER ST-LAURENT** ET **ROGER ST-LAURENT** ILLUSTRATEUR / ILLUSTRATOR **SÉBASTIEN THIBAUT** 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 **GILBERT BERTHELOT**, PRÉSIDENT / CHAIR **SYLVAIN TAPP**, VICE-PRÉSIDENT / VICE-CHAIR **MICHÈLE POIRIER**, SECRÉTAIRE-TRÉSORIÈRE / SECRETARY-TREASURER **KARINE BERGER, DORIS BOISSONNAULT, MICHAEL BRIAND, ÈVE DUPRÉ-GILBERT, GUY GALLANT, MANON LELIÈVRE, PAULE MÉNARD-PELLETIER, SIMON POIRIER**, ADMINISTRATEURS / ADMINISTRATORS



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



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

# VIRAGE LOCAL

## Faites-vous partie de la vague ?

Dans 10 ans, lorsque nous nous rappellerons la crise sanitaire que nous traversons actuellement, des mots clés nous reviendront à l'esprit : rester chez soi, tousser dans son coude, se laver les mains, se protéger, être solidaires... et acheter local.



**GILBERT  
BERTHELOT**

PRÉSIDENT  
Chair



**JOHANNE  
MICHAUD**

DIRECTRICE GÉNÉRALE  
General Manager

Depuis les tout premiers jours, tel un mantra, l'achat local est sur toutes les lèvres, à commencer par celles de nos dirigeants politiques. Ouvertes pendant toute la crise, puisque jugées essentielles, les entreprises bioalimentaires – producteurs, transformateurs, détaillants, restaurateurs et distributeurs – ont été au cœur de cet engouement pour l'alimentation de proximité.

À travers le flot de craintes, d'inquiétudes et de peurs qu'a entraîné la pandémie, ces entreprises ont été comme un phare dans la nuit : elles nous ont servi de point de repère, nous ont offert du réconfort et de la stabilité dans une période où absolument tout autour de nous était ébranlé et en mouvement.

Manger local peut exiger un effort de plus puisque, pour avoir accès aux produits, il faut souvent faire plus d'un arrêt et savoir les repérer à travers tous les autres aliments offerts. Pourtant, depuis la mi-mars, les Gaspésiens ont démontré leur volonté et leur capacité d'apporter des changements à leur façon de consommer en se tournant davantage vers une alimentation de proximité. Parlez-en aux maraîchers qui proposent des paniers de légumes au cours de l'été – le carnet de commandes de plusieurs est complet – ou encore aux nombreux producteurs et transformateurs qui ont offert la livraison à domicile puisque la demande des consommateurs était bien réelle.

## BUYING LOCALLY

### Are you riding the wave?

*In 10 years' time, when we remember the health crisis we're going through right now, some key words will spring to mind: stay at home, cough into your elbow, wash your hands, stay safe, show solidarity... and "buy local".*

*From the very first days, like a mantra, everyone's been talking about buying locally, starting with our political leaders. Open throughout the crisis, since they were considered essential businesses, bio-food companies – producers, processors, retailers, restaurateurs and distributors – have been at the heart of this craze for local food.*

*In the midst of the flood of fears, worries and anxieties brought on by the pandemic, these businesses have stood like beacons in the night: shining lights, offering us comfort and stability at a time when absolutely everything around us was changing and in turmoil.*

*Being a locavore can call for an extra effort since it often takes more than a single stop to get local products and you have to know how to tell them apart from all the other foods on offer. However, since mid-March, Gaspésians have demonstrated their willingness and ability to make changes to the way they eat by turning increasingly to local food. Talk about it with the market gardeners who offer vegetable baskets during the summer – many of whom have chock full order books – or with the many producers and processors who've been offering home delivery because there was real consumer demand.*

L'information contenue dans le présent *Guide-Magazine* a été colligée au cœur de la crise de la COVID-19, au printemps 2020. La situation des entreprises dont il est question et les mesures encadrant leur fonctionnement évoluent rapidement. Nous vous invitons à communiquer avec ces entreprises directement pour connaître leur horaire et les plus récents changements dans leur offre, s'il y a lieu.

*The information contained in this Guide was compiled in the midst of the COVID-19 crisis in the spring of 2020. The situations of our member enterprises and the measures governing their operations evolve rapidly. We invite you to contact these businesses directly to find out their schedules and the most recent changes in their offerings, if any.*

## INVESTIR DANS NOTRE ÉCONOMIE

Voilà près de trois décennies que Gaspésie Gourmande déploie son énergie, en collaboration avec différents partenaires, pour faire connaître les produits d'ici et inciter les consommateurs à les choisir. Depuis quelques années, de nouveaux mouvements visant l'autonomie et la sécurité alimentaire se mettent aussi en place dans plusieurs MRC de la Gaspésie. Circuits courts de distribution de produits locaux, activités de réseautage et de partage des savoirs, mise en place de haltes nourricières et de jardins communautaires, projets de récupération alimentaire... les initiatives de ces mouvements sont multiples. Nous sommes donc de plus en plus nombreux à porter le message qu'une alimentation de proximité est un grand pas vers le bien-être et la santé de nos communautés.

Manger les produits de la Gaspésie, c'est investir dans notre économie. C'est savoir d'où proviennent nos aliments, qui les a préparés et une façon de réduire notre empreinte écologique. Par-dessus tout, c'est s'offrir les meilleurs produits, réputés pour leur qualité et leur originalité. Les entreprises membres de Gaspésie Gourmande vous en offrent plus de 800 !

Aux locavores de longue date, nous lançons le défi d'oser découvrir ceux que vous n'avez jamais goûtés. Et à ceux qui ont intégré la consommation de produits locaux au cours des derniers mois, nous lançons le défi de poursuivre cet élan malgré un retour progressif à un rythme de vie plus normal. Ensemble, soyons des ambassadeurs auprès des moins convaincus et laissons la vague d'une alimentation plus locale que jamais nous submerger.

De notre côté, à Gaspésie Gourmande, nous prenons l'engagement de continuer à promouvoir les produits de nos membres et de faire en sorte qu'il soit plus facile que jamais de se les procurer. ▶



GILBERT BERTHELOT



JOHANNE MICHAUD

## INVESTING IN OUR ECONOMY

*For nearly three decades now, Gaspésie Gourmande has been doing its utmost, together with a variety of partners, to promote local products and encourage consumers to choose them. In recent years, new movements aimed at self-sufficiency and food security have also been taking shape in several Gaspésie RCMs. Short distribution circuits for local products, networking and knowledge-sharing activities, the establishment of food stops and community gardens, food recovery projects... the initiatives of these movements are many and varied. More and more of us are carrying the message that eating food produced locally is a huge step towards improving the well-being and health of our communities.*

*Eating Gaspesian products means investing in our economy; it's knowing where our food comes from, who prepared it... and it helps reduce our ecological footprint. Above all, it means buying the best products, renowned for their quality and originality. Gaspésie Gourmande member businesses offer you more than 800 different choices!*

*Long-time locavores, we challenge you to dare to discover products you've never tried before. And those who have embraced local products in recent months, we challenge you to keep up the momentum despite a gradual return to a more normal pace of life. Together, let's be ambassadors to the less convinced and let an ever-growing wave of local food sweep over our tables.*

*As for us here at Gaspésie Gourmande, we're committed to continuing to promote our members' products and to making it easier to obtain them than ever before. ▶*

**GASPÉSIE GOURMANDE RASSEMBLE 150 ENTREPRISES BIOALIMENTAIRES : DES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS DE PRODUITS AGRICOLES, MARINS ET FORESTIERS, ET AUTRES CRÉATIONS GOURMANDES, AINSI QUE LEURS COMPLICES, SOIT LES DÉTAILLANTS, DISTRIBUTEURS, RESTAURANTS, CHEFS ET GÎTES QUI VENDENT OU SERVENT LEURS PRODUITS.**

*THE GASPÉSIE GOURMANDE BANNER BRINGS TOGETHER 150 BIO-FOOD ENTERPRISES: PRODUCERS, PROCESSORS AND THEIR ASSOCIATES – THE RETAILERS, DISTRIBUTORS, RESTAURANTS, CHEFS AND B&Bs THAT SELL OR SERVE THEIR PRODUCTS.*

## UN GUIDE-MAGAZINE REVISITÉ

Publier ou ne pas publier le *Guide-Magazine* cette année? Après avoir réfléchi à la question et discuté avec une quarantaine de nos membres, il est devenu une évidence qu'il fallait produire cette 15<sup>e</sup> édition, qui est l'outil par excellence pour les mettre en valeur, surtout en cette période de bouleversements. Gaspésie Gourmande a donc adapté son *Guide-Magazine* au contexte actuel. L'habituel Tour gourmand, un circuit touristique au cœur de la publication, prend plutôt la forme d'un Répertoire gourmand par secteurs et catégories de produits. Mettant en vedette la grande variété de produits offerts par les producteurs et transformateurs, il présente également les détaillants, distributeurs, restaurants, chefs et gîtes complices qui les vendent ou les servent. Plus que jamais, le *Guide-Magazine* est l'outil à avoir sous la main pour manger local!

La publication propose aussi des recettes et des articles à saveur bioalimentaire ou gastronomique, dont vous trouverez la liste dans le sommaire, à la page 3. Elle se veut une célébration des entreprises bioalimentaires en plus d'illustrer l'importance du secteur pour notre région, son économie et son développement. ■

Bonne lecture!

## A FINETUNED GUIDE-MAGAZINE

*To publish or not to publish the Guide-Magazine this year? After pondering the question and discussing it with some forty of our members, it became obvious that we had to produce this 15th edition, the ideal tool to promote their businesses, particularly crucial at this time of upheaval. Gaspésie Gourmande has therefore adapted its Guide-Magazine to the current context. We've decided to present the traditional Fine Food Tour, a tourist guide central to the magazine, as a Gourmet Directory – by sector and product category. Featuring the wide variety of products offered by producers and processors, it also presents the retailers, distributors, restaurants, chefs and bed-and-breakfasts that sell or serve Gaspésie Gourmande products. More than ever, the Guide-Magazine is the tool to have on hand if you want to be a locavore!*

*The magazine also features recipes and articles with a bio-food or gastronomic flavour, which you will find listed in the table of contents on page 3. It is intended as a celebration of bio-food businesses and also illustrates how important the sector is for our region, its economy and its development. ■*

*Enjoy your reading!*

## MISSION DE GASPÉSIE GOURMANDE

MOBILISER LES ACTEURS DU MILIEU.

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

METTRE EN VALEUR UNE OFFRE GASPÉSIENNE DE QUALITÉ.

CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT ET À LA PÉRENNITÉ DES ENTREPRISES.

## 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.

### 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 2020

#### THE 2020 GUIDE-MAGAZINE OUTSIDE TEAM

#### MARIE-ÈVE FOREST

RÉDACTRICE EN CHEF  
*Editor*

#### MARILOU LEVASSEUR

DIRECTRICE ARTISTIQUE ET GRAPHISTE  
*Artistic Director and Graphic Designer*





## Gaspésie, terre de saveurs

Sauvage, saline, verte, vaste, difficile de résumer la Gaspésie en un seul mot, mais l'aspect que je retiens de la région, c'est la gourmandise. Le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* porte bien son nom : les bonnes adresses et les bons plans qui y figurent font le bonheur des épicuriens. Quoi de plus agréable que de se délecter des produits régionaux tout en savourant les paysages dont la réputation n'est plus à faire?

Le guide-magazine que vous tenez entre les mains n'est pas seulement bénéfique pour vos papilles, il l'est aussi pour l'économie du Québec. Promouvoir les produits gaspésiens, c'est aussi participer à l'atteinte des objectifs fixés par la Politique bioalimentaire 2018-2025 – Alimenter notre monde. En vantant une offre alimentaire qui répond aux besoins des consommateurs, Gaspésie Gourmande contribue au développement de territoires dynamiques contribuant à la prospérité du secteur bioalimentaire et, par le fait-même, à la création d'une richesse inestimable pour les gens d'ici. Augmentations du chiffre d'affaires et des ventes sont bien sûr au rendez-vous, mais les retombées sont plus vastes : création d'emploi, agrotourisme, innovation et stimulation sont aussi de la partie.

Je remercie sincèrement les concepteurs du *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* pour leur engagement dans la prospérité de leur communauté, mais aussi tous les artisans gaspésiens et toutes les artisanes gaspésiennes qui permettent à des publications comme celle-ci d'exister, à la région d'épater et à nos estomacs d'être comblés.

Régalez-vous !

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

André Lamontagne

Les producteurs et les transformateurs s'appliquent à garnir tous les jours cette table qui est au centre de nos vies et de notre mémoire des moments heureux passés avec ceux et celles que nous aimons.

Nous avons actuellement la responsabilité de constater l'importance de nos producteurs et transformateurs agroalimentaires qui nous nourrissent et développent notre appartenance et notre paysage.

Nous devons donc soutenir ceux qui travaillent sans relâche à la culture, l'élevage, la récolte et la transformation de la nourriture, que ce soit en temps de tempête ou d'accalmie.

Chacun de nos choix alimentaires a un poids politique et peut permettre de mieux nous relever de cette crise sans précédent. Ainsi en favorisant l'achat local et les circuits courts nous développerons notre richesse collective.

Soyons reconnaissants et encourageons leur travail une table à la fois.



**Sylvain Roy**

Député de Bonaventure à l'Assemblée nationale du Québec



## Découvrir les **produits gaspésiens**; un plus dans votre assiette et pour l'économie régionale!

Les producteurs, transformateurs et restaurateurs de la Gaspésie sont passés maîtres dans l'art de mettre en valeur les produits d'ici. Qu'ils soient marins, forestiers ou issus de l'agriculture, ces délices gaspésiens sont une source inépuisable de découvertes et de plaisir.

Cet été et tout au long de l'année, je vous invite à prendre le temps de découvrir ces produits, de les déguster, de les partager et de les intégrer dans votre alimentation quotidienne. Ce faisant, vous encouragerez l'économie d'ici et permettrez à tous ces artisans passionnés de poursuivre leur mission.

En feuilletant cette édition du magazine *Gaspésie Gourmande*, vous serez à même de réaliser quelle belle diversité de produits s'offrent à vous, parfois à quelques pas de chez vous!

*Bon appétit!*



**Méganne Perry Mélançon**

Députée de la circonscription de Gaspé à l'Assemblée nationale du Québec



# ATKINS & frères

PRODUITS FINS

## LA RÉFÉRENCE EN POISSONS FUMÉS EXTRA FINS

PRODUIT EN  
**GASPÉSIE**



**FILETS DE MAQUEREAU  
FUMÉS À CHAUD  
POIVRE DE MALABAR**

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

*Charles et James*

**OÙ NOUS TROUVER :**

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

**QUÉBEC**  
EXPOCITÉ, 250M, BOULEVARD WIFRID-HAMEL

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

**BOUCHERVILLE**  
393, RUE SAMUEL-DE CHAMPLAIN



*Rillettes de truite  
et de crevettes fumées*

*Saumon de l'Atlantique  
fumé à froid*

*Bouchées de saumon  
au sirop d'érable*

ATKINSETFRERES.COM

# UNE GASTRONOMIE AUTOCHTONE *en ébullition*

En Gaspésie, les bateaux des Mi'gmaqs<sup>1</sup> ramènent des espèces commerciales. La pêche est devenue un moteur économique vital pour les communautés. Les algues gagnent des adeptes. On convie les touristes à déguster la bannique. La péninsule retrouve des savoirs traditionnels et les apprête, au goût du jour.



PAR HÉLÈNE RAYMOND  
[petitsperiples@hotmail.com](mailto: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](http://heleneraymond.quebec).

1. Gaspésie Gourmande a choisi de privilégier le terme *Mi'gmaq*, tel qu'utilisé dans les communautés gaspésiennes, plutôt que *Micmac*, qu'on retrouve dans les ouvrages de référence français. Toutefois, des graphies différentes peuvent s'appliquer quand nous faisons allusion à des noms d'entreprises.

Norma Condo a lancé le Miqmak Catering Indigenous Kitchen, à la fois traiteur et restaurant, en 2019 à Montréal.

La cheffe cuisinière Norma Condo est une des ambassadrices de ce renouveau. Originnaire de Gesgapegiag (à l'embouchure de la rivière Cascapédia, près de Maria), elle parle avec bonheur de sa «giju»<sup>2</sup>, cette grand-mère qu'elle ne lâchait pas d'une semelle le dimanche, pendant qu'elle s'affairait à préparer le repas du rassemblement familial : «Je me rappelle la cuisson du gibier, du poisson, du pain, et de son amour pour les petits éperlans! Ces moments m'ont donné le goût de devenir une cheffe autochtone.» Après des années passées aux États-Unis, où chaque fois qu'elle décroche un emploi de serveuse elle parvient à travailler aux fourneaux, elle rentre à Montréal pour obtenir ses diplômes de cuisine professionnelle.

Puis, elle démarre une entreprise unique : le Miqmak Catering Indigenous Kitchen, à la fois traiteur et restaurant. Dans l'arrondissement de Pierrefonds, à Montréal, elle gère une équipe d'une dizaine de personnes, prépare des plateaux pour Air Creebec, accueille une clientèle curieuse de découvrir ses plats, concoctés à partir de zéro. Deux de ses cinq enfants travaillent avec elle : «J'ai surmonté plusieurs difficultés dans ma vie et je n'ai jamais abandonné. Je veux leur montrer que tout est possible. J'ai construit ce projet pour eux.»

M<sup>me</sup> Condo utilise les algues cultivées et transformées par Salaweg<sup>3</sup> : «J'en suis fière, ça provient de chez moi, c'est un aliment santé, vous pouvez goûter la mer! C'est si bon!» dit-elle, enthousiaste. L'OBNL créé par l'Association de gestion halieutique autochtone Mi'gmaq et Malécite (AGHAMM) est devenu une entreprise, propriété des communautés de Gesgapegiag et Gespeg (dans le secteur de Fontenelle et Pointe-Navarre, à Gaspé), de même que des Wolastoqiyik du Bas-Saint-Laurent (qu'on appelait auparavant Malécites).

Salaweg poursuit sur sa lancée et envisage de récolter six tonnes d'algues en 2020, deux fois plus qu'en 2019. Au cours de cette nouvelle saison touristique, deux produits devraient s'ajouter à la relish de mer et au mélange à tartare : une moutarde et un confit de stipes de laminaire sucrée<sup>4</sup>, pour accompagner foie gras et terrines. Frédéric Bossé-Côte, son directeur, travaille également à modifier la recette d'épices pour en élargir l'usage en cuisine. ▶

2. *Giju* (qu'on prononce « djidjou ») serait le nom mi'gmaq pour « grand-mère ».

3. Voir l'article de Sophie Suraniti dans le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* 2018.

4. Le stipe est la tige de l'algue, située entre le crampon et la fronde.



© Katerine-Luce Rollet

## A vibrant ABORIGINAL GASTRONOMY

*On the Gaspé Peninsula, Mi'gmaq<sup>1</sup> fishing boats land commercial species. The fishery has become a vital economic engine for the communities. Seaweed products are gaining in popularity. Tourists are invited to taste bannock. The peninsula is rediscovering ancestral know-how and preparing traditional foods in an up-to-date fashion.*

*Chef Norma Condo is one of the ambassadors of this revival. Originally from Gesgapegiag (at the mouth of Rivière Cascapédia, near Maria), she speaks happily of her "giju", the grandmother she used to stick to like a burr on Sundays as she busied herself preparing the meal for the family gathering: "I remember her cooking game, fish, bread, and her love for little smelts! These memories inspired me to become an Indigenous chef." After years living in the United States, where every time she got a job as a waitress she inevitably managed to work in the kitchen, she returned to Montreal to obtain her professional cuisine diplomas. ▶*

1. Gaspésie Gourmande has chosen to use the spelling Mi'gmaq, as do the Gaspeian Mi'gmaq communities rather than Micmac, a spelling found elsewhere. However, businesses can choose other versions for the names of their enterprises.

2. *Giju* (pronounced djidjou) is the Mi'gmaq word for grandmother.

## FUMER LE SAUMON, UNE TRADITION VIVANTE

Un des secrets les mieux gardés de Gesgapegiag, le Fumoir artisanal Indian Bay, spécialisé dans le fumage à froid, a vu sa progression s'interrompre brutalement le 1<sup>er</sup> juillet 2017. Ce jour-là, un incendie a ravagé les installations d'Éric Bourgoïn et Roxane Martin. Un peu plus tard, en s'adjoignant Paul Caissy, revenu vivre dans sa Gaspésie natale, ils redémarreraient en déménageant à Carleton-sur-Mer (secteur de Saint-Omer), ajoutaient le fumage à chaud et décidaient de grossir les volumes de production. Fin 2019, ils transformaient plus de 400 kg de saumon par semaine et ils espèrent augmenter encore d'ici décembre. Le poisson provient des piscicultures du Nouveau-Brunswick. « Nos procédés s'inspirent de ce qu'Éric et Roxane ont retenu des méthodes traditionnelles autochtones. Nous utilisons une saumure sèche, ce qui permet au sel d'absorber une partie de l'humidité. Les filets sont suspendus et cinq essences de bois ajoutent de la saveur. Quant aux recettes, elles demeurent bien évidemment secrètes. Concurrence oblige! » explique M. Caissy.

## À GESGAPEGIAG ET GESPEG : DÉGUSTATIONS ET PROJETS NOVATEURS

Le Lobster Hut de Gesgapegiag offre du homard vivant ou cuit sur place et rapporté par les cinq bateaux de la communauté. On le propose quelquefois en sandwich et, grâce aux viviers, on peut s'en procurer du début de la pêche (en mai) jusqu'après la fête du Travail. Par beau temps, pourquoi ne pas en profiter pour y pique-niquer ? On trouve des tables à l'extérieur.

*She then started a unique business: the Miqmaq Catering Indigenous Kitchen, a combination catering service and restaurant. In the Montréal borough of Pierrefonds, she oversees a team of about ten people, prepares trays for Air Creebec, and welcomes a clientele curious to discover her dishes, concocted from scratch. Two of her five children work with her: "I've overcome many difficulties in my life and I've never given up. I want to show them that anything is possible. I built this project for them."*

*Norma uses seaweed grown and processed by Salaweg<sup>3</sup>: "I'm proud of it, it comes from home, it's a healthy food, you can taste the sea! It's so good!" she enthuses. The not-for-profit created by the Mi'gmaq Maliseet Aboriginal Fisheries Management Association (MMAFMA) is now owned by the Mi'gmaq communities of Gesgapegiag and Gespeg (in the Fontenelle and Pointe-Navarre area of the town of Gaspé) and by the Wolastoqiyik community of the Lower St. Lawrence (formerly known as the Maliseet).*

*Salaweg continues to build on its momentum and plans to harvest six tonnes of algae in 2020, twice as much as in 2019. During the upcoming tourist season, two products are likely to be added to the existing line of sea relish and tartar mix: a mustard and a sugar kelp<sup>4</sup> confit that will bring out the flavours of foie gras and terrines. Frédéric Bossé-Côte, Salaweg's manager, is also working on modifying the spice recipe to broaden its use in cooking.*

3. See the article by Sophie Suraniti in the 2018 edition of Guide-Magazine Gaspésie Gourmande.

4. The stipe is the stem of the kelp, the portion located between the holdfast and the blade.

# Des traditions

## MI'GMAQUES QUI PERSISTENT

Aujourd'hui, grâce à la chasse, plusieurs font provision de viande sauvage. Des chefs mettent le loup marin au menu. Nous aimons aller à la pêche et consommons des quantités appréciables de poisson fumé. S'agit-il de pratiques ancestrales qui se sont répandues jusqu'à devenir tradition ? Sans doute. À preuve, ce témoignage du père Chrétien Leclercq à propos des habitudes alimentaires des premiers Gaspésiens, de nation mi'gmaque : « [...] ils sont de grands consommateurs de viande et de poisson. Ils mangent surtout de la viande d'original qu'ils mangent bouillie ou rôtie ou que les femmes apprêtent en saucisse et en boudin ou encore qu'elles boucanent sur une perche. [...] Ils se délectent "d'origiac\*, de castor, de loup marin, de porc épïc, de perdrix, d'outarde, de sarcelles, de canard, de bécasses, de morue, de saumon, de bar, de truite & de quantité d'autres poissons & gibiers" »<sup>5</sup>. Ses observations datent de 1691 ! Si les méthodes de cuisson et de conservation ont changé, trois siècles plus tard, l'intérêt pour le gibier persiste, un peu partout.

5. Jean-Marie Fallu, « Cuisiner "à la gaspésienne" », *Magazine Gaspésie*, vol. 53, n° 186, 2016.

À moins de 10 km du cœur de Gaspé, le Site d'interprétation micmac de Gespeg déploie habituellement son offre touristique de juin à octobre<sup>6</sup>. Fanny Langlois, agente de tourisme, explique que la visite guidée attire de plus en plus de gens. On y décrit l'alimentation de cette nation, qui adaptait sa nourriture au fil des quatre saisons. En cours d'activité, on propose la bannique : « Traditionnellement, notre garde-manger se trouvait en forêt et se composait de ce qu'elle avait à nous donner. Nous voulons montrer qu'il y a d'autres façons de manger, en étant près de la nature. » En 2019, 10 000 visiteurs ont fréquenté les lieux, une année record.

À ces initiatives touristiques s'ajoutent des mesures destinées aux membres des communautés. Depuis 2017, le NIGNAG, bateau-école de l'AGHAMM, accueille à son bord des néophytes pour des excursions de pêche au thon rouge. Ils ont de 16 à 50 ans et sont choisis par tirage au sort. On peut capturer à la ligne deux thons par année<sup>7</sup>, exception faite de 2019, où trois géants sont revenus à quai. On mise sur la qualité optimale de la chair. Ainsi, Henriette Michaud, de l'École des pêches et de l'aquaculture du Québec, à Grande-Rivière, a rédigé un cahier des charges qui détaille les étapes à suivre, de la capture au transport, en passant par l'abattage et la transformation. Emmanuel Sandt-Duguay, coordonnateur des pêches commerciales à l'AGHAMM, est particulièrement heureux de mentionner que les thons capturés à la fin de l'été 2019 ont obtenu les grades B+, A et, pour le dernier : Extra, ce qui équivaut au summum. Une fois débités, ils sont offerts aux communautés, de même qu'aux restaurateurs et poissonniers gaspésiens. Informez-vous, le thon capturé localement pourrait trôner dans votre assiette! ▶

6. Au moment d'écrire ces lignes, le Site d'interprétation micmac de Gespeg n'a pas encore déterminé sa date d'ouverture pour l'été 2020 ni quelles seront les modalités de visite. Rendez-vous à [micmacgespeg.ca](http://micmacgespeg.ca) pour connaître les récentes mises à jour.

7. Voir l'encadré sur la pêche au thon dans l'article « De vraies histoires de pêche! », à la page 25.



## SALMON SMOKING, A LIVING TRADITION

*One of Gesgapegiag's best-kept secrets, Indian Bay Smokehouse, specialising in cold smoking, saw its progress come to an abrupt halt on July 1, 2017. That was the day when a fire swept through the facilities owned by Éric Bourgoin and Roxane Martin. Some time later, with the addition of Paul Caissy who had returned to live in his native Gaspésie, they restarted their business. At their new premises in Carleton-sur-Mer (Saint-Omer sector) they added hot smoking and decided to increase production volumes. By the end of 2019, they were processing more than 400 kg of salmon per week and they hope to increase it again by December of this year. The fish comes from New Brunswick fish farms. "Our processes are inspired by what Eric and Roxane learned from traditional Aboriginal methods. We use a dry brine, which allows the salt to absorb some of the moisture. The fillets are hung and wood from five different tree species add flavour. As for the recipes, they're secret, of course. "Gotta keep the competition in mind!" explains Paul.*

## IN GESGAPEGIAG AND GESPEG: TASTINGS AND INNOVATIVE PROJECTS

*The Gesgapegiag Lobster Hut sells lobster landed by the community's fishing boats, live or cooked on the premises. From time to time, it's also available in sandwiches and, because it's kept in lobster pounds, it's available from the start of the fishing season in May until after Labour Day. When the weather is nice, why not take advantage of the opportunity to picnic? There are tables outside.*

*Less than 10 km from downtown Gaspé, the Gespeg Micmac Interpretation Site is usually open to visitors from June to October<sup>5</sup>. Fanny Langlois, tourism officer, explains that the guided tour is increasingly popular. During the tour, people can learn about the Nation's food, and how it's adapted to take the four seasons into account. During the activity, bannock is offered: "Traditionally, the forest was our pantry and we used what it had to give us. We want to show that when you live close to nature, there are other ways to eat." In 2019, the site welcomed 10,000 visitors, a record year.*

*In addition to these tourism-related initiatives, there are also measures aimed at community members. Since 2017, the NIGNAG, MMAFMA's training boat, has been taking people out on cruises to fish for bluefin tuna. Participants are between 16 and 50 years old and are chosen by drawing lots. Two tuna can be caught by line each year<sup>6</sup>, except in 2019, when three giants were landed. The focus is maintaining optimal flesh quality. Henriette Michaud of the École des pêches et de l'aquaculture du Québec in Grande-Rivière has drawn up a set of specifications detailing the steps to be followed, from capture to transportation, slaughter and processing. Emmanuel Sandt-Duguay, MMAFMA commercial fisheries coordinator, is particularly pleased to point out that the tuna caught in the late summer of 2019 were graded B+, A, and in the case of the last one, Extra — the highest possible grade. After processing, the tuna is sold within the community and to Gaspesian restaurant owners and fishmongers. Ask your waiter; that tuna on your plate just might have been caught locally! ▶*

5. At the time of writing, the Gespeg Micmac Interpretation Site has not yet decided when it will open for the summer of 2020 or what the visiting conditions will be. Please visit [micmacgespeg.ca](http://micmacgespeg.ca) for the latest updates.

6. See the sidebar on tuna fishing in the article True fishing tales! on page 25.

Marie-Hélène Rondeau, coordonnatrice-biologiste de l'organisation, raconte que les Mi'gmaqs de Gesgapegiag sont réputés avoir chassé le morse et le phoque jusqu'aux Îles-de-la-Madeleine. Privés d'accès aux ressources au fil de l'histoire, leur intérêt s'est effrité. Mais, ceux que l'anthropologue et auteur Pierre Lepage dépeint comme «le peuple de la mer»<sup>8</sup> y reviennent progressivement, au grand bonheur de plusieurs. Depuis 2015, des ateliers d'initiation à l'abattage (pour consommation personnelle) sont offerts à la communauté. De plus, une formation technique pour débiter et apprêter le phoque gris s'est ajoutée (dans l'optique d'une exploitation commerciale). Toutefois, des questions demeurent : «Comment rentabiliser cette chasse qui exige un long déplacement, huit membres d'équipage et trouver des clients ? On les outille, mais ce n'est pas pour demain», conclut-elle.

En attendant, çà et là, s'ébauchent des projets gourmands. Gespeg envisage l'ouverture d'un bistro-poissonnerie où mettre en valeur poissons et crustacés rapportés par les équipages autochtones. À moyen terme, Norma Condo ne dit pas non à l'idée de démarrer un restaurant près de Gesgapegiag : «J'ai toujours voulu être cette cheffe soucieuse de la santé des siens. Et je suis consciente de l'importance du legs des ancêtres. Je les sens derrière moi.» On ne peut mieux résumer les enjeux qui se posent pour elle comme pour les communautés : respect du passé, préoccupations contemporaines, création de richesse. Quant aux mangeurs avides de rétablir le contact avec des aliments peu transformés et chargés d'histoire, ces cultures autochtones ont beaucoup à offrir. ■

*Wela'lieg! Merci!*

8. Voir son ouvrage *Mythes et réalités sur les peuples autochtones*, dont la 3<sup>e</sup> édition mise à jour et augmentée a été publiée en 2019.

*Marie-Hélène Rondeau, the organisation's coordinator-biologist, says that the Mi'gmaq of Gesgapegiag are reputed to have once hunted walrus and seals as far afield as the Magdalen Islands. Over time, deprived of access to resources, their interest waned. However, those whom anthropologist and author Pierre Lepage describes as "the people of the sea"<sup>7</sup> are gradually regaining an interest in this tradition, much to the delight of many in the community. Since 2015, introductory workshops on slaughter (for personal consumption) have been offered to members of the community. In addition, technical training on how to cut and process grey seals has been added (with a view to commercial exploitation). However, questions remain: "How can this hunt, which requires a long trip, eight crew members and finding customers, be made profitable? We're helping people build the tools they need, but it won't happen tomorrow," she concludes.*

*In the meantime, here and there, fine food projects are on the drawing board. Gespeg hopes to open a fish bistro where fish and crustaceans landed by the native crews can be sold. Norma Condo is not saying no to the idea of starting a restaurant near Gesgapegiag in the medium term: "I've always wanted to be this chef who cares about the health of her people. And I'm aware of the importance of the ancestors' legacy. I feel them behind me." There is no better way to summarise the issues at stake for her and the communities than this: respect for the past, contemporary concerns, and the creation of wealth. As for consumers eager to reconnect with foods steeped in history that have undergone little processing, these Aboriginal cultures have much to offer. ■*

*Wela'lieg! Thank you!*

7. See his book *Mythes et réalités sur les peuples autochtones*, the 3rd edition of which, updated and extended, was published in 2019.

# MISKWESSABO<sup>9</sup>

## Soupe aux huîtres

6 PORTIONS

### INGRÉDIENTS

30 huîtres et leur jus • 1/3 tasse de beurre • 1/4 tasse de farine de maïs (ou tout usage) • 2 1/2 tasses de lait • 2 feuilles de menthe sauvage • 1/2 c. à thé de sel de mer • 1/4 c. à thé de poivre

### PRÉPARATION

- 1 Mettre les huîtres, leur jus et le beurre dans une casserole.
- 2 Dans un bol, délayer la farine dans 1/4 tasse de lait. Ajouter le reste du lait et mélanger aux huîtres.
- 3 Ajouter la menthe, puis chauffer lentement, en agitant, pendant 25 minutes.
- 4 Assaisonner au goût et servir.

9. Adaptation de la recette originale « Miskwessabo : la soupe aux huîtres rouges à la mic-mac » de Suzanne Matallic (source : M<sup>me</sup> Thomas Gédéon, réserve Restigouche [aujourd'hui Listuguj]), collection Musée de la Gaspésie.

LES PRODUITS **SURLIGNÉS** SONT OFFERTS PAR DES PRODUCTEURS OU TRANSFORMATEURS INSCRITS DANS LE RÉPERTOIRE GOURMAND.





  
 SITE D'INTERPRÉTATION 2012

**micmac**  
Gespeg

EXPÉRIENCE  
AUTOCHTONE  
AUTHENTIQUE

**VISITE GUIDÉE - BOUTIQUE - ARTISANAT**  
**micmacgespeg.ca**

783, boul. de Pointe-Navarre, Gaspé, 418 368-7449 





RESTAURANT  
**Attablé**

Cuisine de fraîcheur et modernité au pied de l'océan

Menu pour emporter  
Vins d'importation privée

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

 Restaurant Attablé



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

# 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 HÙÎTRES - HÙÎTRES 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 APPÉTISANTS

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

### LIVRAISON PARTOUT AU QUÉBEC

#### BISTRO

OUVERTURE LE 8 JUILLET  
418 364-8888

Consultez la page Facebook pour connaître les heures d'ouverture

#### POISSONNERIE

TOUTE L'ANNÉE  
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  
**133\$** /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

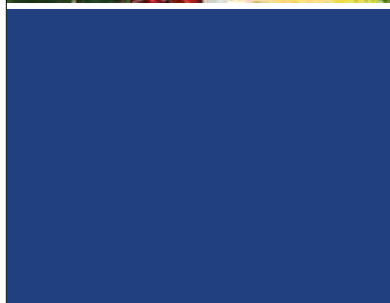
Tarifcation d'accès au parc national de la Gaspésie en sus. Les prix peuvent varier selon la date de votre séjour.

[sepaq.com/gite](http://sepaq.com/gite) | 1 800 665-6527



*Nouveauté*

Menu bistro  
à emporter



## 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

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



Printemps 2020

# DU TEMPS, DES IDÉES, DES PROJETS

Adaptabilité, créativité et ténacité : voilà ce dont ont dû faire preuve les producteurs et transformateurs bioalimentaires gaspésiens, suivis de près par les commerces et restaurateurs, au printemps 2020. Si la crise de la COVID-19 a fait mal à la grande majorité d'entre eux, elle a aussi propulsé les ventes de certains et fait naître de surprenantes initiatives.



PAR MARIE-ÈVE FOREST  
[meforest@globetrotter.net](mailto:meforest@globetrotter.net)

Consultante en communication ([communicationantilope.com](http://communicationantilope.com) et Comme une agence) 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.

Spring 2020

# TIME, IDEAS, PROJECTS

*Adaptability, creativity and tenacity: this is what Gaspesian bio-food producers and processors, closely followed by retailers and restaurants, had to demonstrate in the spring of 2020. While the COVID-19 crisis has hurt the vast majority of them, it has also boosted sales for some and spawned surprising initiatives.*

À Baie des saveurs, la vente directe en ligne de produits bioalimentaires auprès des citoyens est instaurée depuis 2010. De novembre à mai, d'abord chaque semaine puis toutes les deux semaines, la clientèle de ce regroupement de producteurs et de transformateurs choisit des produits dans un formulaire en ligne, puis les récupère à l'un des six points de chute, de Carleton-sur-Mer à Paspébiac. Pendant la crise, la demande a explosé : « À la première livraison, on a senti un gros saut et, à la dernière, un autre », mentionne Éric Giguère, cofondateur. « La moyenne de la saison 2019-2020 à Carleton était entre 40 et 50 [commandes] à chaque livraison. Et c'était pas mal comme ça pour tous les points de chute. À la dernière commande, on était à plus de 80 ! Il y avait beaucoup de nouveaux intéressés par l'approvisionnement alimentaire local et sécuritaire qu'on organise tous ensemble », note-t-il.

Les paniers de légumes estivaux ont aussi eu un gain de popularité. Aux Jardins d'Amaryllis (Douglastown), 35 familles étaient abonnées aux paniers à leur mise en place, en 2019. « Cette année, à l'ouverture, on avait 50 inscriptions en moins de 24 heures, mentionne Marie-Claude Ricard, responsable du site de Prével. On a monté à une capacité de 70 et, en 4 jours, c'était complet. On a même une longue liste d'attente. » Même son de cloche au Jardin du Village (Caplan), qui comptait 200 abonnements en 2019. « Cette année, on a une hausse fulgurante : le 27 avril, on avait atteint 300 paniers ! On a dû fermer les abonnements pour respecter notre capacité de production. Les années passées, c'était encore possible en juillet de s'inscrire pour un panier, mentionne Sonia Boissonneault, copropriétaire. Avant, le monde avait une volonté de faire de l'achat local, mais là, pendant la crise, les gens ont eu un déclic : l'achat local, c'est maintenant que ça se passe ! »

Aux Bergeries du Margot (Bonaventure), qui vendaient principalement leur agneau nourri aux algues sur les marchés de Montréal et Québec, un service de vente directe et de livraison en Gaspésie et à Rimouski a été instauré au printemps et connaît un beau succès. « Les commandes continuent d'affluer ! » affirme Manon Lelièvre, copropriétaire. Ainsi donc, pour cette entreprise qui propose un produit de niche, un marché de proximité s'est développé pendant la pandémie. « Manger local, ça vient d'être mis vraiment en avant. On a voulu suivre la vague. »

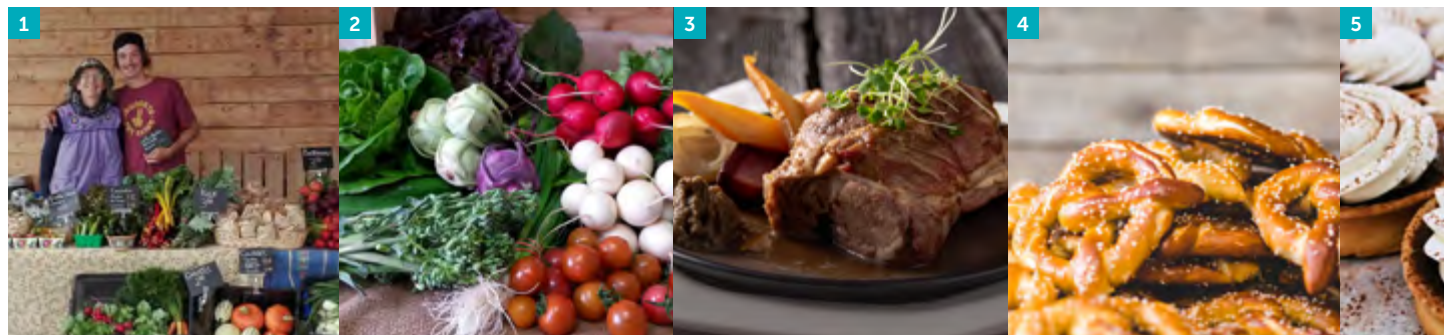
« Avant, le monde avait une volonté de faire de l'achat local, mais là, pendant la crise, les gens ont eu un déclic : l'achat local, c'est maintenant que ça se passe ! »

— Sonia Boissonneault,

Le Jardin du Village

*At Baie des saveurs, direct online sales of bio-food products to citizens have been in place since 2010. From November to May, first every week and then every two weeks, the customers of this coalition of producers and processors choose products from an online form, then pick them up at one of six drop-off points, from Carleton-sur-Mer to Paspébiac. During the crisis, demand exploded. "We experienced a huge jump for our first delivery, and another jump for our last one," says co-founder Éric Giguère. "The average for the 2019-2020 season in Carleton was between 40 and 50 [orders] for each delivery. And it was pretty well the same at all the drop-off points. For our latest delivery we had more than 80 orders! There were a lot of new people interested in the safe, local food supply that we're all organising together," he notes. Summer vegetable baskets have also grown in popularity. At Jardins d'Amaryllis (Douglastown), 35 families signed up for weekly baskets when they were introduced in 2019. "This year, at opening, we had 50 subscriptions in less than 24 hours," says Marie-Claude Ricard, Prével site manager. "So we increased capacity to 70 and in a matter of 4 days, they were all sold. We even have a long waiting list." The same goes for Jardin du Village (Caplan), which had 200 subscriptions in 2019. "This year, sales have risen sky high: on April 27, we had reached 300 baskets! We had to close subscriptions to keep up with our production capacity. In past years, it was still possible to sign up for a basket in July," says Sonia Boissonneault, co-owner. "In the past, people were willing to buy locally, but now, the crisis has triggered a sea change in habits: buying locally, it's happening now!"*

1- Marie-Claude Ricard et Mathieu Bourgeois au kiosque des Jardins d'Amaryllis, au Marché public de Gaspé 2- Les légumes du Jardin du Village 3- L'agneau nourri aux algues des Bergeries du Margot 4- Les bretzels de Chope-sur-mer 5- Les tartelettes de la Pâtisserie Ambroise 6- Le homard de Chez Cécic 7- Une assiette joliment dressée par le Restaurant Le Sieur de Pabos



## DES COMMANDES TÉLÉPHONIQUES À LA VENTE EN LIGNE

Au marché gourmand Choche-sur-mer (Carleton-sur-Mer), Jacinthe Déziel et Christian Rivière ont instauré les commandes téléphoniques avec cueillette sur place dès le 16 mars. Une semaine plus tard, ils proposaient aussi la livraison. « On a pris plus de 300 photos et créé des albums sur notre page Facebook » pour faciliter le magasinage. Les premières images montraient des produits locaux : « Faire rouler notre économie en suggérant des produits gaspésiens, la Choche, c'est ça avant tout ! » Une cliente leur a suggéré de créer une boutique en ligne comme venait de le faire la Pâtisserie Ambroise (Maria). Le 6 mai, plus de 1000 produits y étaient affichés. Recevant jusqu'à trois appels à la fois, ils ont eu un peu de répit grâce au Web : « Les ventes via la boutique en ligne sont devenues les trois quarts des commandes. » Selon le couple d'entrepreneurs, les messages véhiculés sur l'importance d'acheter localement ont porté fruit. Après une baisse observée en mars, leurs ventes ont légèrement augmenté par rapport à 2019 en avril et mai.

La hausse a été encore plus importante Chez Cécic (Sainte-Anne-des-Monts) pendant la même période. « On a eu une grosse augmentation et plusieurs clients mentionnaient : "C'est la première fois qu'on vient ici, on ne pensait pas que c'était grand !" », raconte Émilie Lafontaine, gérante et future relève de cette poissonnerie, boucherie et épicerie. Chez Cécic prenait les commandes téléphoniques et offrait d'apporter les achats à l'auto ou la livraison, qui a vite gagné en popularité. « On s'est équipé d'une deuxième voiture, mentionne-t-elle. Les lignes étaient très occupées, alors on a décidé de mettre en place un formulaire de commande en ligne. » La moitié des commandes étaient ensuite passées sur le Web.

Au Restaurant Le Sieur de Pabos du Motel Fraser (Chandler), le système de commande en ligne était en place deux mois avant la crise. Toutefois, les quelques clients habituels qui faisaient préparer des commandes de plats chauds et de prêt-à-manger continuaient de privilégier le téléphone et payaient sur place. « On avait essayé quelques fois de leur proposer de commander en ligne, mais ils n'étaient pas prêts à faire une transaction sans parler à un humain. C'est arrivé avec la pandémie », mentionne la propriétaire, Nadia-Karina Minassian. Dès le début de la crise, les commandes en ligne ont été privilégiées. La livraison a aussi été mise sur pied. « Une clientèle qui n'était jamais venue au resto, mais qui appréciait de pouvoir [se faire livrer des repas] chez elle s'est ajoutée », remarque M<sup>me</sup> Minassian. Et bien que les revenus du restaurant aient diminué, elle se réjouit des liens maintenus avec le personnel et la clientèle. « Ça nous a sécurisés; on pouvait passer à travers la crise de façon moins houleuse. » ▶

© Les images proviennent des pages Facebook des entreprises.



*At Bergeries du Margot (Bonaventure), which mainly sold their seaweed-fed lamb on the Montreal and Quebec City markets, a direct sales and delivery service in Gaspésie and Rimouski was set up in the spring and has been a great success. "Orders continue to come in!" says Manon Lelièvre, co-owner. So, for this company, which offers a niche product, a local market grew during the pandemic. "Eating locally has just really come to the fore. We wanted to catch the wave."*

### FROM PHONE ORDERS TO ONLINE SALES

*At the Choche-sur-mer gourmet market (Carleton-sur-Mer), Jacinthe Déziel and Christian Rivière introduced telephone orders with on-site pick-ups on March 16. A week later, they also introduced home delivery. "We took more than 300 photos and created albums on our Facebook page" to make shopping easier. The first pictures showed local products: "Keeping our economy going by suggesting Gaspesian products... at La Choche, that's what it's all about!" A customer suggested they create an online store, as Pâtisserie Ambroise (Maria) had just done. On May 6, more than 1,000 products were posted there. With up to 3 calls at a time coming in, they got a bit of a break thanks to the web store: "Sales via the online shop soon accounted for three quarters of the orders." According to the entreprenuring couple, messages drawing attention to the importance of buying locally have paid off. After a decline in March, their April and May sales increased slightly compared to 2019.*

*The increase was even greater at Chez Cécic (Sainte-Anne-des-Monts) during the same period. "We experienced a huge increase and several customers told us: This is our first time here, we didn't imagine it was so big!", says Émilie Lafontaine, manager and future owner of this combination fish, butcher and grocery store. Chez Cécic took phone orders and offered to take purchases out to the customer's car or deliver them, a service which quickly gained popularity. "We got a second car," she says. "The lines were very busy, so we decided to set up an online order form." After that, half of the orders were placed via the Web.*

*At Motel Fraser's Restaurant Le Sieur de Pabos (Chandler), the online ordering system had been put in place just two months before the crisis. However, the few regular customers who ordered hot and ready-to-eat meals continued to prefer to use the phone and paid when they picked up their orders. "We'd tried a few times to offer them the option of ordering online, but they weren't ready to make a transaction without talking to a human. But this changed when the pandemic struck," says owner Nadia-Karina Minassian. From the onset of the crisis, online ordering became popular. A delivery service was also set up. "A clientele that had never been to the restaurant, but who appreciated being able [to have meals delivered] to their homes, was added," says Nadia-Karina. And although the restaurant's sales have declined, she is pleased with the relationships she's maintained with staff and customers. "It made us feel more secure; we were able to make it through the crisis with less turbulence." ▶*

## CAMION-RESTAURANT ET ALIMENTATION MOBILE

À Gaspé, le restaurant TÉTÛ taverne gaspésienne, établi dans l'Hôtel Baker, a cessé ses activités à la fin mars en raison de la pandémie. Le propriétaire, Pascal Denis, a alors saisi l'occasion de réaliser un projet dont il rêvait : mettre sur pied un camion-restaurant (*food truck*), qui a ouvert le 29 mai dernier. Nicky Cabot, la cheffe du TÉTÛ, a adapté le menu pour faire de la « bouffe de rue » qui met de l'avant les produits gaspésiens. Le mot d'ordre : proposer des plats qui se transportent bien, en utilisant des contenants, pailles et ustensiles compostables. On y sert entre autres des tacos, des guedilles et de la poutine aux fruits de mer, des burgers et de la crème glacée molle « à la sauce gaspésienne » intégrant, par exemple, des bleuets de Gaspésie Sauvage (Douglastown) ou des fraises de la Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure). Pour l'été 2020, le camion-restaurant est stationné dans la rue de la Reine. « L'objectif de départ était de ramener les employés au travail, précise M. Denis. La réponse est mieux que ce qu'on pensait. On est super contents, les revenus sont bons ! » Par ailleurs, dans le grand Percé, Manue Babin et Maxime Loisel-Boudreau projettent d'offrir un service d'alimentation mobile aux saveurs de la Gaspésie cet été avec El' Bourgot.

## A FOOD TRUCK AND A MOBILE FOOD SUPPLY

In Gaspé, TÉTÛ taverne Gaspésienne, a restaurant located at the Baker Hotel, ceased operations at the end of March due to the pandemic. The owner, Pascal Denis, then seized the opportunity to carry out a project he had been dreaming of: setting up a food truck, which opened on May 29. Nicky Cabot, the chef at TÉTÛ, adapted the menu to make "street food" that showcases Gaspesian products. The goals: offer dishes that are easy to transport, use compostable containers, straws and utensils. Among other things, the food truck serves tacos, guedilles and seafood poutine, burgers and soft ice cream "with Gaspesian toppings" such as blueberries from Gaspésie Sauvage (Douglastown) or strawberries from Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure). For the summer of 2020, the food truck is parked on Rue de la Reine. "The initial goal was to get employees back to work," says Pascal. "But response has been better than we thought. We're super happy, sales are good!" In the greater Percé area, Manue Babin and Maxime Loisel-Boudreau plan to offer a mobile food service featuring Gaspesian flavours this summer using El' Bourgot.

### Baie des saveurs :

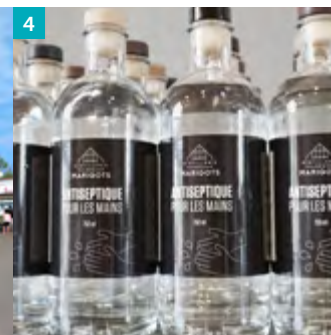
#### UN PIONNIER DE LA VENTE DIRECTE

L'idée de faire la vente directe de produits bioalimentaires aux citoyens a émergé en 1999 des producteurs de légumes Éric Giguère et Luc Potvin. « Il n'y avait pas de légumes bio sur les tablettes des épiceries à l'époque, ni de viande », explique M. Giguère. La distribution a commencé à l'hiver 2000. « On appelait nos connaissances pour offrir nos légumes. Ça a "runné" avec des téléphones aux trois semaines pendant au moins trois ou quatre ans avant qu'on développe un fichier électronique Excel qu'on envoyait à nos contacts. Le courriel commençait à être plus répandu. On invitait les gens à nous envoyer la liste complétée. » MM. Giguère et Potvin se sont rapidement associés à d'autres pour diversifier leur offre, formant ainsi le Réso bio de la Baie. « On a fait affaire avec d'autres fermes vers 2002-2004, comme La Cigale et la Fourmi [Carleton-sur-Mer]. On a commencé à travailler le site Web par la suite et on l'a lancé en 2010 avec le nouveau nom [Baie des saveurs]. »



© Page Facebook de Baie des saveurs

- 1- Le camion-restaurant du TÉTÛ 2- Les plats préparés sous vide du Brise-Bise 3- Le Pub St-Joseph de Carleton-sur-Mer  
4- Le désinfectant de la Distillerie des Marigots



© Les images proviennent des pages Facebook des entreprises.

## LA DIVERSIFICATION AU MENU

Simon Poirier, du Bistro-Bar Le Brise-Bise (Gaspé), et Stéphane Boudreau, du Pub St-Joseph de l'Hostellerie Baie Bleue (Carleton-sur-Mer), ont aussi profité du contexte pour diversifier les activités de leur entreprise respective avec des mets préparés. « Le projet de plats préparés sous vide congelés, ça fait deux ans qu'on l'avait, mais on était trop occupés, confie M. Poirier. Fin mars, on a mis ça en branle. Juste ici, ça a marché beaucoup. Un mois après, on était au Marché Nicolas [Cap-d'Espoir]. Là, on est rendus dans la Baie-des-Chaleurs, au Dépanneur Beau-soir [Saint-Siméon-de-Bonaventure]. » Coquilles de fruits de mer, galettes de morue et pizza à la saucisse du chef Nicolas comptent parmi les mets sous vide offerts, qui représentent maintenant de 25 à 30 % du chiffre d'affaires. « C'est quelque chose qu'on veut continuer. Les gens demandent que ça continue ! »

Pour sa part, M. Boudreau raconte qu'après le « choc » des débuts de la pandémie, il s'est mis en mode veille pour voir comment « faire autrement pour s'adapter » au Pub St-Joseph. Ainsi est née l'idée de la Boîte Baie Bleue, du prêt-à-manger commandable en ligne avec service de livraison. « On a voulu garder notre monde et se positionner dans le positif. C'est quasiment une nouvelle entreprise dans notre entreprise. » Les ventes augmentent chaque semaine : « On a 75 % de *repeat*; beaucoup de clients rachètent d'une semaine à l'autre, et certains depuis le début, remarque-t-il. Les boîtes sont là pour rester. On a 16 ou 18 producteurs gaspésiens dans les menus actuellement. C'est un concept intéressant : on fait découvrir des produits de niche comme le bacon de mer ou la vinaigrette aux baies d'aronia. »

On ne saurait recenser toutes les initiatives mises de l'avant par les membres de Gaspésie Gourmande depuis le début de la pandémie, allant de la production de gels désinfectants des distilleries (O'Dwyer, à Gaspé; des Marigots, à Caplan; La Société secrète, à Cap-d'Espoir) et microbrasseries (Pit Caribou, à L'Anse-à-Beaufils) aux repas de style cabane à sucre livrés à la maison du Café de L'Anse du Centre culturel Le Griffon, à L'Anse-au-Griffon. Comme quoi face à l'adversité, avec du temps et de la créativité, de beaux projets peuvent surgir. ■

## « Mangeons local

### PLUS QUE JAMAIS ! »

Un vaste mouvement prônant la consommation de produits locaux est né pendant la pandémie. Alors qu'en avril, l'Union des producteurs agricoles (UPA) lançait la campagne « Mangeons local plus que jamais ! », le mouvement était aussi bien amorcé en Gaspésie. Parmi les initiatives lancées sur le Web, notons le groupe Facebook « Achetons gaspésien », qui fait la promotion des initiatives, commerces, produits et fournisseurs de la région afin de stimuler son économie.

Divers outils qui aideront les consommateurs à « manger local » naîtront dans la foulée de la campagne nationale de l'UPA. Grâce à leurs contacts privilégiés avec les consommateurs des quatre coins du Québec, les Tables de concertation bioalimentaires du Québec, dont Gaspésie Gourmande fait partie, contribueront à leur rayonnement.

Une campagne d'achat local sur trois ans sera également déployée par Gaspésie Gourmande à partir de l'automne 2020. Soyez à l'affût !

## DIVERSIFICATION ON THE MENU

*Simon Poirier, at Bistro-Bar Le Brise-Bise (Gaspé), and Stéphane Boudreau, at Hostellerie Baie Bleue's Pub St-Joseph in (Carleton-sur-Mer), also took advantage of the context to diversify the activities of their respective businesses by adding prepared meals. "The frozen vacuum-packed prepared meals project had been in the works for two years, but we were always too busy," says Simon. "At the end of March, we got it up and running. Here on our premises, it was already really popular. A month later, we were at the Nicolas Market [Cap d'Espoir]. Then, we went to the Chaleur Bay area, offering our products at Dépanneur Beau-soir [Saint-Siméon-de-Bonaventure]." Seafood shells, cod cakes and pizza with Chef Nicolas' sausage are just a few of the vacuum-packed dishes offered, which now account for 25 to 30% of sales. "It's something we want to keep going. People are asking for it to continue!"*

*As for Stéphane Boudreau, he says that after the "shock" of the early days of the pandemic, he went into standby mode to see how he could "do things differently to adapt" at Pub St-Joseph. That's how the idea of the Baie Bleue Box was born, a ready-to-eat meal that could be ordered online with delivery service. "We wanted to keep our customers and position ourselves positively. It's almost a new business for our company." Sales are increasing every week: "Repeat customers account for 75% of sales; a lot of customers are coming back for more from week to week, and some have been with us since the beginning," he points out. "The boxes are here to stay. We have 16 or 18 Gaspeian producers on our menus right now. It's an interesting concept: we're introducing niche products such as sea bacon or aronia berry vinaigrette."*

*It's impossible to list all the initiatives put forward by Gaspésie Gourmande members since the beginning of the pandemic, from the production of disinfectant gels by distilleries (O'Dwyer, in Gaspé; des Marigots, in Caplan; La Société secrète, in Cap-d'Espoir) and microbreweries (Pit Caribou, in L'Anse-à-Beaufils) to the sugar shack style meals delivered at home by the Café de L'Anse crew at the Centre culturel Le Griffon in L'Anse-au-Griffon. In times of adversity, time and creativity can spawn beautiful projects. ■*

Très actif dans le groupe Facebook « Achetons gaspésien », le chef Yannick Ouellet, de Croquez la Gaspésie (Sainte-Anne-des-Monts), y partage notamment de délicieuses recettes aux saveurs locales de chefs et personnalités publiques. Une belle façon de faire découvrir les produits gaspésiens !



© Page Facebook de Yannick Ouellet



# Goûtez les délicieuses viandes

DE LA BOUCHERIE-CHARCUTERIE  
DU HAVRE, À CAPLAN!



VIANDES MARINÉES OU FUMÉES NATURELLEMENT AU BOIS  
D'ÉRABLE – ENTRECÔTES VIEILLIES PLUS DE 60 JOURS –  
JERKY DE BŒUF – BACON FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE – CRETONS  
MAISON – 40 VARIÉTÉS DE SAUCISSES – POULET FRIT

## Nouveaux produits

Galettes de bœuf ou  
de porc haché marinées  
et prêtes à cuire

Boulettes  
de viande



« Découvrez nos produits-vedettes transformés sur place : les keftas – de savoureuses brochettes de viande hachée et épicée –, les steaks marinés, 40 sortes de saucisses, notre réputé smoked meat fait de Bœuf Gaspésie et les fameux jambons picnic, que nous sommes les seuls à produire dans l'Est-du-Québec ! »

**Fernand Robichaud,**  
propriétaire



Fiers de servir uniquement du Bœuf Gaspésie, nourri de grain et de fourrage de la région, sans hormone de croissance, sans antibiotique, ainsi que du bœuf du Québec !

Été 2020 :  
port du masque  
obligatoire

**Ouvert toute l'année.**  
DU MARDI AU SAMEDI DE 9 H À MIDI ET DE 13 H À 18 H.

426, boulevard Perron Est, Caplan – 418 388-2751 – [boucherieduhavre.business.site](http://boucherieduhavre.business.site)



MRC de  
BONAVENTURE



Boulangerie La Pétrie



Raymer Aquaculture

# Soyons fiers

## Soyons ambassadeurs

Soutenons ceux qui nous nourrissent!

Magali Deslauniers



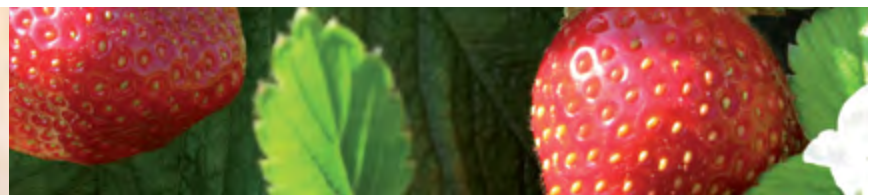
Le Potager de Chez Gastimir



Le Bourgeois



MRC  
AVIGNON



*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.*

**BOUTIQUE EN LIGNE**

**fermebourdages.com**



**Dégustations \*  
Visite guidée**

\* Selon les mesures en vigueur

**Autocueillette  
Fermette**

**Boutique  
Comptoir-lunch**

# De vraies histoires **DE PÊCHE !**

Les marins habitent notre imaginaire dès l'enfance, à travers les contes. Plus tard, ils investissent les chansons et prennent du mordant : ils boivent au goulot, cueillent une femme à chaque port, se « mouchent dans les étoiles », comme le chantait Jacques Brel. Mais au-delà du mythe, qu'en est-il de nos pêcheurs ? Gaspésie Gourmande vous raconte les histoires de pêche de ceux que l'on aperçoit de nos rives et qui remplissent nos étals.



PAR AUDREY SIMARD ET MARIE-ÈVE ALLARD  
audrey@papilles.ca | marie-eve@papilles.ca

L'équipe de Papilles développement se spécialise dans la commercialisation des produits du terroir québécois. Elle est animée par la rencontre avec les producteurs et désire participer concrètement au rayonnement de la gastronomie du Québec.

## **FAIRE « BATEAU » À PART...**

Marie-Josée Moreau fait partie des rares pêcheuses professionnelles au Québec<sup>1</sup>. Et pourtant, dans son cas, cela ne date pas d'hier : elle a pêché le homard pendant 20 ans avant de se lancer dans la pêche au thon rouge de l'Atlantique, il y a 4 ans, par intérêt pour cette pêche plutôt sportive. Elle est d'ailleurs la seule femme au Québec à posséder ce permis. «Au tout début, mon conjoint et moi pêchions ensemble, mais chacun sur notre bateau... on faisait bateau à part!» Plus récemment, ils ont entrepris de construire un bateau et souhaitent offrir ensemble, à compter de 2021, des sorties de pêche au homard pour les touristes.

Poisson migrateur, le thon s'amène dans les eaux du golfe du Saint-Laurent vers juillet et y demeure jusqu'en octobre-novembre. Sa capture frappe l'imaginaire, tant elle peut être longue et tant la bête est immense. Elle est possible grâce aux efforts conjugués de sept ou huit personnes. «Un thon, ça pèse entre 400 et 800 livres [de 180 à 360 kg], et ça peut prendre des heures à sortir de l'eau. C'est impossible de faire ça seul!» explique M<sup>me</sup> Moreau. Comme le thon se nourrit surtout la nuit, c'est à ce moment qu'il est possible de l'appâter. La singulière épopée débute donc à la tombée du jour. «On prend la mer vers 17 h et, parce que la pêche est longue, ça s'étire jusque dans la nuit.»

## **TRUE** *fishing tales!*

*Through the tales we were told, sailors inhabit our imagination from childhood. As we get older, a more hard-bitten sailor shows up: he swigs from his bottle, has a woman in every port, "throws his nose to the sky", as David Bowie<sup>1</sup> would sing. But beyond the myth, what do we know about our fishermen? Gaspésie Gourmande shares with you the true tales of the fishing folk we see from the shore and who keep our fish counters well stocked.*

1. Découvrez également une pêcheuse de homard dans l'article « Bioalimentaire et entrepreneuriat : Femmes d'horizon », à la page 74.

1. The song Amsterdam, written by Jacques Brel in 1964, was translated into English (Port of Amsterdam) by Mort Shuman, then performed by Scott Walker (1967) and David Bowie (1974).

## FATIGUER LA BÊTE

On pourrait croire que la pêche au thon exige des filets immenses ou une invention révolutionnaire, mais non, le thon se pêche... à la canne! Une fois qu'il a mordu, il faut le fatiguer, «jouer avec lui pour le garder éloigné du bateau et de l'hélice, pour éviter qu'il se cogne et s'abîme». L'équipe doit ensuite le rapprocher assez pour pouvoir le piquer, le saigner et le ramener au quai.

Outre le marché asiatique, qui en est friand, les tables québécoises et gaspésiennes servent elles aussi le thon rouge de l'Atlantique, créant ainsi une tradition culinaire tout à fait québécoise, bien que nouvelle. « Plusieurs restaurateurs aiment sortir en mer pour pêcher leur thon. » ▶

### Histoire de pêche

« L'an passé, on a pris deux thons dans la même journée, ce qui est vraiment exigeant ! »

– Marie-Josée Moreau, pêcheuse de thon rouge de l'Atlantique

# LE THON :

## la nouvelle conquête

En 1998, reconnaissant que le stock de thons rouges de l'Atlantique Ouest avait été surexploité, la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique adopte un plan de rétablissement sur 20 ans. De 2007 à 2017, le total autorisé des captures est fixé à des niveaux visant à favoriser le rétablissement du stock. Selon la dernière évaluation de 2017, les mesures de contrôle avaient favorisé sa reconstruction, ce qui a permis d'augmenter le quota de pêche en 2018.

### Quotas en tonnes

	Canada	Québec
<b>2017</b>	452,47	21,3
<b>2018</b>	530,59	26,1
<b>2019</b>	530,59	26,3

Le quota du Québec varie d'une année à l'autre selon les captures de l'année précédente. Chaque flottille est autorisée à transférer une partie de son allocation non capturée à l'année suivante, jusqu'à concurrence de 10 % de son allocation initiale.

Détenteurs de permis au Québec : **53**

(31 en Gaspésie et 22 aux Îles-de-la-Madeleine)

Longueur et poids pouvant atteindre  
330 cm et  
725 kg

Nombre maximal de captures par permis :  
**2 THONS EN MOYENNE PAR AN**

Le nombre de captures par permis est déterminé « en fonction de l'allocation disponible au début de la saison de pêche et du poids moyen des thons rouges de l'Atlantique débarqués les deux années précédentes ».

Espérance de vie : 40 ans

Source : Pêches et Océans Canada

### DOING THINGS DIFFERENTLY...

Marie-Josée Moreau is one of Québec's<sup>2</sup> rare female professional fishers. And yet, in her case, it's not something new: she fished lobster for 20 years before getting involved in the Atlantic bluefin tuna fishery 4 years ago, drawn by her interest for this rather more sport-like fishery. In fact, she is the only woman in Québec to hold a licence for this fishery. "In the early years, my husband and I fished together, but each on our own boat... so we fished separately!" More recently, they decided to build a new boat and together, starting in 2021, they hope to offer lobster fishing trips for tourists. ▶

2. Also read the article, Biofood and entrepreneurship: Women in view, on page 74 to find out about a woman who harvests lobster.

Billy Mauger (à droite) avec son père, Gilbert Mauger, et ses fils, Eli-James et Yan-Philippe



## DE PÈRE EN FILS

Pour Billy Mauger, l'expression « avoir de l'eau salée qui coule dans les veines » prend tout son sens : le pouls de bien des membres de sa famille suit le rythme de la pêche au homard. Mais le pêcheur a d'abord dû apprendre un autre métier. « La pêche avait connu des années difficiles et mon père souhaitait que j'aie un plan B si jamais je ne pouvais pas vivre de la pêche. » Il obtient son diplôme de soudure en 1997... puis se joint aussitôt à son père pour pêcher. Il commence alors comme homme de pont sur le bateau que son père avait construit lui-même, le *Billy 2*.

En 2001, il décroche son brevet de capitaine et, quatre ans plus tard, père et fils se lancent dans la construction d'un autre homardier, qui prendra trois hivers à peaufiner. Il portera le nom du fils de Billy : le *Yan-Philippe*. En 2016, Billy prend officiellement la relève de son père, ajoute un troisième employé à l'équipe et modernise les équipements.

## LA PASSION DU MÉTIER

La saison de pêche au homard dure 68 jours et a commencé le 9 mai cette année. « À partir de là, c'est 7 jours sur 7. On a 235 casiers à lever chaque jour. »

Ce n'est pas un mythe; les pêcheurs se lèvent tôt. Dès 3 h du matin, ils sortent et préparent « la boîte » : un mélange de hareng et de maquereau mis dans les cages pour attirer le homard. Ensuite, ils allument leurs instruments, vérifient la mécanique et préparent le bateau. « On termine entre 8 h et 10 h le matin. Après, on s'en va vendre nos homards directement à l'usine Poisson Salé Gaspésien [Grande-Rivière], où je prends ma boîte pour le lendemain. » Il retourne ensuite nettoyer son bateau et, vers midi, la journée se termine.

« C'est un métier exigeant, qui est instable, mais pour moi ce n'est pas un travail, j'aime vraiment ce que je fais. » Quand on demande à Billy ce qu'il apprécie par-dessus tout du métier, c'est la famille qui revient. « Ce que j'aime le plus, c'est avoir la chance de pêcher avec mon père. C'est mon poteau, mon pilier. Tant qu'il sera là, je vais le faire. »

*Tuna are migratory fish, arriving in the waters of the Gulf of St. Lawrence around July and remaining there until October-November. Catching one of these huge slim monsters strikes the imagination. It takes the combined efforts of seven or eight people to reel one in. "A tuna weighs between 400 and 800 pounds [180 to 360 kg], and it can take hours to get it out of the water. It's impossible to do alone," says Marie-Josée. Because tuna feed mostly at night, that's when you can bait them. So the singular adventure begins at dusk. "We set sail around 5 pm and, because it takes a long time to catch a tuna, the trip goes on late into the night."*

## TIRING THE BEAST

*You might think that tuna fishing requires huge nets or a revolutionary invention, but no, tuna is fished... with a rod! Once it's hooked, you have to tire it out, "play it to keep it away from the boat and the propeller, to prevent it from bumping into things and becoming damaged". The team then has to get it close enough to be able to gaff it, bleed it and take it back to the wharf.*

*In addition to the Asian market, where it is a prized delicacy, Québec and Gaspesian chefs also serve Atlantic bluefin tuna, creating a culinary tradition that is thoroughly Québécois, albeit a new one. "Some restaurateurs like to go out to sea to catch their tuna."*

## Histoire de pêche

« Pendant notre première saison avec notre nouveau bateau, on a pris deux homards bleus! Ça n'est jamais réarrivé depuis. On l'a pris comme un signe de chance. » – Billy Mauger, pêcheur de homard

## Chances de pêcher un homard bleu :

### 1 SUR 2 MILLIONS !

La couleur bleu éclatant est un défaut génétique qui survient lorsque le corps du homard produit trop de protéines. Lorsque le niveau élevé de protéines se mélange au pigment habituel du homard, cela crée le « complexe bleu », appelé crustacyanine<sup>2</sup>.



2. Source : Site Web Notre territoire Nîmtginen du Secrétariat Mîgmawei Mawîomi.



Sur les 1064 entreprises de pêche\* du Québec :

**1011**  
SONT DÉTENUES PAR  
DES HOMMES

**9**  
APPARTIENNENT À  
DES FEMMES

**44** SONT LA PROPRIÉTÉ DE CORPORATIONS DE  
PÊCHE À PLUSIEURS ACTIONNAIRES OU  
DE COMMUNAUTÉS AUTOCHTONES

\* Les titulaires de permis de chasse au phoque, les cueilleurs de mollusques commerciaux et les pêcheurs récréatifs sont exclus de ces données.

Source : Pêches et Océans Canada

## UNE VIE DE PÊCHE

Gérard-Guy Cloutier en est à sa 46<sup>e</sup> année de pêche. Il a d'abord pêché le poisson de fond, puis le crabe. Pour lui aussi, c'est une histoire de famille, puisqu'il y a 8 ans, son fils Guy-Olivier s'est joint à lui. Des journées de pêche, c'est dire qu'il en a vu et, malgré tout, il assure qu'«il n'y a pas une journée pareille! La météo, la mer, ça change tout le temps.»

Selon la distance à parcourir, il se lève vers minuit ou 1 h du matin et est de retour en après-midi. Il installe ses 75 cages dans la zone 12, qui s'étend du cap Gaspé jusqu'aux Îles-de-la-Madeleine. «Le plus difficile, c'est le nombre d'heures. À 25-30 ans, je ne m'en rendais pas vraiment compte mais, plus on vieillit, plus c'est difficile.»

De la pêche, ce qu'il préfère est l'authenticité et la durabilité des liens. Comme si les filets, au-delà de piéger le poisson, avaient aussi cette faculté de contenir le vrai. «La pêche, c'est pas stressant. On travaille toujours à l'air pur. On est trois-quatre personnes sur mon bateau et on s'entend tous bien. Y a un employé qui pêche avec moi depuis 23 ans. Ça vaut de l'or, ça.» ■

## Histoire de pêche

En 1998, Gérard-Guy Cloutier a pêché rien de moins qu'un flétan de 155,58 kg (343 lb) mesurant 2,49 m (8 pi 2 po) !

## FROM FATHER TO SON

For Billy Mauger, the phrase “having salt water running through your veins” makes perfect sense: the pulse of many of his family members is tied to the rhythm of lobster fishing. But the lobsterman first had to learn another trade. “Fishing had had some tough years and my father wanted me to have a plan B if I couldn't make a living from fishing.” He earned a welding diploma in 1997... and immediately joined his father in the fishery. He started out as a deckhand on his father's self-built boat, the Billy 2.

In 2001, he obtained his master's certificate and, four years later, father and son set out to build another lobster boat, which would take three winters to perfect. It was named after Billy's son, the Yan-Philippe. In 2016, Billy officially took over from his father, adding a third employee to the crew and upgrading the equipment.

## A PASSION FOR HIS TRADE

The lobster season lasts 68 days and began on May 9 this year. “From then on, it's seven days a week. We have 235 traps to haul every single day.”

It's not a myth; fishermen get up early. At 3 am, they go out and prepare bait: a mixture of herring and mackerel put in the traps to attract lobster. Then they turn on their instruments, check the mechanics and prepare the boat. “We come in to the wharf between 8:00 and 10:00 in the morning. After that, we go to sell our lobster directly to the Poisson Salé Gaspésien [Grande-Rivière] plant, where I pick up my bait for the next day.” He then goes back to clean his boat and, around noon, his workday ends.

“It's a demanding job, and it's not stable, but for me it's not a job, I really like what I do.” When you ask Billy what he enjoys most about the job, he keeps coming back to the family. “What I like most is having the chance to fish with my dad. He's my anchor, my pillar. As long as he's around, I'm gonna do it.”

## A LIFE ON THE WATER

This is Gérard-Guy Cloutier's 46th year fishing. He first harvested groundfish, then crab. For him too, it's a family business; 8 years ago, his son Guy-Olivier joined him. Days fishing on the water... let's just say he's seen a few but nevertheless, he insists that “every day is different! The weather, the sea, it changes all the time”.

Depending on the distance to his fishing grounds, he gets up around midnight or 1 am and is back in the afternoon. He sets out his 75 traps in Area 12, which extends from Cap Gaspé to the Magdalen Islands. “The hardest thing is the number of hours. When I was 25-30, I didn't really realise it, but the older you are, the tougher it gets!

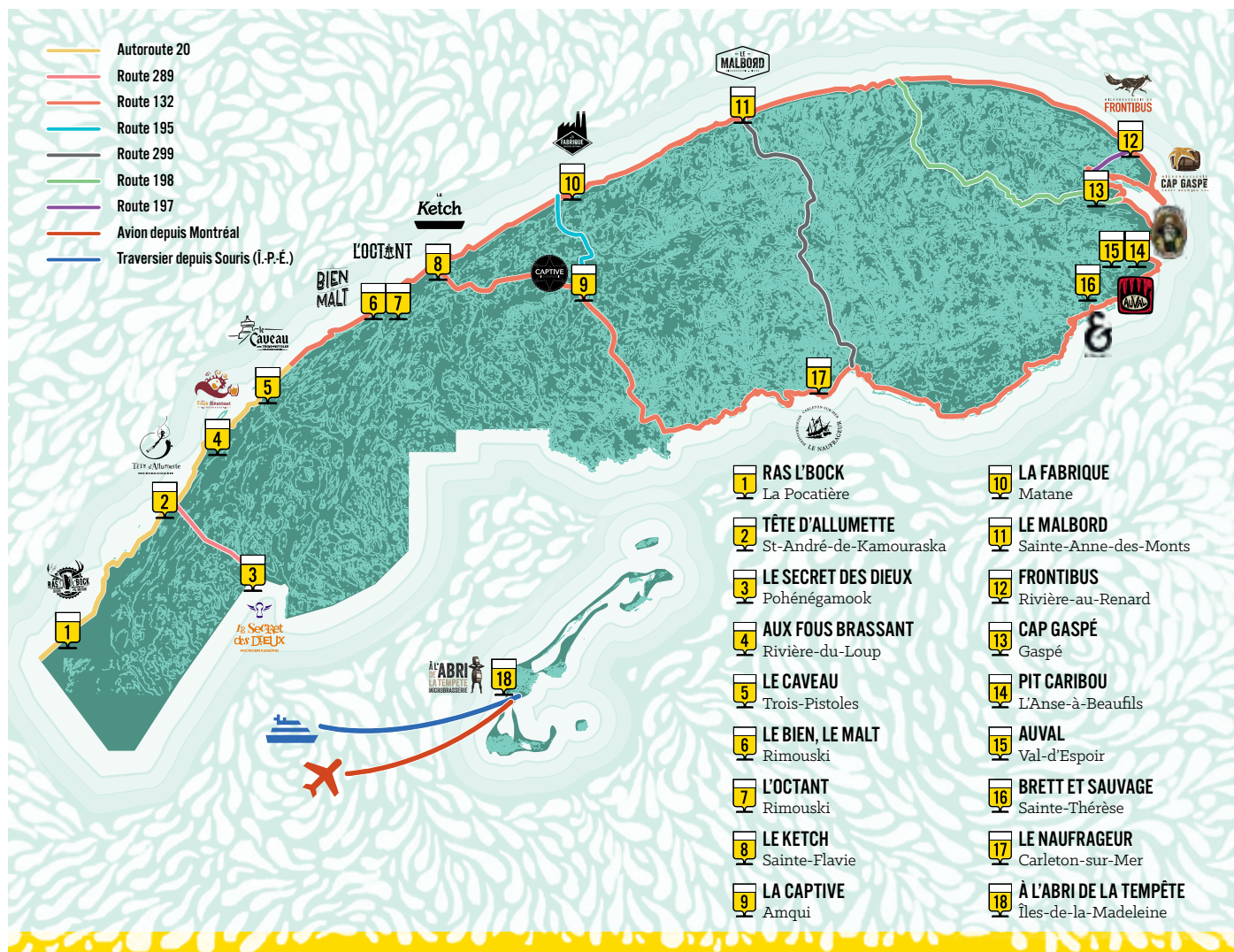
When it comes to fishing, what he prefers is the authenticity and durability of the bonds he's built. It's as if nets not only trap fish, but also have this ability to hold what's real. “Fishing's not stressful. We always work out in the fresh air. There are three or four of us on my boat and we all get along well. One of the guys has been fishing with me for 23 years. That's worth gold.” ■

# Ensemble, appuyons l'économie de notre Gaspésie

Encourager l'achat auprès  
des commerçants d'ici, c'est  
participer au dynamisme et à  
la vitalité de notre milieu.

Les caisses Desjardins de la Gaspésie  
sont fières d'appuyer les entreprises de  
la région.

 Desjardins



10 ans   
**LA ROUTE DES BIÈRES DE  
 L'EST DU QUÉBEC**

**L'EST DU QUÉBEC**

On y brasse des centaines de bières différentes, chacune revêtant son caractère régional. Les saveurs du Bas-Saint-Laurent, de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine se découvrent à chacun des arrêts de la Route des bières de l'Est du Québec. Chaque brasseur artisan développe ses produits avec un savoir-faire tout personnel, leur conférant finesse et singularité et, pour chaque

brasserie, le souci de la consommation locale s'affirme comme valeur.

Au cœur de la vie culturelle des villes où elles sont établies, les brasseries de la Route proposent des spectacles, expositions et activités. Vous accouder au bar et y déguster une de leurs bières suffit pour prendre le pouls de la ville. Amateurs, experts ou néophytes

goûteront non seulement des bières exceptionnelles, mais découvriront ainsi des régions effervescentes et authentiques, lieux incontournables de la couleur québécoise.

La Route des bières de l'Est du Québec est un circuit touristique développé grâce à la collaboration amicale et la solidarité entre les brasseries de l'Est.



Téléchargez la carte de la Route des bières de l'Est du Québec sur l'application Ondago et partez à la découverte des brasseries de l'Est!



**CEUX QUI FONT  
POUSSER DE L'HERBE,  
CEUX QUI VENDENT  
DES CHAMPIGNONS,  
ET TOUS CEUX  
QUI N'ONT PAS PEUR  
DE PÊCHER...**

**ON LES  
ADORE !!!**



**NOUS SOMMES FIERS DE NOUS  
ASSOCIER À DES PRODUCTEURS D'ICI**

Association Gaspésie Bio • Érablière Saint-Gabriel • Les Produits Tapp  
Microbrasserie Cap Gaspé • Gaspé Shore • Coopérative Bœuf Gaspésie  
• Les Frères Dailpé • Les Moules de la Baie • Le Jardin du Village  
Les Framboisiers Lepage • Aquaculture Gaspésie • La Minoterie des  
Anciens • Fumoir Monsieur Émile • Gaspésie Sauvage • L'Agneau de la Baie  
• Ils en Fument du Bon • Canard du Lac Brome • Porc Nagano • Ferme  
Bourdages • Brasserie Auval • Microbrasserie Pit Caribou • Microbrasserie  
Le Naufrageur • Microbrasserie À l'Abri de la Tempête

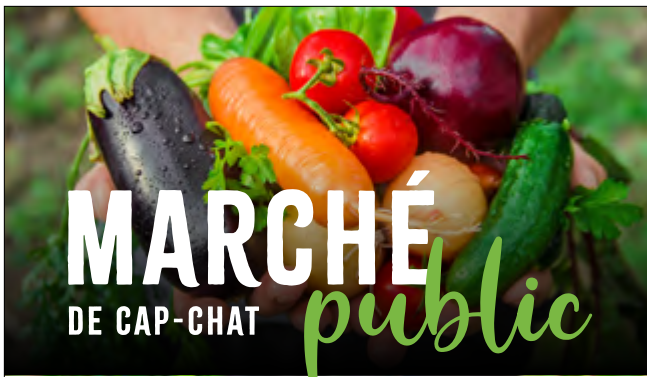
**TÉTÔ**

• TAVERNE GASPÉSIENNE •

**TETURESTO.CA**

**418 368.8388**

**178, rue de la Reine, Gaspé**



# MARCHÉ public

DE CAP-CHAT

**DÉMARREZ LE WEEKEND  
AVEC UNE SAVEUR LOCALE**

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

**TOUS LES  
SAMEDIS DE  
9 H 30 À 14 H**

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



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



**CAP-CHAT.CA | 418 764-6858**



**GRANDE VARIÉTÉ DE BIÈRES  
DE MICROBRASSERIES**

NOTRE MARCHÉ GOURMAND  
REGROUPE PLUSIEURS PRODUITS  
DU TERROIR GASPÉSIEN

- VIANDES
- CHARCUTERIES
- FROMAGES
- POISSONS FUMÉS
- ALGUES
- KOMBUCHA
- CONFITURES
- CHOCOLATS ET BIEN PLUS!






562, BOULEVARD PERRON - CARLETON-SUR-MER  
581 886-0037  
CHOPESURMER.COM




**Pure GASPÉSIE**

**FARINES,  
GRUAUX,  
GRAINES  
DÉCORTI-  
QUÉES,  
HUILES**

418 729-3813   

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

 LA MINOTERIE  
DES ANCIENS

# RÉPERTOIRE gourmand 2020

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

*gourmet*  
**DIRECTORY**  
2020

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

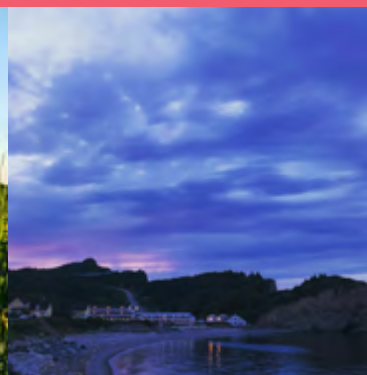
**GROUPED BY GEOGRAPHICAL SECTOR AND CATEGORY, YOU'LL FIND:**

Gaspésie Gourmande member producers and processors;

The retailers (supermarkets, gourmet and specialised fine food boutiques and shops) where their products are sold fresh or packaged in jars and pouches; and

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

Treat yourself to their know-how!



## VOUS Y TROUVEREZ, CLASSÉS PAR SECTEURS ET PAR CATÉGORIES :

Les producteurs et transformateurs membres de Gaspésie Gourmande

Les commerces (supermarchés, épiceries fines et spécialisées, boutiques...) où leurs produits 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!

**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.**

# LES PICTOGRAMMES DU RÉPERTOIRE GOURMAND

GOURMET DIRECTORY PICTOGRAMS

## 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 étancheront votre soif d'originalité, tout comme les gins et autres élixirs de nos distilleries. *Dark, blond, red or pale... the beers brewed by our microbreweries will leave you wanting more. Smooth strawberry liqueurs, rhubarb wine and honey-based mead will quench your thirst for something original, as will the gins and other elixirs crafted by our distilleries.*

## BOISSONS SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE BEVERAGES



Osez le houblon ou l'eau florale pétillants, le kombucha ou les jus et nectars de fruits biologiques. Relaxez-vous en dégustant un thé, une tisane ou un café torréfié localement, savoureux chauds ou froids. *Don't be shy; try a zesty hop or floral water drink, some kombucha or organic fruit juice or nectar. Relax with a nice cup of tea or herbal tea or coffee roasted locally, all delicious hot or cold.*

## CONDIMENTS

CONDIMENTS



Ketchups, marinades, kimchis, choucroutes, épices, champignons séchés, moutardes, huiles, vinaigres, vinaigrettes, sauces, algues en paillettes, pestos... rehausseront à merveille vos plats. *Ketchups, pickles, kimchis, sauerkrauts, spices, dried mushrooms, mustards, oils, vinegars, vinaigrettes, sauces, seaweed flakes, pestos... delightfully add to the flavour of your meals.*

## FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES

FLOURS, CEREALS AND GRAINS



Intégrez à vos recettes la grande variété de céréales et de farines – dont plusieurs biologiques et sans gluten –, produites en Gaspésie. Faites aussi le plein d'énergie avec des graines de chanvre. *Add local flavour to your recipes by choosing from the wide variety of cereals and flours produced in the Gaspé – including several that are organic or gluten-free. 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. Collationnez avec des fruits séchés ou confits, ou de savoureuses barres énergétiques. Et rafraîchissez-vous de sorbets et crèmes glacées! *Enjoy jams and jellies, maple, honey, caramel and chocolate products crafted here in our region. Snack on dried or candied fruit... or delicious energy bars. And enjoy some refreshing flavourful sorbet or ice cream!*

## LÉGUMES ET FRUITS

VEGETABLES AND FRUITS



Faites l'achat de produits frais au kiosque du producteur ou chez nos commerces complices. Melons d'eau, ail, fines herbes, pommes de terre bleues, camerises, cerises de terre, herbes pour tisanes... vous serez surpris par les nombreuses variétés! *Purchase fresh fruits and vegetables at farm-gate stands or from a Gaspésie Gourmand retail associate. Watermelons, garlic, herbs, blue potatoes, haskaps, groundcherries and herbal teas... You'll be astonished by the range of what's available!*

## METS PRÉPARÉS

READY-TO-EAT FOODS



De délicieux plats prêts-à-manger aux saveurs gaspésiennes vous simplifieront la vie! Au menu, notamment : des repas végétaliens et des plats à base de ressources marines locales. *Delicious ready-to-eat dishes with Gaspesian flavours will simplify your life! On the menu: vegan meals and dishes that make the most of local marine resources.*

## 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... Goûtez aussi d'incontournables bretzels frais du jour! *Check out our bakeries and pastry shops; smell and enjoy the wonderful, fresh bread and savoury treats. And why not also try some pretzels, baked fresh every day!*

## PRODUITS MARINS

FOOD FROM THE SEA



Offrez-vous un festin de crabe ou de homard, des huîtres cocktail, des moules bien fraîches ou de l'omble de pisciculture. Faites l'expérience des algues sauvages ou cultivées, et repartez d'une poissonnerie avec une glacière bien remplie. *Enjoy a feast of crab or lobster cooked in seawater, cocktail oysters, the freshest mussels or some farmed brook trout. Be adventurous and try some wild or farmed seaweed. And before you leave, stop in at a fish store and fill your cooler with some of the Gaspé's finest fare.*

## VIANDE ET ŒUFS

MEAT AND EGGS



Procurez-vous de la viande de bœuf, de chèvre, d'agneau ou de porc sous forme de découpes, de charcuteries, de saucisses, de terrines et plus encore. Allez aussi quérir vos protéines dans de bons œufs frais! *Pick up some beef, goat, lamb or pork in the form of cuts, deli meats, sausages, terrines and more. You can also get your protein from delicious farm-fresh eggs!*

Dans le contexte de crise sanitaire lié à la COVID-19, la situation et le fonctionnement des entreprises du Répertoire sont sujets à changement. Pour connaître leur horaire et les plus récentes mises à jour, rendez-vous sur leur site Web ou leur page Facebook, ou communiquez avec elles par téléphone.

In the context of the COVID-19 health crisis, the situation and operations of the enterprises listed in our directory may change. For the latest updates and business hours, please visit our members' websites or Facebook pages, or contact them by phone.

# 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 RESTAURANTS

menus avec produits Gaspésie Gourmande  
*Menus featuring Gaspésie Gourmande products*



### TRAITEURS CATERERS

menus avec produits Gaspésie Gourmande  
*Menus featuring Gaspésie Gourmande products*



### COMMERCES RETAIL SHOPS

avec produits Gaspésie Gourmande  
*Offering Gaspésie Gourmande products*



### HÉBERGEMENT LODGING ESTABLISHMENTS

avec table ou commerce complice  
*Serving or selling Gaspésie Gourmande products*



### DISTRIBUTEURS DISTRIBUTORS

de produits Gaspésie Gourmande  
*That deliver Gaspésie Gourmande products*



### FORMATEURS INSTRUCTORS

ambassadeurs des produits Gaspésie Gourmande  
*Who are ambassadors for Gaspésie Gourmande products*



### NOUVEAUX MEMBRES NEW MEMBERS

producteurs, transformateurs ou complices  
*Producers, processors or associates*

# ACHAT ET CONSOMMATION DE PRODUITS

BUY AND EAT  
LOCAL PRODUCTS



### BOUTIQUE EN LIGNE

ONLINE SHOP



### COMMANDE TÉLÉPHONIQUE

PHONE ORDERS



### CONSOMMATION À L'INTÉRIEUR

INDOOR CONSUMPTION



### CUEILLETTE DE COMMANDES SUR PLACE

ON-SITE ORDER PICKUP



### SERVICE DE LIVRAISON

DELIVERY SERVICE



### TABLES À L'EXTÉRIEUR

TABLES OUTSIDE



### VENTE DANS LES COMMERCES DE DÉTAIL (SUPERMARCHÉS, ÉPICERIES FINES, DÉPANNEURS, ETC.)

SALES AT RETAIL OUTLETS (SUPERMARKETS, FINE FOOD SHOPS, CONVENIENCE STORES, ETC.)



### VENTE SUR PLACE

ON-SITE SALES

## LES 5 SECTEURS DU RÉPERTOIRE GOURMAND

LA CÔTE  
THE COAST

LA HAUTE-  
GASPÉSIE  
THE UPPER  
GASPÉ

LA POINTE  
LAND'S END

LA BAIE-DES-  
CHALEURS  
CHALEUR BAY

LA VALLÉE  
THE VALLEY

# 5 SECTEURS, 5 RECETTES POUR LE BARBECUE !

Vous trouverez, dans le Répertoire gourmand, cinq recettes faciles à réaliser. Offertes par des complices de Gaspésie Gourmande, elles mettent délicieusement en valeur notre gamme de produits !



**FRAISES GRILLÉES,  
PANACOTA AU  
MÉLILOT ET  
CRUMBLE À  
L'AVOINE**

Page 36



**BURGER DE  
MAQUEREAU FUMÉ**

Page 40



**SALADE DE  
HOMARD GRILLÉ**

Page 49



**CÔTELETTES DE  
CHÈVRE, MARINADE  
AU GIN ET AUX BAIES  
D'ARONIA**

Page 53



**SALADE DE  
CREVETTES  
NORDIQUES,  
BAGUETTE À LA  
DRÊCHE GRATINÉE**

Page 62

## LA CÔTE THE COAST

### Des Michins à Pointe-au-Père

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).

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

#### SECTION COMPLICES

### COMMERCES



#### Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry

Pierre-Olivier Ferry

164, rue Principale, Métis-sur-Mer, G0J 1S0

418 732-4202

atelierculinaireferry@gmail.com • atelierculinaireferry.com

**Spécialités :** Boules glacées – Comptoir de gelatos artisanaux fabriqués sur place avec des produits de la région et du paysage gaspésien (rose, peuplier baumier, cèdre, mélilot, algue, etc.), boulangerie, prêt-à-manger et autres gourmandises au gré des saisons



#### Fromagerie du Littoral

Carole Castonguay, Christian Beaulieu

200, route 132, Baie-des-Sables, G0J 1C0

418 772-1314

beaulieu@globetrotter.net • fromageriedulittoral.com

**Spécialités :** Fromages Le Rayon d'Or, La Perte 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

### RESTAURANTS



#### Cargo

250, avenue du Phare Est, Matane, G4W 3N4

418 566-2651 ou 1 866 566-2651

restocargo.com

**Cuisine régionale**

**Spécialités :** Poissons, fruits de mer, grillades

Déjeuner, souper

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

Hôtel, 4 étoiles



#### Le Mitisk – Restaurants des Jardins de Métis

200, route 132, Grand-Métis, G0J 1Z0

418 775-2222

info@jardinsdemetis.com • jardinsdemetis.com

**Cuisine régionale de type bistro**  
(Restaurant de la 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.



#### 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, 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 \$

4 PORTIONS • PRÉPARATION : 20 MINUTES

## FRAISES GRILLÉES, PANACOTA AU MÉLILOT ET CRUMBLE À L'AVOINE

Frederick Boucher

RESTAURANT DE LA VILLA ESTEVAN  
DES JARDINS DE MÉTIS (GRAND-MÉTIS)

### INGRÉDIENTS

3 feuilles de gélatine • Eau froide • 500 ml de crème 35 % • 1 c. à thé de **paillettes de mélilot** (Gaspésie Sauvage) ou 1 gousse de vanille • 50 g de cassonade blonde

125 g de **flocons d'avoine** (Minoterie des Anciens) • 40 g de **farine tout usage** (Minoterie des Anciens) • 55 g de cassonade • 75 g de beurre non salé, ramolli

2 barquettes de 500 g de **fraises** entières, équeutées

### PRÉPARATION

#### PANACOTA

**1-**Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau. **2-**Dans une casserole, faire chauffer la crème. Retirer du feu, incorporer le mélilot et laisser reposer 30 minutes. **3-**Filter la crème. Incorporer la cassonade et porter à ébullition. **4-**Retirer la gélatine de l'eau, l'essorer et l'incorporer à la crème. Bien mélanger pour la faire fondre et verser dans un plat. Réfrigérer 12 heures.

#### CRUMBLE

Préchauffer le four à 350° F. Dans un bol, mélanger l'avoine, la farine et la cassonade. Ajouter le beurre et bien mélanger. Faire cuire 50 minutes.

#### FRAISES

Placer les fraises directement sur la grille du barbecue et laisser caraméliser. Les déposer dans un bol. Laisser refroidir.

Dans un bol, servir une grosse cuillère de panacota, les fraises, un peu de leur jus et le crumble.

## LA HAUTE- GASPÉSIE

THE UPPER GASPÉ

De Capucins à  
Rivière-Madeleine

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.

*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.*

LES PRODUITS **EN COULEUR** SONT OFFERTS PAR DES PRODUCTEURS OU TRANSFORMATEURS INSCRITS DANS LE RÉPERTOIRE GOURMAND.



#### SUGGESTION D'ACCORD

Le François, un digestif de fraises de la Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure)

Dans le contexte de crise sanitaire lié à la COVID-19, la situation et le fonctionnement des entreprises du Répertoire sont sujets à changement. Pour connaître leur horaire et les plus récentes mises à jour, rendez-vous sur leur site Web ou leur page Facebook, ou communiquez avec elles par téléphone.

**LES BIÈRES DE FÉLIX ET THIERRY**

MICROBRASSERIE LE MALBORD



**ALCOOLS**



**Microbrasserie Le Malbord**

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

**Types de produits :** Sept variétés de bières (La gamme classique [Le Voile de la mariée, La Missive, La Collin, Lafibuste, La Pagon] et la gamme découverte), articles et vêtements à l'image de la microbrasserie

*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!*

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

**BOISSONS SANS ALCOOL**



**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'autocueillette et vous procurer des petits fruits frais, congelés ou transformés. Fermette, boutique de produits du terroir, sentier pédestre.*

Principaux points de vente : épicerie fines, boulangeries, boutiques de vrac, comptoirs régionaux dans certains supermarchés du Québec



**Coop du Cap**

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

**Types de produits :** Trois huiles biologiques (chanvre, canola et canola grillé), protéine de chanvre, nectar de fruits nordiques Couleur paysanne, tisanes, vinaigrette chanvre et érable, farine de chanvre, gamme des petits fruits (tartinades, sirops), produits maraîchers, paniers de légumes

**Certification :** Québec Vrai (biologique)

*Nouveauté 2020 : La Coop propose un nouveau volet herboristerie avec Émilie Sabourin, de Clou de Girafe, où de belles tisanes vibrantes sont proposées ainsi que le nouveau Pur Jus d'argousier. La Coop propose aussi toujours ses huiles artisanales et ses nectars au goût unique.*

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

**LE NECTAR ET LES HUILES DE FRANCE ET BRUNO**

COOP DU CAP



**LE KOMBUCHA DE RENÉ**

L'ARMOIRE – ÉPICERIE SANTÉ



**LE CAFÉ BIO D'ANTOINE**

MONT-CAFÉ



**L'Armoire – Épicerie santé**

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

Principaux points de vente : Pâtisserie Marie 4 Poches et Metro (Sainte-Anne-des-Monts), Boulangerie Toujours Dimanche et Marché IGA Desrosiers (Matane)



**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.*

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

## CONDIMENTS



### Coop du Cap

France Létourneau (volet petits fruits), Bruno Vincent (huiles), Émilie Sabourin (herboriste)

Cap-au-Renard  
418 288-5080

info@coopducap.org • coopducap.org

**Types de produits :** Trois huiles biologiques (chanvre, canola et canola grillé), protéine de chanvre, nectar de fruits nordiques Couleur paysanne, tisanes, vinaigrette chanvre et érable, farine de chanvre, gamme des petits fruits (tartinades, sirops), produits maraichers, paniers de légumes

**Certification :** Québec Vrai (biologique)

**Nouveauté 2020 :** la Coop propose un nouveau volet herboristerie avec Émilie Sabourin, de Clou de Girafe, où de belles tisanes vibrantes sont proposées ainsi que le nouveau Pur Jus d'argousier. La Coop propose aussi toujours ses huiles artisanales et ses nectars au goût unique.

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



### La Minoterie des Anciens inc.

Denise Verreault (présidente), Victoria Li Beaupré (directrice générale)

Sainte-Anne-des-Monts  
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, féculés (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.**

Principaux points de vente : boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, épicerie fines et commerces de la Gaspésie

### LES FARINES, HUILES ET GRAINES DE VICTORIA

LA MINOTERIE DES ANCIENS



### Varech Phare Est

Stéphane Maddix Albert

Cap-au-Renard  
418 763-4170

maddixalbert@gmail.com • varechphareest.com

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

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

Principaux points de vente : en ligne, L'Armoire — Épicerie santé et Épicerie Chez Cécile (Sainte-Anne-des-Monts), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Auberge L'Amarré (Mont-Louis), Chope-sur-mer — Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Maison Pure-Thé (Pabos) (voir la liste complète à varechphareest.com)

## FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES



### Coop du Cap

France Létourneau (volet petits fruits), Bruno Vincent (huiles), Émilie Sabourin (herboriste)

Cap-au-Renard  
418 288-5080

info@coopducap.org • coopducap.org

**Types de produits :** Trois huiles biologiques (chanvre, canola et canola grillé), protéine de chanvre, nectar de fruits nordiques Couleur paysanne, tisanes, vinaigrette chanvre et érable, farine de chanvre, gamme des petits fruits (tartinades, sirops), produits maraichers, paniers de légumes

**Certification :** Québec Vrai (biologique)

**Nouveauté 2020 :** la Coop propose un nouveau volet herboristerie avec Émilie Sabourin, de Clou de Girafe, où de belles tisanes vibrantes sont proposées ainsi que le nouveau Pur Jus d'argousier. La Coop propose aussi toujours ses huiles artisanales et ses nectars au goût unique.

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

### LES ALGUES DE STÉPHANE

VARECH PHARE EST



### La Minoterie des Anciens inc.

Denise Verreault (présidente), Victoria Li Beaupré (directrice générale)

Sainte-Anne-des-Monts  
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, féculés (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.**

Principaux points de vente : boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, épicerie fines et commerces de la Gaspésie

## LÉGUMES ET FRUITS



### Bio Culture Lepage

Élise Lepage

864, rue Bellevue, 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'autocueillette et vous procurer des petits fruits frais, congelés ou transformés. Fermette, boutique de produits du terroir, sentier pédestre.**

Principaux points de vente : épicerie fines, boulangeries, boutiques de vrac, comptoirs régionaux dans certains supermarchés du Québec

### LES PETITS FRUITS D'ÉLISE

BIO CULTURE LEPAGE



## LÉGUMES ET FRUITS



### Coop du Cap

France Létourneau (volet petits fruits), Bruno Vincent (huiles), Émilie Sabourin (herboriste)

Cap-au-Renard

418 288-5080

info@coopducap.org • coopducap.org

**Types de produits :** Trois huiles biologiques (chanvre, canola et canola grillé), protéine de chanvre, nectar de fruits nordiques Couleur paysanne, tisanes, vinaigrette chanvre et érable, farine de chanvre, gamme des petits fruits (tartinades, sirops), produits maraîchers, paniers de légumes

**Certification :** Québec Vrai (biologique)

**Nouveauté 2020 :** la Coop propose un nouveau volet herboristerie avec Émilie Sabourin, de Clou de Girafe, où de belles tisanes vibrantes sont proposées ainsi que le nouveau Pur Jus d'argousier. La Coop propose aussi toujours ses huiles artisanales et ses nectars au goût unique.

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



### Potagers Les Rangs Fous

Michèle Perrée, Mélanie Simard

960, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1V4  
418 764-0101

perreesimard@gmail.com

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

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

Principaux points de vente : kiosque de la ferme en été, L'Armoire — Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts)

## LES LÉGUMES DE MÉLANIE ET MICHEL

POTAGERS LES RANGS FOUS



## GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS



### 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'autocueillette et vous procurer des petits fruits frais, congelés ou transformés. Fermette, boutique de produits du terroir, sentier pédestre.**

Principaux points de vente : épiceries fines, boulangeries, boutiques de vrac, comptoirs régionaux dans certains supermarchés du Québec



### Coop du Cap

France Létourneau (volet petits fruits), Bruno Vincent (huiles), Émilie Sabourin (herboriste)

Cap-au-Renard

418 288-5080

info@coopducap.org • coopducap.org

**Types de produits :** Trois huiles biologiques (chanvre, canola et canola grillé), protéine de chanvre, nectar de fruits nordiques Couleur paysanne, tisanes, vinaigrette chanvre et érable, farine de chanvre, gamme des petits fruits (tartinades, sirops), produits maraîchers, paniers de légumes

**Certification :** Québec Vrai (biologique)

**Nouveauté 2020 :** la Coop propose un nouveau volet herboristerie avec Émilie Sabourin, de Clou de Girafe, où de belles tisanes vibrantes sont proposées ainsi que le nouveau Pur Jus d'argousier. La Coop propose aussi toujours ses huiles artisanales et ses nectars au goût unique.

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

## LES CHOCOLATS DE CARL

COULEUR CHOCOLAT



### Couleur Chocolat

Carl Pelletier, Paule M. Pelletier

36, 2<sup>e</sup> Rue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 2H1

418 763-7535

info@couleurchocolat.ca • couleurchocolat.ca

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

**Certification :** Fourchette bleue

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

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

### Économusée® du chocolatier

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

Visite guidée en réalité virtuelle payante (7 \$/personne ou 20 \$/famille [4 personnes]). La disponibilité du service peut varier en raison de la situation actuelle.

### Artisan glacier

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



### 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.**

Principaux points de vente : supermarchés de la Gaspésie

## LE SIROP D'ÉRABLE DE CARL

LES ENTREPRISES 3B



## GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS



### 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 gravir 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 !*

Principal point de vente : sur place

## LES PRODUITS VÉGÉTALENS DE MÉLANIE ET ALAIN

LE VERT À BOIRE



## METS PRÉPARÉS



### Le Vert à boire

Alain Plourde, Mélanie Ross

1180, 1<sup>re</sup> Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1C4  
418 967-VERT

levetaboire@globetrotter.net • levetaboire.com

**Produits :** Jus centrifugés et smoothies, bols et wraps végétaliens, desserts crus

*Le Vert à boire est un comptoir végétalien qui favorise l'intégration de modes de vie sains. Ses principaux produits sont les smoothies, les jus, diverses collations et des repas végétaliens. L'entreprise offre également des ateliers éducatifs portant sur l'alimentation végétale et de saines habitudes de vie.*

De 4 \$ à 20 \$ • Déjeuner, dîner

Plats à emporter

Principaux points de vente : L'Armoire – Épicerie santé et Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches (Sainte-Anne-des-Monts)

## PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES



### 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 gravir 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 !*

Principal point de vente : sur place

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

PÂTISSERIE-BOULANGERIE MARIE 4 POCHEs

4 PORTIONS • PRÉPARATION : 25 MINUTES

## BURGER DE MAQUEREAU FUMÉ

Jean-François de Villemure

CANTINE BARBEROUSSE (SAINTE-ANNE-DES-MONTS)

### INGRÉDIENTS

2 filets de maquereau fumé

#### Mayonnaise

120 ml de mayonnaise • ½ c. à soupe de sauce piquante (sriracha ou sambal oelek) • 1 cornichon tranché finement • Jus d'un demi-citron • 1 petite gousse d'ail hachée

#### Salade de chou

1 tasse de chou rouge finement tranché en lanières • 4 c. à soupe de persil de mer • 50 ml d'huile d'olive • 35 ml de vinaigre de vin rouge • ¼ c. à thé de sucre • ¼ c. à thé de sel • Poivre moulu

2 tomates • 4 pains à hamburger

### PRÉPARATION

**1-**Mélanger les ingrédients de la mayonnaise. **2-**Mélanger les ingrédients de la salade. **3-**Tailler un morceau de maquereau fumé de la grosseur du pain à hamburger. Enlever la peau et le faire griller sur le barbecue à feu élevé 1 minute de chaque côté. **4-**Faire griller les pains.

Assembler le burger avec la salade, la mayonnaise et quelques tranches de tomate bien juteuses.

Accompagner d'une salade de concombre et de verdure ou de frites maison.



### SUGGESTION D'ACCORD

Bière rousse d'une microbrasserie gaspésienne

LES PRODUITS EN COULEUR SONT OFFERTS PAR DES PRODUCTEURS OU TRANSFORMATEURS INSCRITS DANS LE RÉPERTOIRE GOURMAND.

## PRODUITS MARINS



### Atkins et Frères

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

**Types de produits :** Saumon et truite fumés à chaud et à froid, maquereau et fruits de mer fumés, rillettes de poisson fumé  
**Certifications :** Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

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

Principaux points de vente : poissonneries de la Gaspésie, supermarchés IGA, Metro et Provigo



### Cusimer

Dann Normand, Marie-Eve Bernatchez  
52, 1<sup>re</sup> 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, Gaspésie Gourmande Mer

*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.*

Principal point de vente : sur place



### Varech Phare Est

Stéphane Maddix Albert  
Cap-au-Renard  
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.*

Principaux points de vente : en ligne, L'Armoire — Épicerie santé et Épicerie Chez Céciv (Sainte-Anne-des-Monts), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Auberge L'Amarée (Mont-Louis), Chope-sur-mer — Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Maison Pure-Thé (Pabos) (voir la liste complète à varechphareest.com)

## LES POISSONS FUMÉS DE GUILLAUME

ATKINS ET FRÈRES



## LE POISSON DE DANN

CUSIMER



## SECTION COMPLICES

## COMMERCES



### Auberge L'Amarré — Garde-manger du terroir

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

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

Produits maison : Conserves



### Croquez la Gaspésie avec Yannick Ouellet

Yannick Ouellet  
111, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R6  
581 338-2828  
croquezlagaspesie.com 

**Types de produits :** Confitures, gelées, marmelades, caramels, tartinades, miels, sirops d'érable et de merisier, chocolats, moutardes, algues, pestos, marinades, huiles, vinaigres, vinaigrettes, farines, café, thé, mélanges d'épices et tisanes à base de champignons et produits forestiers

**Spécialités :** Produits régionaux provenant de toutes les régions de la Gaspésie touristique

Produits maison : Mélanges d'épices tels que Le p'tit grillardin, Le goût du large, Gravlax version 3B, Gaspésienne n° 20 et Mélange du pâtissier

### Épicerie Chez Céciv

Marie-Josée Daraïche, Serge Lafontaine  
486, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1T5  
418 763-2550 (poissonnerie) ou 418 764-0051 (boucherie)  
chezcevic@gmail.com • chezcevic.com 


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

**Certification :** Fourchette bleue

Service à l'auto offert sur demande



### Marché public de Cap-Chat

Marie Gratton  
Halte routière, route 132 Est, près de la rivière Cap-Chat  
418 764-6858  
marchepubliccapchat2020@gmail.com 

**Spécialités :** Grande variété de produits du terroir et de la Gaspésie tels que des produits maraîchers variés (ail, tomates, concombres, petits fruits biologiques, pommes et poires), des produits d'un vignoble québécois, des viennoiseries, pâtisseries et produits de boulangerie, des confitures, marinades et relish ainsi que les arts de la table des Fermières



### 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 

**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 : Confiseries, caramels, vinaigrettes, cretons, hummus, végé-pâté, confits, antipasti, plats préparés sous-vide pour la maison ou la randonnée

## RESTAURANTS



## Auberge de montagne des Chic-Chocs

Guy Laroche (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 Lafflamme (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



## Auberge L'Amarré

Julie Asselin

30, 1<sup>re</sup> Avenue Est, Mont-Louis, G0E 1T0

418 797-2323

cafelamarre@gmail.com • aubergelamarre.com

Cuisine sympathique à emporter et prêt-à-manger

Spécialité : Comptoir-café au menu coloré

De 12 \$ à 24 \$ • Dîner, souper

Certification : Fourchette bleue

Terrasse, vue sur la mer, plage à deux pas

Boutique (produits locaux et artisanat local)

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



## 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 (cheffe)

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

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

Salle à manger, verrière

Gîte, 2 étoiles • De 75 \$ à 110 \$



## 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 • Della Guérette (cheffe)

Spécialités : Pâtes de la mer, club au homard, poisson frais, poutine aux crevettes, fish and chips

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

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, verrière

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



## 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



## 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, végétarisme, café biologique

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

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



## Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches –

## Comptoir-lunch

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

À emporter

Cuisine du marché et rapide

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

De 1 \$ à 25 \$ • Déjeuner, dîner



## 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 La Broue dans l'Toupet d'Hôtel &amp; 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 L'Eau à la bouche de l'Auberge des Belles-Sœurs

Clarisse Bernatchez

24, 1<sup>re</sup> Avenue Est, C. P. 282, Mont-Louis, G0E 1T0

418 797-5000

aubergedesbellesoeurs@gmail.com •

aubergedesbellesoeurs.com

Fine cuisine régionale • Michel Scantland (chef)

Spécialités : Poissons, fruits de mer, grillades

De 9,95 \$ à 29,95 \$ • Table d'hôte, dîner, souper

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Salle à manger, terrasse

Hôtel, 2 étoiles • De 50 \$ à 70 \$

# LA POINTE

LAND'S END

*De Grande-Vallée  
à Port-Daniel*

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 bijoux 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.

*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 holds many natural gems – including our mountain-sheltered bay 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.*

## ALCOOLS



### 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.*

Principaux points de vente :  
supermarchés, épicerie fines et  
dépanneurs de la Gaspésie

### LA BIÈRE ARTISANALE DE BEN

BRASSERIE  
AUVAL



## LES BIÈRES AUX FRUITS DE BRAD ET FRANCIS

BRETT ET SAUVAGE



### Brett et Sauvage

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

**Types de produits :** bières aux fruits

*Brett et Sauvage est une nano-brasserie qui a pour mission de produire des bières à partir de levures sauvages et des bières de fermentation spontanée. Trois séries seront offertes : Spontanée, Authentique et Nature-culture. Une boutique permet l'achat de produits sur place : bières, vêtements, verres et paniers verseurs. Ouverture à l'été 2020; consultez la page Facebook pour plus de détails.*

Principaux points de vente : sur place, boutiques spécialisées, pubs  
Pit Caribou (Percé et Montréal)

### Distillerie O'Dwyer Distillery

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

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

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

Principaux points de vente : SAQ de la Gaspésie

## LES SPIRITUEUX DE FRÉDÉRIC ET MICHAEL

DISTILLERIE O'DWYER



## LES SPIRITUEUX DE MATHIEU

LA SOCIÉTÉ SECRÈTE –  
DISTILLERIE ARTISANALE



### La Société secrète – Distillerie artisanale

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

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

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

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

### Microbrasserie au Frontibus

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

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

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

Principaux points de vente : dépanneurs et supermarchés de la Gaspésie

## LES BIÈRES DE LYDIA ET PATRICK

MICROBRASSERIE  
AU FRONTIBUS



## ALCOOLS



### Microbrasserie Cap Gaspé

Audrey-Anne Côté, Claude Côté  
286, boulevard de York Sud, Gaspé, G4X 2L6  
418 360-9000

info@capgaspé.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 élargie en saison froide.*

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



### 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. Surveillez le site Web pour connaître la date de réouverture du salon de dégustation à Percé.*

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

## LES BIÈRES DE CLAUDE ET AUDREY-ANNE

MICROBRASSERIE  
CAP GASPÉ



## L'EAU PURE DE JEAN-PAUL GASPÉAU



## LES INFUSIONS APAISANTES DE LINDA ET CAROLE-ANNE MAISON PURE-THÉ



## BOISSONS SANS ALCOOL



### Gasp'eau

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

jpaul@gaspéau.com • gaspeau.com

**Type de produit :** Eau pure embouteillée

*L'eau distillée Gasp'eau est purifiée avec un équipement à la fine pointe de la technologie et traitée à l'ozone pour assurer la meilleure qualité possible. L'entreprise fait aussi la vente de produits pour le café (verre à café biodégradables, sucre, godets de lait, etc.), 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. Service de livraison offert.*

Principaux points de vente : en ligne, IGA, Provigo, Super C, Jean Coutu, COOP, dépanneurs



### Maison Pure-Thé inc.

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

info@maisonpurethe.com • maisonpurethe.com

**Types de produits :** Thé, 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.*

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

## LES BIÈRES DE JEAN-FRANÇOIS ET VINCENT

MICROBRASSERIE  
PIT CARIBOU



## CONDIMENTS



### Gaspésie Sauvage

Gérard Mathar, Catherine Jacob  
34, avenue Rooney, Douglstown, G4X 2Z2  
418 368-2296

info@gaspésiesauvage.com • gaspésiesauvage.com

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

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

Principaux points de vente : Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Croquez la Gaspésie (Sainte-Anne-des-Monts), Musée acadien du Québec (Bonaventure), Microbrasserie Le Naufrageur et Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière)

Dans le contexte de crise sanitaire lié à la COVID-19, la situation et le fonctionnement des entreprises du Répertoire sont sujets à changement. Pour connaître leur horaire et les plus récentes mises à jour, rendez-vous sur leur site Web ou leur page Facebook, ou communiquez avec elles par téléphone.



## CONDIMENTS



## Les Érables de la passion

Denis Cyr

Sainte-Thérèse-de-Gaspé  
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.*

Principaux points de vente : sur place sur rendez-vous téléphonique, supermarchés, épicerie fines, marchés publics, dépanneurs et poissonneries de la Gaspésie



## Les Produits Tapp

Sylvain Tapp, Julien Côté Tapp

Douglastown  
418 368-6043

info@produitstapp.com • produitstapp.com

**Types de produits :** Quatre saveurs de choucroute (laurier, cumin, carotte et gingembre, betterave et gingembre) et kimchi  
**Certifications :** Ecocert Canada (biologique), Aliments du Québec bio

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

Principaux points de vente : épicerie fines, certains Metro, Provigo et IGA de la Gaspésie, Maturin — Marché numérique de l'alimentation (pour plus d'information, écrivez à info@produitstapp.com)



## Un Océan de saveurs inc.

Cap-aux-Os (Gaspé)

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.*

Principaux points de vente : en ligne, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, supermarchés, épicerie fines, poissonneries, boutiques de vrac (consultez le site Web pour plus d'information sur les points de vente)

LES ALGUES  
D'ANTOINE

UN OcéAN DE SAVEURS

LES  
CHAMPIGNONS  
FORESTIERS  
DE CATHERINE  
ET GÉRARDGASPÉSIE  
SAUVAGELES LÉGUMES  
DE  
MARIE-CLAUDEJARDINS  
D'AMARYLLISLÉGUMES  
ET FRUITS

## Jardins d'Amaryllis

Marie-Claude Ricard

2034, boulevard de Douglas, Douglastown, G4X 2X1  
418 355-8484

marie-claude@jardinsdamaryllis.ca • jardinsdamaryllis.ca

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

*Petite ferme de fruits et de légumes, les Jardins d'Amaryllis travaillent en concordance avec l'environnement. Elle a pour mission de nourrir les gens locaux de bons légumes frais. Sur place, au kiosque, sont offerts des fruits et légumes provenant uniquement de la ferme, qui permettront aux vacanciers de se cuisiner eux-mêmes un repas écologique et local.*

Principaux points de vente : en ligne, kiosque à la ferme, Marché public de Gaspé, abonnement à des paniers hebdomadaires, points de chute à Gaspé et Douglastown (complet pour la saison 2020)



## Verger du Gîte La Conche Saint-Martin

Daniel Deraiche

252, route de la Rivière, Port-Daniel-Gascons, G0C 2N0  
418 396-2481laconchesaintmartin@globetrotter.net •  
gitelaconchesaintmartin.com

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

**Certification :** Québec Vrai (biologique)

*Le Gîte La Conche Saint-Martin vous invite à son verger de 2000 plants de camerisiers et de 300 plants de sureaux. L'autocueillette de camerises s'effectue de la mi-juillet à la première semaine d'août (selon la production). Vous avez également la possibilité de séjourner au gîte en bois rond de style scandinave situé face au barachois de Port-Daniel, à 1 km de la route 132. Tranquillité assurée.*

Principal point de vente : sur place

LA CHOUCRUTE  
DE SYLVAIN ET JULIEN

LES PRODUITS TAPP

LES CAMERISES  
DE DANIELVERGER DU  
GÎTE LA CONCHE  
SAINT-MARTIN

## LES CRÈMES GLACÉES DE MICHEL

AUX GLACES DE L'ANSE



## LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE CHRISTINE

ÉRABLIÈRE CÔTÉ SUCRÉ



## LES MIELS DE MANON

LA FERMETTE D'ANTAN



## GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS



### Aux glaces de l'Anse

Chantal Otis, Michel Guay  
125, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
(sur le site de l'auberge La Maison Rouge)  
58, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0  
581 353-0990

auxglacesdelanse@gmail.com • auxglacesdelanse.ca

**Types de produits :** Crèmes glacées et sorbets artisanaux, coulis, trempages et sauces maison, brownies, gaufres, 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.*

Principal point de vente : sur place

### Atelier Pascale Malo – Pâtisserie créative

Pascale Malo  
Gaspé  
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 épicerie 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 inusitées, mettant en valeur autant que possible des produits régionaux.*

Principaux points de vente : épicerie fines, restaurants et cafés de la Gaspésie



### Érablière Côté Sucré

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

**Types de produits :** Sirop, tire et beurre d'érable, 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. Découvrez tous les produits de cette richesse québécoise aux bienfaits et au goût remarquables. Le service de cueillette de commandes est offert le samedi seulement.*

Principaux points de vente : Marché d'alimentation AMI (Percé), Marché AMI Alban Aspirault et Dépanneur Cotton (Rivière-au-Renard), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Magasin général Thompson (Barachois)



### Érablière Saint-Gabriel

Jean-Pierre Hotton  
Grande-Rivière  
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

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

## LE SIROP D'ÉRABLE DE JEAN-PIERRE

ÉRABLIÈRE SAINT-GABRIEL



### La Fermette d'Antan – Le Musée des abeilles

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

**Types de produits :** Miel 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. Possibilité d'envois postaux.*

Principaux points de vente : sur place, supermarchés, épicerie spécialisée et marchés publics de la Gaspésie, boutiques Alpaqa (Québec et Montréal), Marché Bonichoix Guy Desbois (Sainte-Thérèse-de-Gaspé), Marché d'alimentation AMI et Pharmacie Uniprix (Percé), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Magasin général Thompson (Barachois), Serre Petite Rosée (Cap-d'Espoir)



### Les Érables de la passion

Denis Cyr  
Sainte-Thérèse-de-Gaspé  
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.*

Principaux points de vente : sur place sur rendez-vous téléphonique, supermarchés, épicerie fines, marchés publics, dépanneurs et poissonneries de la Gaspésie

## LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE DENIS

LES ÉRABLES DE LA PASSION





### LES CAMELS ET TARTINADES DE BRIGITTE

UN P'TIT AIR SUCRÉ

### LES PÂTISSERIES ARTISANALES DE PASCALE

ATELIER  
PASCALE MALO —  
PÂTISSERIE  
CRÉATIVE



### LE HOMARD DE BILL

E. GAGNON ET FILS  
(GASPE SHORE)



## GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS



### Un p'tit air sucré

Brigitte Gauthier

75, rue commerciale, Chandler, G0C 1K0  
418 408-8378

bgauthier68@hotmail.com • unpetitairsucre.com

Types de produits : Coniseries maison

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

Principaux points de vente : sur place, IGA Coop C. et Pêché Malté (Chandler), Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer), Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Marché Nicolas — Marché Richelieu (Cap-d'Espoir), Marché Bonichoix (Grande-Vallée)



### Verger du Gîte La Conche Saint-Martin

Daniel Deraiche

252, route de la Rivière, Port-Daniel—Gascons, G0C 2N0  
418 396-2481

laconchesaintmartin@globetrotter.net •  
gitealconchesaintmartin.com

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

Certification : Québec Vrai (biologique)

*Le Gîte La Conche Saint-Martin vous invite à son verger de 2000 plants de camérisiers et de 300 plants de sureaux. L'autocueillette de camerises s'effectue de la mi-juillet à la première semaine d'août (selon la production). Vous avez également la possibilité de séjourner au gîte en bois rond de style scandinave situé face au barachois de Port-Daniel, à 1 km de la route 132. Tranquillité assurée.*

Principal point de vente : sur place

### LE RÉPUTÉ SAUMON FUMÉ DE CATHY

FUMOIR MONSIEUR ÉMILE



## PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES



### Atelier Pascale Malo — Pâtisserie créative

Pascale Malo

Gaspé  
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 épicerie 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.*

Principaux points de vente : épicerie fines, restaurants et cafés de la Gaspésie

### Du Bon Pain

Sven Jaeckel

Percé  
418 262-6206

dubonpainperce@gmail.com • dubonpain.ca

Types de produits : Miche au levain naturel, roggenmischbrot (carré noir de tradition allemande), miche aux graines de tournesol et au lin, miche au kamut, scones à l'épeautre et aux canneberges, nussecken (pâtisserie allemande)

Principal point de vente : Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière) (consultez le site Web pour plus d'information sur les points de vente)

### LES PRODUITS FUMÉS D'ALAIN

FUMOIR  
LE PATERNEL



## PRODUITS MARINS



### E. Gagnon et Fils ltée (Gaspé Shore)

Raymond Sheehan, Bill Sheehan

Sainte-Thérèse-de-Gaspé  
418 385-3111

bill@gaspeshore.com • gaspeshore.com

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

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

Principaux points de vente : Metro et IGA de la Gaspésie, supermarchés et poissonneries de la Gaspésie et d'ailleurs au Québec



### Fumoir Le Paternel

Alain Bujold (maître fumeur)

682, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-4342

fumoirlpaternel@gmail.com • fumoirlpaternel.ca

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

*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. Livraison aux particuliers dans certaines villes du Québec.*

Principaux points de vente : La Grange du Paternel, Marché d'alimentation AMI et Pub Pit Caribou (Percé), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Marché Blais (Pabos), Pêché Malté (Chandler)



### Fumoir Monsieur Émile

Cathy Poirier, Alain Méthot

574, route de l'Irlande, Percé, G0C 2L0  
418 782-1412

info@fumoir-monsieur-emile.com • fumoir-monsieur-emile.com

Type de produit : Saumon fumé

*Le saumon fumé de Monsieur Émile se positionne parmi les produits haut de gamme grâce aux soins apportés tout au long de la production. Le choix des ingrédients ainsi que le procédé de fumage fondé sur l'expérience et le raffinement lui confèrent une saveur et une texture inégalées.*

Principaux points de vente : différents commerces du Québec (voir la liste à fumoir-monsieur-emile.com)

## PRODUITS MARINS



### Gaspésie Sauvage

Gérard Mathar, Catherine Jacob  
34, avenue Rooney, Douglstown, G4X 2Z2  
418 368-2296

info@gaspesiesauvage.com • gaspesiesauvage.com

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

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

Principaux points de vente : Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Croquez la Gaspésie (Sainte-Anne-des-Monts), Musée acadien du Québec (Bonaventure), Microbrasserie Le Naufrageur et Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière)



### La Boîte à fruits de mer

155, route 132 Ouest, Percé, GOC 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!*

Point de vente : sur place



### La Crevette du Nord Atlantique inc.

Gaétan Denis  
Bureau : Gaspé  
418 368-1414  
Usine : L'Anse-au-Griffon (Gaspé)  
418 892-5959

gesco@gesco.quebec • crevettedunordatlantique.ca

**Types de produits :** Crevettes fraîches et congelées

**Certification :** Safe Quality Food

*Usine de transformation de la crevette nordique.*

Principaux points de vente : IGA, Super C

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

LES PÊCHERIES GASPÉSIENNES

### LES CREVETTES DE GAÉTAN

LA CREVETTE DU NORD ATLANTIQUE

### LES PÂTES AUX FRUITS DE MER DE PASCALE

LA FABRIQUE PASTA LOCA



### La Fabrique Pasta Loca

Pascale Allain  
Newport  
418 689-0485

pascale.allain@pastaloca.ca • pastaloca.ca

**Types de produits :** Raviolis à saveurs régionales (saumon de l'Atlantique et citron vert, saumon fumé Monsieur Émile, homard gaspésien et cognac, crevettes nordiques du Québec, 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!*

Principaux points de vente : IGA Coop C. (Chandler), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Poissonnerie Matanaise (Matane), Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé), Raymer Aquaculture (New Richmond)



### 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

l.reeves@pechgasp.com • pecheriessgaspesiennes.com

**Types de produits :** Morue, turbot, sole, flétan, saumon, maquereau, sébaste, ombre chevalier, morue salée et séchée Gaspé Cured<sup>MC</sup>

Certifications : Fourchette bleue, C-TPAT, HACCP (sécurité des aliments)

*Les Pêcheries Gaspésiennes proposent une vaste sélection de produits de la mer fumés à chaud et à froid à la gaspésienne, de même que du poisson frais, congelé et salé.*

Principaux points de vente : sur place, Dépanneur Chez Marc (Gaspé), Dépanneur Cotton (Rivière-au-Renard)

### LE CRABE ET LE HOMARD DE ROCH

POISSONNERIE LELIÈVRE, LELIÈVRE ET LEMOIGNAN



### 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 Marinère, 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.*

Principal point de vente : sur place



### Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan ltée

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

marc-antoine@gestionll.com

**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 les marques de renom Cordier et Gaspé Cured. Fondée en 1968, l'entreprise était, au départ, spécialisée dans le traitement de la morue salée et séchée. Au fil du temps, elle a diversifié son offre et a lancé officiellement, en 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.*

Principal point de vente : sur place



### Poissonnerie Marché Le Rouge

Patrick Denis  
484, route 132, Cloridorme, G0E 1G0  
418 395-2811

epicerielerouge@gmail.com

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

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

Principal point de vente : sur place



## PRODUITS MARINS




### Poisson Salé Gaspésien Itée

Réal Nicolas (président), Guillaume Dubé (gestionnaire)

39, rue du Parc, Grande-Rivière, G0C 1V0

418 385-2424

poisson@globetrotter.net • poissonsailegaspésien.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.*

Principal point de vente : sur place



### Un Océan de saveurs inc.

Cap-aux-Os (Gaspé)

oceanadesaveurs.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.*

Principaux points de vente : en ligne, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, supermarchés, épicerie fines, poissonneries, boutiques de vrac (consultez le site Web pour plus d'information sur les points de vente)

## VIANDE ET ŒUFS



### Ferme Percé Nature

Bertrand Anel

Percé

418 782-5518

fermepercenature@gmail.com

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

*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. Les produits sont vendus toute l'année sur réservation auprès du producteur et les offres sont diffusées par courriel à la liste des clients.*

Principal point de vente : Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière)

### LE BŒUF DE BERTRAND

FERME PERCÉ NATURE



### 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. Les produits sont vendus au Marché Richelieu (Marché Nicolas), un marché d'alimentation de proximité, très diversifié dans son domaine.*

Principal point de vente : sur place

### LES SAUCISSES DE DOMINIC

LES CUISINES NICOLAS



## 4 PORTIONS • PRÉPARATION : 25 MINUTES

# SALADE DE HOMARD GRILLÉ

*Nicky Cabot*

TÉTÛ TAVERNE GASPÉSIENNE (GASPÉ)

### APÉRO SUGGÉRÉ

Un vin de miel d'Hydromel Forest (Maria)

## INGRÉDIENTS

2 **homards** vivants (environ 2 ½ lb chacun) ou 450 g de queue de homard décortiquée

### Salade

1 grappe de 150 g de raisins rouges ou verts • 1 ½ c. à table d'huile de tournesol • Sel de mer • 1 bulbe de **fenouil**, une moitié coupée en quartiers et l'autre moitié ainsi que les tiges coupées en tranches très minces (réserver dans l'eau avec du jus de citron) • 6 **radis** émincés • 15 g de **basilic** frais, ciselé • 15 g d'**aneth** frais • 10 g d'**estragon** frais

### Vinaigrette

½ tasse de jus d'orange • 1 ½ c. à thé de **gin** • 1 ½ c. à thé de jus de citron • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel de mer et poivre

## PRÉPARATION

**1-**Précuire les homards dans l'eau bouillante salée 5-6 minutes. Arrêter la cuisson dans l'eau glacée. Décortiquer en gardant intacte la chair des pinces et de la queue. **2-**Enrober la grappe de raisins d'huile et la saupoudrer de quelques pincées de sel de mer. La mettre sur la grille du barbecue à feu élevé 2-3 minutes en la retournant quelques fois. Retirer et réserver. **3-**Égoutter et sécher le fenouil. Réserver les tranches. Griller les quartiers 3-4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. **4-**Dans un grand bol, mélanger les ingrédients de la vinaigrette. Ajouter le fenouil, les radis, les raisins égrappés et les herbes. Mélanger et dresser dans une assiette. **5-**Terminer la cuisson du homard sur le barbecue à feu élevé, 1-2 minutes, en le retournant une fois. Déposer sur la salade.

LES PRODUITS **EN COULEUR** SONT OFFERTS PAR DES PRODUCTEURS OU TRANSFORMATEURS INSCRITS DANS LE RÉPERTOIRE GOURMAND.

## SECTION COMPLICES

AUBERGES  
ET GÎTESBar-terrasse Le BarBar d'Auberge et chalets  
Griffon Adventure

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

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

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

## COMMERCES



## Alexina Épicerie fine inc.

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

Spécialités : Huiles d'olive, épices, produits régionaux,  
fromages québécois, café espresso biologique, dégustation  
au verre de vins régionaux

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

Coin repas (menu saisonnier à emporter), possibilité de plats  
sans gluten, permis d'alcool

## Boutique La Morue Verte du Manoir Le Boutillier

Johanne Murray  
578, boulevard du Griffon, L'Anse-au-Griffon (Gaspé), G4X 6A4  
418 892-5150  
manoirleboutillier@lanseaugriffon.ca • manoirleboutillier.ca

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

Fumoir Le Paternel – La Grange du Paternel :  
Fumoir-Comptoir-Boutique

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

Spécialités : Tous les produits fumés à froid du Fumoir  
Le Paternel : saumon, maquereau, truite, bonbons, jerky,  
morue, flétan et autres

Produits maison : Chili végétarien au kombu royal, tartare aux  
deux saumons et algues gaspésiennes, maquereau mariné...

Aussi à découvrir sur place : La Remise 682, une boutique  
éclectique (art, artisanat...) aux couleurs gaspésiennes.

## Le Marché des Saveurs gaspésiennes

119, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5  
418 368-7705  
saveursgaspésiennes@gmail.com

Spécialités : Produits du terroir gaspésien et d'ailleurs,  
fromages à la coupe, charcuteries québécoises, pâtisseries  
de l'Atelier Pascale Malo (Gaspé), pains de la Boulangerie-  
Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer) cuits sur  
place chaque jour, plats cuisinés sur place à emporter

Certification : Fourchette bleue

Les Cuisines Nicolas – Marché Richelieu  
(Marché Nicolas)

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

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

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

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

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

## FORMATEUR

École de la restauration et du tourisme de la  
Gaspésie

Katie Jalbert (coordonnatrice)  
85, boulevard de Gaspé, Gaspé, G4X 2T8  
418 368-6117, poste 6100  
katie.jalbert@cschic-chocs.qc.ca • ertg.ca, boutiqueertg.ca

Cours axés sur la cuisine maritime et boréale. Programmes  
de formation professionnelle et de formation continue,  
formation sur mesure en entreprise, reconnaissance des  
acquis, ateliers grand public. Bistro-école : programmation  
de repas thématiques; menu alcoolisé inspiré des produits  
régionaux. Formateurs : André Lagacé, Claudine Lelièvre,  
Sonya Lefebvre, Marie-Josée Chrétien, Steeve Synnott,  
Pascale Malo, Pierre-Olivier Ferry.

Pour les informations, la programmation des repas et les ateliers  
thématiques, visitez ertg.ca.

## RESTAURANTS



## 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@campdebasegaspésie.com • campdebasegaspésie.com

Cuisine régionale et gastronomique • Alex Pringle et Agnès  
Élement (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 \$

## Bistro-Bar Le Brise-Bise

Simon Poirier  
135, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5  
418 368-1456  
info@brisebise.ca • brisebise.ca

Cuisine bistro et du marché • Gamme de mets préparés  
sous-vide congelé

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)

## Café-Bistro La Vieille Usine

Philippe Dieul (gérant)  
55, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0  
418 782-2277  
admin@lavielleusine.qc.ca • lavielleusine.com

Cuisine bistro

Spécialités : Mets gaspésiens (soupe de poisson, galettes de  
morue salée séchée, poissons frais, burger de yack, plats  
végétaliens...), produits du terroir

De 10 \$ à 25 \$ • Table d'hôte, dîner, souper

Salle à manger, terrasse à l'ambiance maritime, galerie-  
boutique, 5 à 7, spectacles et soirées musicales

## 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 • culturegriffon.ca

Cuisine bistro et régionale

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

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

Certifications : Fourchette bleue, Terroir et saveurs du  
Québec

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



### La Boîte à fruits de mer — Restaurant

155, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-5666

boitefruitsdemer@outlook.com • la-boite-a-fruits-de-mer.business.site

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



### La Forge Café

Alan Côté

4, rue de la Longue-Pointe, Petite-Vallée, G0E 1Y0  
418 393-2222 ou 418 393-2592

info@festivalechanson.com • theatredelaievieilleforge.com

Cuisine bistro et familiale

Spécialités : Poissons, fruits de mer, produits locaux

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

Certification : Fourchette bleue

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



### La Table à Roland

Nadine Lepage

190, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-2606

troland@tdgperce.ca

Cuisine familiale et régionale • Venise Deschênes (cheffe)

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

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

Salle à manger

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



### Le Marché des Saveurs gaspésiennes —

#### Espace restaurant

119, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5  
418 368-7705

saveursgaspesiennes@gmail.com

Cuisine du marché

Coin repas, terrasse, verrière, plats à emporter

Certifications : Table aux saveurs du terroir, Fourchette bleue

Menu fixe et spécial du midi qui change chaque semaine, habituellement constitué d'un sandwich original accompagné d'un choix de deux salades faites sur place. Fromages et charcuteries à consommer sur place.

Déjeuner, dîner



### Paqbo

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

riotel.com

Cuisine régionale

Spécialités : Poissons, fruits de mer, grillades

Déjeuner, souper

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

Hôtel, 3 étoiles



### 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, vins d'importation privée

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

Salle à manger, terrasse



### Restaurant de l'Auberge William Wakeham

Desmond Ogden

186, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T6  
418 368-5537

maisonww@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 l'Hôtel La Normandie

Jean Le Marquand

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

hotel@normandieperce.com • normandieperce.com

Cuisine régionale et française • Suzon Béliveau (cheffe)

Spécialités : Baluchon de brie et poireaux, coulis d'érable, feuilleté de homard au champagne, Wellington de pétoncles au fromage de chèvre

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

De 18 \$ à 58 \$ • Table d'hôte, déjeuner, souper

Salle à manger (Quatre Diamants CAA/AAA)

Hôtel, 3 étoiles • De 99 \$ à 269 \$



### Restaurant La Maison du Pêcheur

France LeBreux, Christophe LeBreux-Mamelonet

157, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-5331

pecheur@rocherperce.net • maisondupecheur.ca

Cuisine régionale

Spécialités : Poissons, 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



### 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 régionale

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

De 12 \$ à 49 \$ • Déjeuner, souper à la carte et en table d'hôte

Certifications : Table aux saveurs du terroir, Fourchette bleue

Salle à manger, verrière et terrasse chauffée avec foyer

Hébergement 3 étoiles • De 89 \$ à 289 \$ (suites, appartements, chalet)



### Restaurant Le Sieur de Pabos du Motel Fraser

Nadia-Karina Minassian

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

info@motelfraser.com • motelfraser.com

Cuisine actuelle et régionale

Spécialités : Poissons, fruits de mer, steak

De 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 \$



### TÉTÔ taverne gaspésienne

Pascal Denis

178, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T6  
418 368-8388

info@tetestoreto.ca • tetestoreto.ca

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

Découvrez le *food truck*, la terrasse avec vue sur la baie et la boutique de produits gourmands maison.

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

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

## TRAITEUR



### Restaurant Le Sieur de Pabos du Motel Fraser — Service traiteur Le Sieur de Pabos

Nadia-Karina Minassian

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

info@motelfraser.com • motelfraser.com

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.

# LA BAIE-DES- CHALEURS

CHALEUR BAY

*De Shigawake à  
Pointe-à-la-Croix*

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.

*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.*

## LE GIN DE JOSEPH ET LAURIE-ANNE

DISTILLERIE DES  
MARIGOTS



## ALCOOLS



### Distillerie des Marigots inc.

Joseph St-Denis Boulanger  
300, boulevard Perron Est, Caplan, G0C 1Y0  
514 699-5920  
distilleriedesmarigots.com

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

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

Principaux points de vente : sur place, SAQ



### 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

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

Principaux points de vente : supermarchés de la Gaspésie

## LE MIEL BIO ET L'HYDROMEL DE JOHN

RUCHER DES  
FRAMBOISIERS –  
HYDROMEL FOREST



## 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. Petits jardins de l'abeille : magnifiques jardins de plantes mellifères, visite au coût de 6 \$.*

Principaux points de vente : supermarchés et dépanneurs de la Gaspésie



## Microbrasserie Le Naufrageur

Sébastien Valade, Louis-Franck Valade, Christelle Latrasse, Philippe Gauthier  
586, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-5440

info@lenufrageur.com • lenufrageur.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.*

Principaux points de vente : supermarchés et dépanneurs de la Gaspésie

## LES BIÈRES GASPÉSIENNES DE PHILIPPE ET LOUIS-FRANCK

MICROBRASSERIE  
LE NAUFRAGEUR



## BOISSONS SANS ALCOOL



### Ferme Le Caprivore — Naturellement Antioxydant

Vincent-Olivier Bastien, Éliane Gélinas-Frenette

Bonaventure

581 887-2416

fermelecaprivore@gmail.com

**Types de produits :** Charcuteries, terrines, confit, sauces, tisanes, aronia

*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. Les produits sont distribués par Servab et La Gamme Gaspésie—Îles-de-la-Madeleine.*

Principaux points de vente : épicerie fines de la Gaspésie, marchés publics, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), La Grange du Paternel (Percé), Dépanneur Beau-soir Petro-Canada et Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure)



### Loutres Kombucha

Eugénie Rochefort, Gabrielle Leclerc

Bonaventure

418 391-7974

info@loutreskombucha.com

**Type de produit :** Kombucha

**Certification :** Ecocert Canada (biologique)

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

Principaux points de vente : cafés, restaurants, épicerie fines, microbrasseries

Dans le contexte de crise sanitaire lié à la COVID-19, la situation et le fonctionnement des entreprises du Répertoire sont sujets à changement. Pour connaître leur horaire et les plus récentes mises à jour, rendez-vous sur leur site Web ou leur page Facebook, ou communiquez avec elles par téléphone.

**4 PORTIONS • PRÉPARATION : 20 MINUTES  
(PLUS LE TEMPS DE MARINADE)**

## CÔTELETTES DE CHÈVRE, MARINADE AU GIN ET AUX BAIES D'ARONIA

Caroline Landry

CONCEPTION GOURMANDE (NEW RICHMOND)

### INGRÉDIENTS

4 côtelettes (300 g) de **chèvre** (Ferme Le Caprivore)

#### Marinade

½ tasse de **gin** • ⅓ tasse de **baies d'aronia**\* fraîches ou décongelées • 2 c. à soupe de **vinaigre d'aronia**\* • ½ c. à soupe de **poivre d'aronia**\* concassé • **Sel d'aronia**\* au goût • 1 gousse d'**ail** hachée • ½ c. à soupe de **thym** frais • 2 c. à soupe d'huile d'olive

#### Cuisson

2 c. à soupe d'huile d'olive • 1 noix de beurre • 1 branche de **thym** frais

### PRÉPARATION

**1-**Mélanger les ingrédients de la marinade. Faire mariner les côtelettes une journée ou quelques heures. **2-**Dans une poêle en fonte sur le barbecue, faire cuire les côtelettes et les baies d'aronia à feu élevé avec l'huile d'olive, le beurre et la branche de thym. Prévoir 1 minute 30 secondes de chaque côté pour une cuisson saignante ou 2 minutes de chaque côté pour une cuisson rosée. **3-**Retirer la viande de la poêle et déglacer avec la marinade. Faire réduire environ 10 secondes, éteindre le feu et remettre les côtelettes dans la poêle.

Accompagner de **légumes verts**, de **pommes de terre** grelots et de **champignons** grillés. Décorer de **thym** frais.

\* Ingrédients de Naturellement Antioxydant.

LES PRODUITS **EN COULEUR** SONT OFFERTS PAR DES PRODUCTEURS OU TRANSFORMATEURS INSCRITS DANS LE RÉPERTOIRE GOURMAND.



### APÉRO SUGGÉRÉ

Votre cocktail préféré à base de gin gaspésien

## BOISSONS SANS ALCOOL



### O EffetVertSens

Anyk Valade  
Maria  
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.*

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

### LES EAUX PÉTILLANTES AROMATISÉES D'ANYK

O EFFETVERTSENS



### Ruisseau Vert

Sarah Auger, Sébastien Cyr  
Maria  
418 759-5072

info@fermeduruisseauvert.com • fermeduruisseauvert.com

Type de produit : Houblon pétillant biologique

Certification : Québec Vrai (biologique)

*Anciennement une houblonnière, le Ruisseau Vert est désormais une entreprise de transformation du houblon qui produit une savoureuse boisson pétillante houblonnée non alcoolisée et sans sucre. La production et la mise en marché du houblon pétillant sont effectuées en partenariat avec la Microbrasserie Le Naufrageur (Carleton-sur-Mer).*

Principaux points de vente : Chope-sur-mer – Marché gourmand et Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer), Auberge du Marchand et Coop IGA (Maria), Dépanneur SL (Caplan), Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond)



### Vi Kombucha

Anouck Goulet, Benoît Daoust  
Carleton-sur-Mer  
418 364-3833

vikombucha@gmail.com • vikombucha.ca

Type de produit : Kombucha

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

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

### LES TISANES ET LE HOUBLON DE SARAH ET SÉBASTIEN

FERME DU RUISSEAU VERT



### LES CONSERVES DE MYRIAM

AU TOUR DU POT – CONSERVÉRIE MOBILE

## CONDIMENTS



### Au tour du pot – Conserverie mobile

Myriam Larouche Tremblay  
Saint-Alphonse  
418 388-0067

myriam.larouche.tremblay@gmail.com • autourdutpot.net

Type de produits : Kimchi de daïkon épicé, kimchi blanc aux algues, relish et cornichons sucrés, potages-repas à la courge potimarron, potages-repas aux carottes à l'indienne, choucroute et autres condiments fermentés

*À bord de sa conserverie mobile, Myriam Larouche Tremblay transforme les légumes invendus des fermes maraîchères de la Gaspésie en produits irrésistibles. Mieux connue pour son fameux kimchi, Au tour du pot fabrique également des potages-repas en conserve ainsi que plusieurs délicieux condiments. À partir de l'été 2020, certains produits de saison seront offerts en quantité limitée sur abonnement, tandis que les produits réguliers sont proposés dans plusieurs points de vente. Consultez le site Web pour plus de détails et les informations sur les ateliers de Myriam.*

Principaux points de vente : L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Jardin du Village (Caplan), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Ferme coopérative Les Potagers partagés (Paspébiac), La Défriche (Saint-Godefroi)

### LE KOMBUCHA DE BENOÎT ET ANOÛCK

VI KOMBUCHA



## CONDIMENTS



### Chic Fringale

France Coulombe  
Bonaventure  
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 créations culinaires, que ce soient des tapas, des gâteaux, des galettes, des pizzas, des cocktails ou tout simplement du yogourt et des céréales.*

Principaux points de vente : Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Magasin général et Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Auberge du Marchand (Maria), Raymer Aquaculture (New Richmond), boutique en ligne de Gaspésie Gourmande



### Conserverie de la Baie

Stéphanie Bédard  
New Richmond  
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. L'entreprise propose une gamme de produits pour la restauration et les campagnes de financement, ainsi que des paniers-cadeaux.*

Principaux points de vente : poissonneries, supermarchés de la Gaspésie (IGA, Bonichoix, Marché Tradition, Metro), épicerie fines, dépanneurs Esso et de la Petite Rivière (New Richmond), Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure)

### 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

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

Principaux points de vente : supermarchés de la Gaspésie



### Ferme Le Caprivore – Naturellement Antioxydant

Vincent-Olivier Bastien, Éliane Gélinas-Frenette  
Bonaventure  
581 887-2416  
fermelecaprivore@gmail.com

Types de produits : Charcuteries, terrines, confit, sauces, tisanes, aronia

*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. Les produits sont distribués par Servab et La Gamme Gaspésie – Îles-de-la-Madeleine.*

Principaux points de vente : épicerie fines de la Gaspésie, marchés publics, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), La Grange du Paternel (Percé), Dépanneur Beau-soir Petro-Canada et Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure)

### LES DÉLICES EN POTS DE STÉPHANIE

CONSERVIERE DE LA BAIE



### La Défriche

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

Types de produits : Pesto de fleurs d'ail, sel de fleurs d'ail, légumes variés de saison, œufs, petits fruits de saison  
Certification : Québec Vrai (biologique)

*Dans l'arrière-pays du 3<sup>e</sup> 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.*

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



### Les Moutardes Legros

Marjolaine Legros  
New Carlisle  
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 Pif Caribou; aux épices orientales et au sirop d'érable; au garam masala 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!*

Principaux points de vente : supermarchés et épicerie fines de la Gaspésie, boutiques en ligne de Croquez la Gaspésie et Gaspésie Gourmande

### LES MOUTARDES FINES DE MARJOLAINE

LES MOUTARDES LEGROS



**LES LÉGUMES BIO DE MARTIN**

ASSOCIATION GASPÉSIE BIO



**LES MULTIPLES PRODUITS FRAIS DE CAMIL**

FERME PAQUET ET FILS



**CONDIMENTS**



**Seabiosis**

Élisabeth Varennes  
Carleton-sur-Mer  
581 681-1070  
info@seabiosis.com • seabiosis.com

**Types de produits :** Pesto de kombu, cornichons de kombu, kombu royal surgelé, saucissons au kombu

*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.*

Principaux points de vente : Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Raymer Aquaculture (New Richmond), Boutique Érablière Escuminac (Perce), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Pêché Malté (Chandler), Boutique Le Caprivore (Bonaventure)

**LÉGUMES ET FRUITS**



**Association Gaspésie Bio**

Martin Wallden  
Saint-Siméon-de-Bonaventure  
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.*

Principaux points de vente : supermarchés de la Gaspésie, Magasin Coop IGA (Bonaventure), Marché Tradition (Caplan), L'Intégrale, épicerie écologique et Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond), Coop IGA (Maria), Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer), Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle)



**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

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

Principaux points de vente : supermarchés de la Gaspésie

**LES FRAISES ET LE VIN DE RHUBARBE DE PIERRE**

FERME BOURDAGES TRADITION



**LES PATATES DE SOPHIE**

PATASOL



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

LA DÉFRICHE



**LES PATATES DE MARCEL,  
PATRICIA ET NICOLAS**

LES JARDINS NICOLAS LANDRY



**LÉGUMES  
ET FRUITS**



**La Défriche**

Josée Marsollier  
122, 3<sup>e</sup> Rang, Saint-Godefroi, G0C3C0  
581 357-3347  
ladefriche.ca

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

**Certification :** Québec Vrai (biologique)

*Dans l'arrière-pays du 3<sup>e</sup> 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.*

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



**Le Jardin du Village**

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

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

**Certification :** Québec Vrai (biologique)

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

Point de vente : kiosque de la ferme



**LES LÉGUMES  
FRAIS D'ÉTIENNE**

LE JARDIN DU VILLAGE

**Les Fermes Le Roy**

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

**Types de produits :** Bleuets en corymbe, framboises, miel

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

Principal point de vente : kiosque de la ferme en été

**Les Jardins Nicolas Landry**

Nicolas Landry, Marcel Landry, Patricia Landry  
Carleton-sur-Mer  
418 364-3634  
marcel.patricia@globetrotter.net

**Types de produits :** Pommes de terre

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

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



**GOURMANDISES  
SUCRÉES ET  
COLLATIONS**



**Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable**

Sébastien Valade, Louis-Franck Valade, Philippe Gauthier, Christelle Latrasse  
578, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-6662  
boulangerie@lenuaufrageur.com • lenuaufrageur.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, chocolatinés et chocolatinés aux amandes. Également offerts : pains congelés pour cuisson à la maison. Les produits sont faits à base de farines certifiées biologiques.*

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



**Chaleur B Chocolat**

Dany Marquis  
Carleton-sur-Mer  
418 364-6788  
info@chaleurb.com • chaleurb.com

**Types de produits :** Chocolat de dégustation en tablette, chocolat de couverture pour professionnels, chefs et artisans, produits dérivés de la fève de cacao

*Chaleur B Chocolat fabrique du chocolat à partir de la fève de cacao jusqu'à la tablette. Ses créations vont du chocolat de dégustation à une gamme de chocolat de couverture pour les professionnels. Vous y trouverez un chocolat de qualité avec un souci de transparence à toutes les étapes de fabrication. Produits en vente à chaleurb.com, à la Brûlerie du Quai (Carleton-sur-Mer), ainsi que dans plusieurs épiceries fines et supermarchés de la Gaspésie et du Québec.*

Principal point de vente : Brûlerie du Quai (Carleton-sur-Mer)

**LE CHOCOLAT  
DE DANY**

CHALEUR B  
CHOCOLAT



## GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS



### Chic Fringale

France Coulombe  
Bonaventure  
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 créations culinaires, que ce soient des tapas, des gâteaux, des galettes, des pizzas, des cocktails ou tout simplement du yogourt et des céréales.*

Principaux points de vente : Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Magasin général et Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Auberge du Marchand (Maria), Raymer Aquaculture (New Richmond), boutique en ligne de Gaspésie Gourmande



### Conserverie de la Baie

Stéphanie Bédard  
New Richmond  
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. L'entreprise propose une gamme de produits pour la restauration et les campagnes de financement, ainsi que des paniers-cadeaux.*

Principaux points de vente : poissonneries, supermarchés de la Gaspésie (IGA, Bonichoix, Marché Tradition, Metro), épicerie fines, dépanneurs Esso et de la Petite Rivière (New Richmond), Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure)

## LES SIROPS BIO DE MARTIN

ÉRABLIÈRE  
ESCUMINAC



### Érablière Escuminac

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

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

**Certifications :** Ecocert Canada, Japanese Agricultural Standard et USDA Organic (biologique), casher

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

Principaux points de vente : Boutique Érablière Escuminac (Percé), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Chope-sur-mer – Marché gourmand et Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer), supermarchés, épicerie fines



### Érablière Vallières

Mathieu Vallières, Marjolaine Cyr  
Nouvelle  
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. Les produits sont vendus dans divers marchés de la région et dans plusieurs événements champêtres.*

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



### 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

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

Principaux points de vente : supermarchés de la Gaspésie



### Ferme Paquet et Fils

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

**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.**

Principal point de vente : sur place



### 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. Petits jardins de l'abeille : magnifiques jardins de plantes mellifères, visite au coût de 6 \$.*

Principaux points de vente : supermarchés et dépanneurs de la Gaspésie

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

ÉRABLIÈRE VALLIÈRES



**LES DESSERTS DE JÉRÉMY**

LES DÉLICES DE JÉRÉMY



**LES PLATS PRÊTS-À-MANGER D'OLIVIER ET MARIE-CLAUDE**

MARINS PLAISIRS



**PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES**



**Boulangerie artisanale La Pétrie**

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

info@boulangerieartisanalelapetrie.com •  
boulangerieartisanalelapetrie.com

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

**Membre du Circuit Zéro Déchet**

*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 et produits en vrac également en vente sur place.*

Principaux points de vente : Raymer Aquaculture (New Richmond), Poissonnerie La Coquille (Caplan), Dépanneur Le Duo (Saint-Elzéar), Pêché Malté (Chandler)



**Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable**

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

578, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-6662

boulangerie@lenufrageur.com • lenufrageur.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, chocolaines et chocolaines aux amandes. Également offerts : pains congelés pour cuisson à la maison. Les produits sont faits à base de farines certifiées biologiques.*

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

**GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS**



**Les Délices de Jérémy**

Jean-Sébastien Babin  
Bonaventure  
581 886-3704

delicesdejeremy@gmail.com • delicesdejeremy.com

**Types de produits :** Tarte avocat-citron, carré avocat-citron, tarte aux framboises, barre ChocoCru, barre énergie, Délinéox fromagé (fromage végétal à tartiner)

*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.*

Principaux points de vente : Magasin Coop IGA (Bonaventure), IGA Richard Cronier (Gaspé), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Auberge du Marchand (Maria), Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle), Dépanneur SL (Caplan), Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer)

**METS PRÉPARÉS**



**Marins Plaisirs**

Olivier Cellard et Marie-Claude Perron (propriétaires)

121, route 132 Est, Nouvelle, G0C 2E0  
418 794-1794

**Types de produits :** Soupe de poisson, pizzas fines, plats du jour, salades, croquettes de morue et plus encore !

*Marins Plaisirs est une entreprise spécialisée dans la fabrication de plats prêts-à-manger du domaine marin. Élaborée avec le savoir-faire de cuisiniers professionnels et mettant en valeur les ressources marines locales, sa gamme de produits saura vous satisfaire à coup sûr ! Plusieurs produits régionaux sont aussi vendus en boutique.*

Principaux points de vente : sur place, Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer), Coop IGA (Maria), Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond)

**LE BON PAIN DE MARCO**

BOUTLANGERIE ARTISANALE LA PÉTRIE



**LE PAIN FRAIS ET LES VIENNOISERIES DE KARÈNE ET SÉBASTIEN**

BOUTLANGERIE-PÂTISSERIE LA MIE VÉRITABLE



**LES BRETZELS DE CHRISTIAN**

CHOPE-SUR-MER – MARCHÉ GOURMAND



**LES HUÎTRES DE WILLIAM ET LES MOULES D'ÉRIC**

LES HUÎTRES WILLIAM B – FERME MARICOLE DU GRAND LARGE



**PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES**



**Chope-sur-mer – Marché gourmand**

Christian Rivière  
562, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
581 886-0037  
info@chopesurmer.com • chopesurmer.com

Types de produits : Bretzels frais du jour

Les bretzels de Chope-sur-mer sont devenus un incontournable dans la Baie-des-Chaleurs ! Cette pâtisserie salée inspirée des recettes d'Alsace est parfaite pour accompagner votre bière de microbrasserie préférée. Elle est fabriquée sur place, à la Chope-sur-mer, un marché gourmand spécialisé en bières de microbrasseries offrant une grande variété de produits du terroir gaspésien. Les bretzels se retrouvent aussi dans les menus des microbrasseries Cap Gaspé et Le Naufrageur.

Principal point de vente : sur place



**Ferme Bourdages Tradition**

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

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

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

Principaux points de vente : supermarchés de la Gaspésie

**LA DÉLICIEUSE TARTE D'AMBROISE**

PÂTISSERIE AMBROISE



**Ferme Paquet et Fils**

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

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.

Principal point de vente : sur place



**Pâtisserie Ambroise**

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

Types de produits : Pâtisseries françaises, viennoiseries

La Pâtisserie Ambroise propose pâtisseries françaises et autres produits sucrés et salés. Point de vente des produits fumés Atkins, des pains de la Boulangerie artisanale La Pétrie et du kombucha de Loutres Kombucha.

Principaux points de vente : sur place, pâtisseries, Auberge du Marchand (Maria), Boulangerie artisanale La Pétrie (Bonaventure)



**PRODUITS MARINS**



**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.

Principaux points de vente : sur place, poissonneries de la Gaspésie



**Fumoir artisanal Indian Bay**

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

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

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

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

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

FUMOIR ARTISANAL INDIAN BAY



**LE SAUMON D'ANNE**

FUMOIR CASCAPÉDIA



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

POISSONNERIE LA COQUILLE



**L'OMBLE CHEVALIER DE LA FAMILLE MERCIER**

RAYMER AQUACULTURE



**PRODUITS MARINS**



**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.*

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



**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)  
adm@poissonneriecarletonsurmer.com • poissonneriecarletonsurmer.com

**Types de produits :** Poissons, fruits de mer

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

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

**Certification :** Fourchette bleue

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

Principal point de vente : sur place

**LES PRODUITS MARINS DE CAMILLE**

POISSONNERIE CARLETON-SUR-MER



**LES FRUITS DE MER DE SYLVIE**

POISSONNERIE UNIPÊCHE MDM



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

SALAWEG



**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, 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, fettucini aux fruits de mer

*La Poissonnerie La Coquille, c'est beaucoup plus que des poissons et des fruits de mer! Vous y trouverez un éventail de produits pouvant accompagner vos plats. Service à l'auto disponible pour une cueillette sans contact. Livraison possible au Québec avec Orléans Express.*



**Poissonnerie Unipêche MDM Itée**

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

**Types de produits :** Poissons, fruits de mer, produits fumés et marinés, mets préparés

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

*La Poissonnerie Unipêche MDM 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 livraison dans les principales villes du Québec.*

Principal point de vente : sur place



**Raymer Aquaculture**

Raynald Mercier (président), Sabrina Mercier (directrice administrative et commerciale), Nicolas Mercier (gérant de la poissonnerie)  
123, chemin de Saint-Edgar, New Richmond, G0C 2B0  
418 392-5310  
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 de se procurer les ombles Raymer Aquaculture ainsi qu'un grand éventail de poissons et fruits de mer.*

Principaux points de vente : sur place, poissonneries et supermarchés de la Gaspésie



**Salaweg**

Frédéric B. Côte  
Gesgapegiag  
418 759-1552  
fredbc@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.*

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

## PRODUITS MARINS



### Seabiosis

Élisabeth Varennes

Carleton-sur-Mer

581 681-1070

info@seabiosis.com • seabiosis.com

**Types de produits :** Pesto de kombu, cornichons de kombu, kombu royal surgelé, saucissons au kombu

*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.*

Principaux points de vente : Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Raymer Aquaculture (New Richmond), Boutique Érablière Escuminac (Percé), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Péché Malté (Chandler), Boutique Le Caprivore (Bonaventure)



### LES ALGUES D'ÉLISABETH ET SÉBASTIEN

SEABIOSIS

## VIANDE ET ŒUFS



### Bergerie OviRêve

Alex-Émilie Plourde-Leblanc

New Richmond

418 391-4922

alex\_emilie@hotmail.com

**Types de produits :** Agneaux complets, demi-agneaux, pièces d'agneau

*La Bergerie OviRêve est une jeune ferme familiale de la Baie-des-Chaleurs qui produit de l'agneau. Les propriétaires, Alex-Émilie Plourde-Leblanc et Marc-Olivier Cavanagh, ont à cœur le bien-être de leurs animaux et la qualité de leur produit. Ils effectuent la vente de demi-agneaux ou d'agneaux complets directement à leur ferme, sur réservation.*

Point de vente : sur place sur rendez-vous téléphonique

### Boucherie-Charcuterie du Havre

Fernand Robichaud

426, boulevard Perron Est, Caplan, G0C 1H0

418 388-2751

fernand.robichaud@live.ca

**Types de produits :** Viandes marinées, poulet frit, entrecôtes vieilles plus de 60 jours, jerky de bœuf, bacon fumé au bois d'érable, cretons maison

*La Boucherie-Charcuterie du Havre vous offre une panoplie de jambons et de viandes fumées naturellement au bois d'érable, transformées sur place dans les règles de l'art. Par ailleurs, la boucherie se spécialise dans les steaks marinés ainsi que la côte de bœuf vieillie de plus de 60 jours. Aussi offerts : le Bœuf Gaspésie et 40 sortes des saucisses.*

**Certification :** Qualité Tourisme Gaspésie

Principal point de vente : sur place



### LES JAMBONS ET VIANDES FUMÉES DE FERNAND

BOUCHERIE-CHARCUTERIE DU HAVRE

4 PORTIONS • PRÉPARATION : 30 MINUTES

## SALADE DE CREVETTES NORDIQUES, BAGUETTE À LA DRÊCHE GRATINÉE

Jérôme Boize

Café LA MIE D'EN HAUT (CARLETON-SUR-MER)

### INGRÉDIENTS

1 tomate en dés • ½ concombre en dés • 1 daïkon râpé • ½ botte de coriandre hachée • Huile de sésame pure • 1 c. à thé de graines de pavot • Sauce piquante Cayenne et aronia (au goût) • 300 g de crevettes nordiques • Mesclun

Beurre à l'ail • 1 baguette à la drêche tranchée • Fromage artisanal râpé (facultatif)

### PRÉPARATION

**1-**Mélanger délicatement la tomate, le concombre, le daïkon et la coriandre avec l'huile, le pavot et la sauce piquante. Ajouter les crevettes. Laisser mariner environ 30 minutes au frais. **2-**Étendre le beurre à l'ail sur le pain, puis garnir de fromage si désiré. Faire griller au barbecue ou au four à 400 °F. **3-**Servir le mélange de crevettes sur le mesclun croquant et accompagner des croûtons.

LES PRODUITS EN COULEUR SONT OFFERTS PAR DES PRODUCTEURS OU TRANSFORMATEURS INSCRITS DANS LE RÉPERTOIRE GOURMAND.



### SUGGESTION D'ACCORD

Bière blanche d'une microbrasserie gaspésienne

**LES SAUCISSES  
D'ÉRIC ET WILLIAM**

BOUCHERIE MIMI BOURG



**VIANDE ET  
ŒUFS**



**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, steak mariné, poulet mariné, pepperettes, jerky

*La Boucherie Mimi Bourg produit des saucisses artisanales et des produits dérivés (nids de saucisses, boulettes) à base de porc du Québec. Elle offre également les services de débitage de viandes forestières et de préparation de méchouis.*

Principaux points de vente : sur place, Coop IGA (Maria), Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer)

**LE BŒUF  
GASPÉSIE  
DE MARC**

COOPÉRATIVE  
BŒUF GASPÉSIE



**Coopérative Bœuf Gaspésie**

Marc Cyr  
Saint-Alphonse  
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.*

Principaux points de vente : supermarchés de la Gaspésie, de Québec et de Montréal, Boucherie-Charcuterie du Havre (Caplan), Épicerie Chez Cécic (Sainte-Anne-des-Monts)



**Ferme Le Caprivore – Naturellement Antioxydant**

Vincent-Olivier Bastien, Éliane Gélinas-Frenette  
Bonaventure  
581 887-2416  
fermelecaprivore@gmail.com

**Types de produits :** Charcuteries, terrines, confit, sauces, tisanes, aronia

*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. Les produits sont distribués par Servab et La Gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine.*

Principaux points de vente : épiceries fines de la Gaspésie, marchés publics, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Choche-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), La Grange du Paternel (Percé), Dépanneur Beau-soir Petro-Canada et Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure)

**LES CONDIMENTS ET  
CHARCUTERIES  
D'ÉLIANE ET  
VINCENT-OLIVIER**

FERME LE CAPRIVORE –  
NATURELLEMENT ANTIOXYDANT



**Ferme Paquet et Fils**

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

**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.**

Principal point de vente : sur place



**La Défriche**

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

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

**Certification :** Québec Vrai (biologique)

*Dans l'arrière-pays du 3<sup>e</sup> 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.*

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



**Les Bergeries du Margot**

Manon Lelièvre  
Bonaventure  
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 du Québec.*

Principaux points de vente : épiceries fines

**L'AGNEAU  
NOURRI AUX  
ALGUES DE  
SYLVAIN**

LES BERGERIES  
DU MARGOT



SECTION COMPLICES

COMMERCE



Boutique Le Caprivore

Vincent-Olivier Bastien, Éliane Gélinas-Frenette  
1018, avenue de Port-Royal, Bonaventure, G0C 1E0  
581 887-2416  
fermelecaprivore@gmail.com

Spécialités : Produits du terroir gaspésien et Gaspésie Gourmande, viande locale (bœuf, porc, agneau et chèvre), charcuteries, saucisses artisanales de la Ferme Le Caprivore, légumes frais et locaux du Jardin du Village et des Potagers partagés, produits de l'aronia et autres fruits, œufs fermiers



Chope-sur-mer – Marché gourmand – Espace boutique

Christian Rivière  
562, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
581 886-0037  
info@chopesurmer.com • chopesurmer.com

Spécialités : Pesto de kombu, kombucha, bières de microbrasseries, sel de fleur d'ail, caramel salé, terrine de chèvre, salsa...

Produit maison : Bretzels



Dépanneur Beau-soir Petro-Canada

101, boulevard Perron Ouest, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0  
581 364-3000  
nathalie.arsenault@petrobeau-soir.ca • petro-canada-depanneur-beau-soir.business.site

Spécialités : Mets préparés, sandwiches, 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)



Épicerie fine de l'Auberge du Marchand

Kathleen St-Onge (directrice)  
530, boulevard Perron, Maria, G0C 1Y0  
418 759-3766 ou 1 888 959-3766  
info@aubergedumarchand.com

Types de produits : Découpes et merguez de l'Agneau de la Baie, pétillant Loutres Kombucha, douceurs de Couleur Chocolat et des Délices de Jérémy, 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



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 • festivalaviree.com

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

Le samedi 10 et le dimanche 11 octobre.



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.



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.



Microbrasserie Le Naufrageur – Le Micromarché du Naufrageur

Sébastien Valade, Louis-Franck Valade, Christelle Latrasse, Philippe Gauthier  
586, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-5440

Types de produits : Produits bioalimentaires régionaux, viandes, conserves salées et sucrées, métiers d'art locaux

FORMATEUR



Au tour du pot – Conserverie mobile (ateliers en ligne de mise en conserve)

Myriam Larouche Tremblay  
Saint-Alphonse  
418 388-0067  
myriam.larouche.tremblay@gmail.com • autourdapot.net

Ce que Myriam aime par-dessus tout, c'est enseigner son savoir-faire. Elle conçoit des ateliers à la fois ludiques et rigoureux où elle n'hésite pas à partager ses conseils de spécialiste. Deux séries de trois ateliers sont offerts ! En direct, questions-réponses, démonstrations et documentation complète. Sujets : lactofermentations, kimchi, conserves à l'autoclave, marinades, confitures. Consultez autourdapot.net/ateliers.

RESTAURANTS



Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable – Café La Mie d'en haut

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

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



Café Acadien Bonaventure

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

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

Spécialités : Poissons, 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)



Hostellerie Baie Bleue – Centre des congrès de la Gaspésie

Stéphane Boudreau, Annie Boulanger  
482, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-3355 ou 1 800 463-9099  
reservations@baiebleue.com • baiebleue.com

Fine cuisine bistro et régionale • Philippe Allaire (chef)

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

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.



Kano

98, avenue de Port-Royal, Bonaventure, G0C 1E0  
418 534-3336 ou 1 888 GASPÉSIE  
riot4el.com

Cuisine régionale

Spécialités : Poissons, fruits de mer, grillades

Déjeuner, souper

Restaurant avec vue exceptionnelle sur la baie des Chaleurs

Hôtel, 3 étouilles

## RESTAURANTS

**Poissonnerie Carleton-sur-Mer – Bistro  
Le Frigidaire**

Camille Gagné

5, rue de la Gare, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-7926 (poissonnerie) ou 418 364-8888 (bistro)adm@poissonneriecarletonsurmer.com •  
poissonneriecarletonsurmer.com 

Cuisine actuelle et régionale

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

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

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, terrasse

**Pub St-Joseph Bonaventure**

Annie Boulanger

119, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0  
418 534-3355annie.boulanger@baiebleue.com •  
baiebleue.com/resto-pub-st-joseph 

Cuisine bistro et actuelle • Amélie Cyr (chef)

**Spécialités** : Côtes levées, pâtes aux fruits de mer

De 9,95 \$ à 39,95 \$ • Souper

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

**Pub St-Joseph de l'Hostellerie Baie Bleue**

Stéphane Boudreau, Annie Boulanger

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

reservations@baiebleue.com • baiebleue.com

Cuisine bistro-pub • 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 \$

**Restaurant Au Fin Gourmet**

Pierre-Olivier Bujold

129, route 132 Ouest, New Richmond, G0C 2B0  
418 392-4704

fingourmet@globetrotter.net

Cuisine familiale et régionale

**Spécialités** : Poissons, fruits de mer, déjeuners copieux

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

Salle à manger

Motel, 2 étoiles • De 85 \$ à 95 \$

**Restaurant de l'Auberge du Marchand**

Kathleen St-Onge (directrice)

530, boulevard Perron, Maria, G0C 1Y0  
418 759-3766 ou 1 888 959-3766

info@aubergedumarchand.com • aubergedumarchand.com

Cuisine bistro et régionale • Mathieu Kelly  
(chef à la création)**Spécialités** : Poissons, fruits de mer et agneau 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 78 \$ à 185 \$

**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

**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 \$

## TRAITEUR

**Conception Gourmande – Service traiteur et  
photographie culinaire**

Caroline Landry

New Richmond  
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.*

Dans le contexte de crise sanitaire lié à la COVID-19, la situation et le fonctionnement des entreprises du Répertoire sont sujets à changement. Pour connaître leur horaire et les plus récentes mises à jour, rendez-vous sur leur site Web ou leur page Facebook, ou communiquez avec elles par téléphone.

# LA VALLÉE THE VALLEY

## De Matapédia à Sainte-Angèle-de-Mérici

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, 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.*

## LÉGUMES ET FRUITS



### Ferme Langlois & Brind'amour

France Brind'amour, Richard Langlois  
Saint-François-d'Assise (visite sur rendez-vous)  
581 993-8373  
info@fermelangloisbrindamour.com •  
fermelangloisbrindamour.com

**Types de produits :** Cerises de terre fraîches biologiques (*Physalis pruinosa* et *peruviana*)

**Certification :** Ecocert Canada (biologique)

*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 biologique en serre de la cerise de terre. Délicieuse et bonne pour la santé, elle est cultivée huit mois par année, et vendue dans les supermarchés et marchés publics de la région. Vous désirez faire une visite ? Contactez la ferme directement.*

Principaux points de vente : IGA et Metro (Mont-Joli), Baie des saveurs (baiedessaveurs.ca)



### La Saveur du Plateau – La Légumière

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

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

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

Principaux points de vente : supermarchés de la Vallée, marchés publics

## PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES



### La Saveur du Plateau – La Légumière

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

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

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

Principaux points de vente : supermarchés de la Vallée, marchés publics

## LES PAINS ET LA TARTE DE MARYLÈNE

LA LÉGUMIÈRE –  
SAVEUR DU  
PLATEAU



## SECTION COMPLICES

### COMMERCE



#### Magasin général 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

**Spécialité :** Produits fins du terroir québécois

**Produits maison :** Chocolat artisanal et crème glacée italienne en été

### RESTAURANTS



#### Chez Casimir Auberge Café

Dany Gallant et Isabelle Côté (chefs propriétaires)  
19, rue de l'Église, Matapédia, G0J 1V0  
418 865-2333  
casimircafe@gmail.com

**Cuisine bistro**

**Spécialités :** Légumes du jardin, mise en valeur des produits locaux

**De 7 \$ à 25 \$ • Déjeuner, dîner, souper**

**Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, coin pour enfants, accueil de réunions**

Auberge • De 85 \$ à 105 \$



#### Restaurant de 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 \$

## DISTRIBUTEUR



### Servab

Gilbert Berthelot

New Richmond

418 392-4566

gilbert@servab.ca • servab.ca

*Servab est un distributeur de produits alimentaires, sanitaires et d'emballage destinés aux entreprises œuvrant dans le secteur bioalimentaire (poissonneries, restaurants, supermarchés, hôtels, institutions...) de la Gaspésie et du nord du Nouveau-Brunswick. Son offre comprend plus de 25 000 produits, dont plusieurs de la gamme Gaspésie Gourmande. Spécialiste du produit marin frais et surgelé, Servab est un partenaire de choix vous offrant fraîcheur, qualité et stabilité d'approvisionnement avec un service et une attention inégalables dans l'industrie.*

## AILLEURS AU QUÉBEC

### SECTION COMPLICES

## COMMERCE



### Laurette Plantes vertes

Caroline Bérubé

166, montée Industrielle-et-Commerciale, Rimouski, G5M 1A8

lauretteplantesvertes@hotmail.com •

lauretteplantesvertes.com

Spécialités : Produits du terroir de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent

## RESTAURANT



### Pub Pit Caribou Montréal

951, rue Rachel Est, Montréal, H2J 2J4

514 522-9773

pubmontreal@pitcaribou.com • pitcaribou.com

Spécialités : Bières de Pit Caribou et fût (classiques et spécialités) et bières invitées du Québec, large sélection de bières de microbrasseries d'importation privée, boissons sans alcool québécoises, planchettes de produits gaspésiens (saumon, bourgots, fromage, jerky...), sélection de vins et cidres, le tout dans une ambiance décontractée et chaleureuse

# CIRCUITS COURTS

## Achat direct de fruits et légumes

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



RENDEZ-VOUS DANS LE RÉPERTOIRE GOURMAND (P. 32) POUR CONNAÎTRE LES COORDONNÉES DES PRODUCTEURS.

## KIOSQUES À LA FERME

### BIO CULTURE LEPAGE

Sainte-Anne-des-Monts

### FERME BOURDAGES TRADITION

Saint-Siméon-de-Bonaventure

### FERME PAQUET ET FILS

Saint-Siméon-de-Bonaventure

### JARDINS D'AMARYLLIS

Douglastown

### LA DÉFRICHE

Saint-Godefroi

### LA SAVEUR DU PLATEAU – LA LÉGUMIÈRE

Saint-Alexis-de-Matapé

### LE JARDIN DU VILLAGE

Caplan

### LES FERMES LE ROY

Bonaventure

### POTAGERS LES RANGS FOUS

Sainte-Anne-des-Monts

# CIRCUITS COURTS

Achat direct de fruits et légumes

## AUTOCUEILLETTE

### BIO CULTURE LEPAGE

Sainte-Anne-des-Monts

Dans un environnement magnifique face au fleuve, Bio Culture Lepage vous propose l'autocueillette de petits fruits.

### FERME BOURDAGES TRADITION

Saint-Siméon-de-Bonaventure

Établie sur des terres patrimoniales depuis 1821, la Ferme Bourdages Tradition vous permet de cueillir vos fraises dans ses champs.

### VERGER DU GÎTE LA CONCHE SAINT-MARTIN

Port-Daniel-Gascons

Dans son verger qui compte notamment 2000 plants de camérisiers, le Gîte La Conche Saint-Martin vous invite à faire de l'autocueillette de camerises, de délicieuses petites baies.

## MARCHÉS PUBLICS

### MARCHÉ DU TERROIR DE MONT-LOUIS

Le dimanche de 10 h à 14 h ou jusqu'à écoulement des stocks (du 28 juin au 20 septembre)

La Pointe Sec (espace culturel), près du quai

[levierdesartisans.org/activites/marche-du-terroir-de-mont-louis](http://levierdesartisans.org/activites/marche-du-terroir-de-mont-louis) ⓘ

### MARCHÉ LOCAL DE NEW CARLISLE

Le samedi de 9 h à midi  
(du 18 juillet au 19 septembre)

Terrain de tennis (à l'angle de Gérard-D.-Levesque et de l'Oriental) ⓘ

### MARCHÉ PUBLIC DE CAP-CHAT

Le samedi de 9 h 30 à 14 h  
(du 18 juillet au 10 octobre)

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

### MARCHÉ PUBLIC DU FESTIVAL LA VIRÉE | CARLETON-SUR-MER

Les samedi 10 et dimanche 11 octobre de 10 h à 17 h

À l'est du Quai des arts

[festivallaviree.com](http://festivallaviree.com) ⓘ

### MARCHÉS PUBLICS DE GASPÉ

Le samedi de 10 h à 14 h  
(du 25 juillet au 10 octobre)

Gare intermodale (bureau d'information touristique)

[marchespublicsgaspe.ca](http://marchespublicsgaspe.ca) ⓘ

### MICROMARCHÉ DU NAUFRAGEUR | CARLETON-SUR-MER

Tous les jours de 9 h à 20 h  
(du 20 juin au 12 septembre)

Devant la Microbrasserie Le Naufrageur

[lenaufreur.com](http://lenaufreur.com) ⓘ



RENDEZ-VOUS DANS LE RÉPERTOIRE GOURMAND (P. 32) POUR CONNAÎTRE LES COORDONNÉES DES PRODUCTEURS.



**La Grange du Paternel**  
Fumoir artisanal et comptoir  
Boutique éclectique, la Remise 682

Rustique et revalorisée, La Grange du Paternel offre différents produits marins fumés à froid. À la tradition familiale de fumeur de poisson datant de 1957 s'intègre aujourd'hui un éventail de produits variés. Parmi les coups de cœur, l'original saumon fumé, le maquereau fumé à froid, le chili végé aux algues gaspésiennes et les bonbons de saumon à l'érable et à la bière Pit Caribou. Avec vue sur la mer, l'espace comprend aussi un comptoir de prêt-à-manger pour vos pique-niques gastronomiques.



Achetez directement du producteur!



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

682, route 132 Ouest, Percé  
418 782-4342

Livraison près de chez vous au Québec  
Info et commande sur notre site web  
[www.fumoirlepaternel.ca](http://www.fumoirlepaternel.ca)



À DÉGUSTER SUR NOTRE PLAGES DÉSERTE OU À LA MAISON, AVEC UN METS GASPÉSIEN!

**VISITE NOTRE SITE WEB**

pour découvrir ton profil de goût,  
nos bières, nos points de vente au  
Québec, et l'horaire (sujet à change-  
ment) de nos pubs et boutique.

**BOUTIQUE EN LIGNE**

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



# FUMOIR ARTISANAL

## FUMÉ À FROID / FUMÉ À CHAUD

### Mets préparés



352, route 132 Ouest  
Saint-Omer, Gaspésie  
418 364-7523



## 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.

Propriétaires : Paul Caissy • Roxane Martin • Éric Bourgoïn

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



© Studio du Ruisseau



© Marie-Eve Campbell



© Studio du Ruisseau

**LA MATANIE GOURMANDE** LE MARIAGE PARFAIT ENTRE TERRE ET MER



**TOURISMEMATANE**.COM

418 562-1065  
1 877 762-8263

# *Savourer* VOTRE RÉGION

DÉCOUVREZ OÙ TROUVER VOS PRODUITS LOCAUX

[MAPAQ.GOUV.QC.CA/SAVOUREZ](https://mapaq.gouv.qc.ca/savourer)

Votre  
gouvernement

Québec 



*Produits bio, produits locaux  
et autres trouvailles gourmandes*



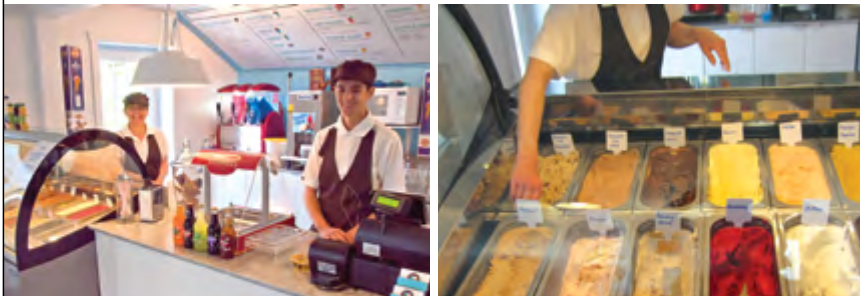
**ARTISAN**  
*glacier*

*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)



**ACCOSTEZ À** L'INCONTOURNABLE **BRISE-BISE** ET VOUS NE VOUDREZ PLUS REPARTIR  
**DOCK AT THE IRRESISTIBLE BRISE-BISE YOU WON'T SEA YOURSELF ANYWHERE ELSE**

**FRUITS DE MER – POISSON – GRILLADES – PÂTES – PIZZA**  
BIÈRES DE MICROBRASSERIES – PRODUITS LOCAUX – TERRASSES  
GAMME DE METS CONGELÉS SOUS VIDE – PLATS À EMPORTER

**SEAFOOD – FISH – BARBECUE – PASTA – PIZZA**  
LOCAL CRAFT BEER – LOCAL PRODUCTS - PATIO  
**FROZEN PREPARED MEALS – TAKE OUT**



OUVERT TOUTE L'ANNÉE, TOUS LES JOURS DÈS 11 H  
135, RUE DE LA REINE, GASPÉ | 418 368-1456

**BRISEBISE.CA**





ENSEMBLE  
POUR ET FAIRE NOURRIR  
GRANDIR LE QUÉBEC

**UPA** POUVOIR NOURRIR  
POUVOIR GRANDIR  
*Gaspésie - Les Îles*


# CIRCUIT

DES **ARTS** DE LA GASPÉSIE  
2020-2022

THE GASPÉSIE ART TOUR

culture  
**GASPÉSIE**

[circuitdesarts.org](http://circuitdesarts.org)

 [circuitdesarts](https://www.facebook.com/circuitdesarts)

SODEC  
Québec 

# Bioalimentaire et entrepreneuriat

# FEMMES D'HORIZON

Audrey-Anne Côté, Michèle Poirier et Alexandra Labbé, Gaspésiennes et entrepreneures dans le secteur bioalimentaire, ont naturellement pris leur place dans un univers masculin, guidées par leur instinct. Conversations avec ces femmes inspirantes qui voient l'horizon là où d'autres voient une frontière.



PAR MÉLANIE GAGNÉ

[melanieclaudegagne@gmail.com](mailto:melanieclaudegagne@gmail.com)

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

## BRASSER DE LA BIÈRE

En juillet 2017 à Gaspé, Audrey-Anne Côté et son père ont enlevé l'enseigne Molson de l'entrepôt où ils se sont installés pour la remplacer par celle de la Microbrasserie Cap Gaspé, leur entreprise, née d'une passion commune pour la bière.

Le père et la fille ont commencé à brasser à la maison, pour le plaisir : «J'ai déjà été cuisinière et j'ai toujours trippé sur l'art culinaire. On s'est mis à brasser à la maison, mon père et moi. À l'époque, il n'y avait pas de brasserie à Gaspé. La famille et les amis trouvaient qu'on faisait de la bonne bière et nous ont encouragés à démarrer une entreprise. On a dit : "Ce n'est pas une mauvaise idée! On pourrait essayer!"»

La couleur familiale de la microbrasserie attire l'attention : «Les gens aiment vraiment le concept d'entreprise familiale. On n'en voit pas tant que ça, des entreprises père-fille. Ma mère travaille ici, ma sœur travaille ici. Les gens peuvent nous parler. On est souvent sur place, on est super ouverts. C'est très décontracté comme ambiance», soutient Audrey-Anne.

«On a toujours des expérimentations à l'ardoise. Ça dynamise vraiment l'endroit. Les gens, à chaque saison, peuvent voter pour une bière afin qu'elle fasse partie de la gamme que nous faisons quelques fois par année. C'est notre façon de rendre la bière démocratique», explique la brasseuse.

Audrey-Anne aime beaucoup le milieu brassicole. Elle a toujours été bien accueillie par ses confrères. Elle a reçu de l'aide de son ami Francis Joncas (copropriétaire de la nano-brasserie Brett et Sauvage), entre autres. Elle reconnaît toutefois qu'il s'agit d'un monde homogène : «On en a déjà parlé en congrès [de l'Association des microbrasseries du Québec]. On regardait dans la salle et il y avait juste des hommes blancs. Je trouve qu'une équipe diversifiée, c'est bien, parce que chaque personne amène de ses forces, sa couleur, sa culture. Il y a des clients qui m'ont déjà dit : "On sent qu'il y a une touche féminine dans la brasserie, dans les bières." Ça prend des équipes plus diversifiées. Pas juste de genres, mais aussi de cultures.» Selon la brasseuse, le milieu veut recevoir des femmes; il faut simplement qu'elles se manifestent. ▶

## Biofood and entrepreneurship

## WOMEN IN VIEW

*Audrey-Anne Côté, Michèle Poirier and Alexandra Labbé, Gaspesian women and entrepreneurs in the bio-food sector, have made a place for themselves naturally in a male universe, guided by their instincts. Conversations with these inspiring women who see the horizon where others see a barrier...*

## BREWING BEER

*In July 2017 in Gaspé, Audrey-Anne Côté and her father removed the Molson sign from the warehouse where they set up shop and replaced it with the sign for their own business, Microbrasserie Cap Gaspé, born of a shared passion for beer.*

*Father and daughter started brewing at home, for fun: "I used to be a cook and I've always had a passion for the culinary arts. My father and I started brewing at home. At the time, there were no breweries in Gaspé. Family and friends thought we made good beer and encouraged us to start a business. We said, "That's not a bad idea! We could try it!" ▶*

# Audrey - Anne CÔTÉ

29 ans, Gaspé

Brasseuse,  
cofondatrice de la  
Microbrasserie  
Cap Gaspé

Production : bières  
d'inspiration allemande  
et américaine

Matière première :  
locale, autant  
que possible



*The family aspect of the microbrewery attracts attention: "People really like the idea of a family enterprise. You don't see that many father-daughter businesses. My mom works here, my sister works here. People can talk to us. We're here quite often, we're super open. It's a very laid-back atmosphere," says Audrey-Anne.*

*"We've always got some experimental beers on the slate. It really builds energy in the place. Every season, people can vote for a beer to have it added to the [particular] line we brew a few times a year. This is our way of making beer democratic," explains the brewer.*

*Audrey-Anne is very fond of the brewing world. She has always been accepted well by her colleagues. She received help from her friend Francis Joncas (co-owner of the nano-brewery Brett et Sauvage), among others. However, she acknowledges that it's a homogeneous world: "We've already discussed this at conventions [of the Association des microbrasseries du Québec]. We'd look around the room and the participants would all be white guys. I think diversity in a team is good, because each person brings their own strengths, their own colour, their own culture. I've already had some customers say to me:*

*You can feel a feminine touch in the brewery, in the beers you brew. It calls for a more diverse team. Not just in terms of gender, but in terms of culture." The brewer says the community would like women to join the field; they just have to come forward.*

## CULTIVER LA POMME DE TERRE

Michèle Poirier et son conjoint, Martin Poirier, de Bonaventure, ont eu quatre bébés : trois enfants et une entreprise. En 1973, ils ont fondé Patasol, spécialisée dans la culture de pomme de terre. Michèle avait 19 ans. Les premières années, le couple était copropriétaire de l'entreprise avec l'oncle de Martin puis, après 10 ans, les amoureux ont volé de leurs propres ailes.

Michèle est dans le domaine depuis tant d'années qu'elle n'est plus certaine de se souvenir « pourquoi la patate? ». Une chose est sûre, elle affectionne le tubercule : « Voir pousser une patate, ça m'a toujours impressionnée. Être capable de nourrir du monde, c'est quelque chose! Il ne faut pas oublier que la patate a sauvé le monde de la famine. » Le couple s'est bien entouré. Michèle vante les talents de son agronome, Jean-François Chabot, qui travaille les champs en employant des techniques écologiques. L'entreprise produit d'ailleurs une pomme de terre selon des pratiques écologiques (sans intrants).

Ce métier était fait sur mesure pour Michèle : « Il m'a permis d'avoir les enfants avec moi beaucoup, d'être dans la nature, de voir grand, d'avoir plein de gens autour de moi », confie-t-elle. Il y a eu des moments difficiles, certes, surtout les premières années, alors qu'elle devait récolter les pommes de terre à la main, mais sa volonté d'innover la motivait : « Il faut être capable d'oser! T'es assis dans une auto, tu as un petit miroir pour regarder en arrière et un pare-brise pour regarder en avant, t'es mieux de regarder en avant! » L'agricultrice affirme avoir toujours été épaulée par Martin et comprise par ses enfants.

En plus d'être productrice agricole, Michèle porte le chapeau de présidente de l'Union des producteurs agricoles (UPA) de la Gaspésie-Les Îles. C'est dire qu'elle a plus souvent travaillé avec des hommes : « Que je sois avec un gars ou une fille, je me sens bien. Je me sens égale. Je n'ai ni de sentiment d'infériorité ni de sentiment de supériorité. Je conduis des tracteurs, j'ai conduit des camions de voyages de patates. Je n'ai peur de rien! Si ça se fait par un humain, les femmes sont autant capables que les hommes! »

Michèle et Martin Poirier vivront bientôt une nouvelle étape : transmettre leur savoir et passer au suivant. « Faut que ça continue! » Ils devront apprendre à regarder Patasol dans le rétroviseur... ▶

## GROWING POTATOES

*Michèle Poirier and her husband, Martin Poirier, of Bonaventure, have four offspring: three children and a business. In 1973, they founded Patasol, which specialises in growing potatoes. Michèle was 19 at the time. For the first few years, the couple co-owned the enterprise with Martin's uncle, but after ten years, the lovebirds set out on their own.*

*Michèle has been in the business for so many years that she's no longer sure she remembers "why they decided to focus on potatoes". One thing is certain, she loves the tuber: "Watching potatoes grow has always impressed me. Being able to feed people is quite something! We mustn't forget that the potato saved the world from famine." The couple has built a fine team. Michèle praises the talents of her agronomist, Jean-François Chabot, who works the fields using environment-friendly techniques. In fact, the company uses ecological practices (with no inputs) to grow their potatoes.*

*The business was tailor-made for Michèle: "I could keep the kids with me a lot, be outdoors, set high goals and be surrounded by people," she confides. There were some difficult moments, especially in the early years, when she had to harvest potatoes by hand, but her willingness to innovate motivated her: "You have to be able to dare! It's like you're sitting in a car; you have a little mirror to see what's behind you and a windshield to look ahead!" The farmer says she's always been supported by Martin and understood by her children. ▶*

# Michèle POIRIER

65 ans, Bonaventure

Agricultrice, cofondatrice  
de Patasol

Présidente de l'UPA  
Gaspésie-Les Îles

Cultures : 200 acres  
de pommes de terre et  
600 acres de céréales

Variétés de pommes de  
terre : trois jaunes, quatre  
rouges et sept blanches



*In addition to being an agricultural producer, Michèle serves as Chair of the Union des producteurs agricoles (UPA) de la Gaspésie-Les Îles. This means that she quite often works with men: "Whether the person I'm dealing with is a man or*

*woman, I feel good. I feel equal. I don't have a feeling of inferiority or a feeling of superiority. I drive tractors, I've driven potato trucks. I'm not afraid of anything! If a human can do it, women are as capable as men!"*

*Michèle and Martin Poirier will soon be taking a new step: passing on their knowledge and handing over the reins. "We have to keep going!" They'll have to get used to looking at Patasol in their rear-view mirror...*

## PÊCHER LE HOMARD

Le printemps et l'été, Alexandra Labbé travaille avec une vue sur le golfe du Saint-Laurent, le rocher Percé, l'île Bonaventure et les oiseaux marins. Elle entame cette année sa 15<sup>e</sup> saison de pêche au homard. Elle est capitaine propriétaire depuis 2016 et pêche dans la zone 20A3 de Cannes-de-Roches. «Être à bord, c'est magique! Il n'y a pas de mots pour décrire à quel point c'est le plus beau métier du monde. Ton bateau, c'est ton bureau, tu es à l'air libre. Ce n'est pas plaisant chaque jour parce que la température n'est pas toujours belle et on vient qu'on "pogne" de la fatigue, mais tout me rend heureuse dans ce métier. C'est ma passion!» lance-t-elle.

La Percéenne monte sur des bateaux de pêche depuis l'enfance. Son papa, Bernard Labbé, était un pêcheur bien connu dans la région. Alexandra a travaillé longtemps avec lui. «J'ai grandi là-dedans. Quand j'étais petite, je disais tout le temps que c'était mon rêve de devenir capitaine de mon propre navire. Mon rêve s'est réalisé, mais dans un contexte triste, suite au décès de mon père en 2015. C'était un très bon pêcheur. On a perdu un gros morceau», confie-t-elle.

Bernard Labbé avait des amis fidèles qui l'appelaient chaque midi pendant la saison de pêche pour prendre des nouvelles. Ils veillent maintenant sur la fille de leur ami, au grand bonheur d'Alexandra : «Ça me fait tellement un velours! Je le dis avec le "motton". Je trouve ça l'*fun*, la chimie qu'on a. Henri Lelièvre a toujours été là pour moi, Laurier Vibert aussi. Camille Lachance, c'est mon deuxième père et mon deuxième mentor. Il a pêché longtemps avec mon père. J'ai un problème? J'appelle Camille! C'est mon *top one*!»

La femme de mer se sent bien accueillie dans le milieu : «Avec les hommes sur mon bateau, ça s'est toujours super bien passé. J'ai beaucoup "drillé" d'hommes qui n'avaient jamais fait ça. Je leur donne des conseils et ils les prennent. Je trouve ça sympa. Il y a des petites *jokes* de gars qui sortent de temps en temps sur les filles, mais j'ai la réponse assez facile. Je sais me défendre!» Elle se réjouit qu'il y ait de plus en plus de femmes qui pêchent. ■

## HARVESTING LOBSTER

*In spring and summer, Alexandra Labbé has an on-the-job view of the Gulf of St. Lawrence, Percé Rock, Bonaventure Island and seabirds. This year, she begins her 15th lobster fishing season. She's been a captain-owner since 2016 and fishes in Area 20A3 – Cannes-de-Roches. "Being on the water is magical! There are no words to describe how it's the most beautiful job in the world. Your boat is your office, you're in the great outdoors. It's not pleasant every day because the weather isn't always nice and sometimes you get really tired, but everything about this job makes me happy. It's my passion!" she says.*

*The Percé native has been around fishing boats since childhood. Her father, Bernard Labbé, was a well-known fisherman in the region. Alexandra worked with him for a long time. "I grew up in this area. When I was little, I always said that it was my dream to captain my own boat. My dream came true, but in sad circumstances, following the death of my father in 2015. He was a really good fisherman. We lost someone important," she says.*

*Bernard Labbé had loyal friends who would call him at noon every day during the fishing season to check on him. They now keep an eye on their friend's daughter, much to Alexandra's delight: "It's such a treat! But I say that with a lump in my throat. I think it's great, the chemistry we have. Henri Lelièvre has always been there for me, Laurier Vibert too. Camille Lachance is my second father and my second mentor. He fished a long time with my father. And if I have a problem? I call Camille! He's the one I turn to first!"*

*The lobster harvester feels accepted in the community: "With the men on my boat, things have always gone really well. I've trained a lot of guys who'd never fished before. I give them advice and they take it. I think it's great. From time to time, some of the guys'll make an off-colour joke about women, but I always answer right back. I know how to look after myself!" She's delighted to see a growing number of women working in the fishery. ■*

# Alexandra LABBÉ

31 ans, Percé

Capitaine propriétaire d'un homardier

Diplômée en pêche professionnelle

Bateau : *Le Noroît 1*

235 casiers

Lieu de livraison : Lelièvre, Lelièvre et  
Lemoignan, Sainte-Thérèse-de-Gaspé



# FESTIVAL

# LaVirée

Présenté par



En collaboration avec

INNERGEX

20<sup>e</sup>  
ÉDITION

**CARLETON-SUR-MER**  
FESTIVALAVIREE.COM

(sous réserve de confirmation)

## 9 — 11 OCTOBRE 2020



**Un des plus grands marchés publics à l'est de Québec**

Venez savourer notre région pendant le festival avec une soixantaine de producteurs et d'artisans gaspésiens. En collaboration avec Gaspésie Gourmande et le MAPAQ.





**50 ANS** 1970-2020  
Parc national  
Forillon

Forillon  
National Park  
**50 YEARS** 1970-2020

## Faites le plein de souvenirs

Veillez visiter [pc.gc.ca/Forillon](http://pc.gc.ca/Forillon) pour obtenir des informations à jour sur les événements, les activités et les dates clés!

## Load up on memories

Please visit [pc.gc.ca/Forillon](http://pc.gc.ca/Forillon) for up to date information on events, activities and key dates!



Parcs  
Canada

Parks  
Canada

Canada

# À BAS LE GASPILLAGE!



PAR MAÏTÉ SAMUEL-LEDUC  
[maite@maiteevco.com](mailto:maite@maiteevco.com)

Créatrice de contenu, elle est journaliste de formation. Bien ancrée en Gaspésie, elle élabore des projets innovateurs en mêlant les arts et les nouvelles technologies. À partir de sa boîte de gestion d'événements et de communication de Gaspé (maiteevco.com), elle réalise des séries de balados, crée des concepts et produit des événements. Elle fait aussi partie du regroupement Comme une agence.

© Aimée Raby

Vous avez des carottes ramollies, du persil fané et des pommes de terre défraîchies dans votre réfrigérateur? Et hop! Une bonne soupe au menu! Vos efforts serviront à faire votre part pour contrer le gaspillage alimentaire. Selon les statistiques, le tiers de la nourriture produite dans le monde est perdue ou jetée, l'équivalent d'environ 1,3 milliard de tonnes par an. Heureusement, en Gaspésie et au Québec, de plus en plus d'initiatives sont mises de l'avant pour récupérer ces denrées.

## DOWN WITH FOOD WASTE!

*You've got some soft carrots, wilted parsley or stale potatoes in your fridge? It's all good! There's a hearty soup in your future! And it'll go a long way towards doing your part to counter food waste. According to statistics, one-third of the food produced in the world is lost or thrown away, the equivalent of about 1.3 billion tonnes per year. Fortunately, in the Gaspé and Quebec, a growing number of initiatives are being introduced to make use these foodstuffs.*



# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**Définition :** Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée tout au long de la chaîne alimentaire, que ce soit au champ, dans le transport, lors de sa transformation, à l'épicerie, dans les restaurants et hôtels ou encore à la maison.

Au Canada, **58 % de la nourriture** est jetée tout au long de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette, pour un total de 35,5 millions de tonnes (y compris les os et les coquilles d'œufs).

**11,2 millions de tonnes :** Quantité de résidus évitables, soit d'aliments qui auraient dû être mangés ou donnés plutôt que jetés. Cela représente suffisamment de denrées pour nourrir toutes les personnes habitant au Canada pendant près de cinq mois.

Source : RECYC-QUÉBEC

Le Jardin du Village (Caplan) produit 300 paniers de produits maraîchers par semaine pour les familles des alentours. Étienne Goyer, copropriétaire, estime que 20 % de ses légumes comestibles ne sont pas commercialisés pour différentes raisons. «La qualité est dure à évaluer, les légumes déclassés et les non vendables restent dans les champs. Chaque année, des surplus sont presque prévisibles», assure-t-il. Un bon exemple? Le concombre anglais en serre, prisé par ses clients. «Si je veux en avoir assez pour mes paniers et que ça dure quelques semaines, je dois en planter beaucoup. Mais je me retrouve avec un surplus dans le pic de production à la fin juin», estime M. Goyer.

C'est à ce moment que Myriam Larouche Tremblay, propriétaire de la conserverie mobile Au tour du pot (Saint-Alphonse), stationne son camion-atelier au Jardin du Village. «Je me déplace sur les fermes de la Baie-des-Chaleurs pour transformer leur surplus et je fais des produits de conserve avec les légumes non vendus», explique-t-elle. Les concombres anglais trop courbés ou trop gros se retrouvent donc dans des pots de relish, de cornichons lactofermentés ou de cornichons sucrés.

Son camion est un atelier de transformation ambulant normé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, et équipé pour produire des conserves. «Je voulais démarrer mon projet, mais je n'avais pas 100 000 \$ à investir. J'ai acheté un ancien camion Purolator que j'ai transformé pour faire de la conserve. C'est la même chose qu'une cuisine normale, style *food truck*, mais sans four ni possibilité de faire de la friture», explique l'entrepreneure, qui utilise un autoclave pour certaines de ses conserves.

Pendant l'hiver, elle planifie avec les maraîchers les surplus qu'ils pourront lui fournir. Après la saison des récoltes, elle vend une partie des produits qu'elle a transformés aux producteurs maraîchers pour revente et en conserve une portion qui est commercialisée sous sa bannière. «Les maraîchers travaillent fort pour produire tous ces légumes et c'est dommage d'en retrouver au compost. Étienne a moins de légumes qui vont au compost qu'avant. Le projet a un impact direct. Mon but est qu'il y ait plus de légumes qui se mangent localement, transformés ou pas», précise M<sup>me</sup> Larouche Tremblay.

*Le Jardin du Village (Caplan) produces 300 baskets of market garden produce per week for families in the surrounding area. Co-owner Étienne Goyer estimates that 20% of his edible vegetables are not marketed for a variety of reasons. "Sometimes the quality is hard to assess, or vegetables are downgraded and there's always some that can't be sold and stay in the fields. Every year, it's pretty well predictable that there'll be surpluses," he says. For instance, the greenhouse-grown English cucumber is prized by his customers. "If I want to have enough for my baskets and be able to pick for a few weeks, I have to plant a lot of them. But I end up with a surplus during peak production at the end of June."*

*This is where Myriam Larouche Tremblay comes in. Owner of a mobile cannery Au tour du pot (Saint-Alphonse), she parks her workshop / food truck at the Jardin du Village. "I travel to farms in the Chaleur Bay area to process their surplus and make preserves from unsold vegetables," she explains. English cucumbers that are too curved or too big end up in jars as relish, lacto-fermented pickles or sweet pickles.*

*Her truck is a mobile processing plant that meets Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec standards and is equipped to process preserves. "I wanted to start my project, but I didn't have \$100,000 to invest. So I bought an old Purolator truck and converted it to a cannery. It's laid out like as a normal kitchen, food truck style, but without an oven or frying capacity," explains the entrepreneur, who uses an autoclave to preserve some of these foodstuffs.*

*During the winter, she connects with market gardeners to find out what surplus fruit and vegetables they'll have for her next season. When the harvest is over, she sells a portion of the processed products back to the market gardeners for resale and markets the rest under her own label. "Market gardeners work hard to produce all these vegetables and it's a shame to see some of them end up in the compost. Étienne has cut down on the number of vegetables that end up there. The project is having a direct impact. My goal is to get people to eat more vegetables grown locally, either processed or fresh," says Myriam.*

Mathieu Viens, épicier propriétaire, a implanté des mesures de récupération de denrées au Marché Viens Metro de Carleton-sur-Mer en 2016.

## RÉCUPÉRÉES DANS UN SUPERMARCHÉ

Le Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer) a instauré dès 2016 des mesures de récupération de denrées. Viande, produits de boulangerie, produits cabossés, produits laitiers et œufs arrivant à leur date de péremption sont remis à la Source alimentaire Bonavignon, à Maria, qui les redistribue aux familles défavorisées, aux cuisines collectives et aux organismes communautaires. « En 2018-2019, on a redistribué 12 935 kg [près de 13 tonnes] de produits frais et congelés », mentionne l'épicier Mathieu Viens. Également, en magasin, la chaîne Metro offre aux clients 30 % de rabais sur des produits arrivant à échéance le jour même. « Une sélection est faite pour s'assurer qu'ils soient en bon état », souligne M. Viens. Le lendemain, les invendus sont congelés et s'ajoutent aux produits non périssables récupérés pour la ressource alimentaire.

Un projet de récupération alimentaire a aussi été instauré en 2018 dans la MRC de La Haute-Gaspésie. Chaque jour, une équipe de bénévoles du projet prend en charge des aliments provenant du Metro de Sainte-Anne-des-Monts dont la date de péremption vient à échéance. « Une fois que les aliments sont ici, on les pèse, on les trie, on les range dans les congélateurs et dans les frigos, indique Marie-Christine Lévesque, agente de mobilisation pour le projet. Parfois, on peut revaloriser les fruits et les légumes en les déshydratant. Les denrées sont redistribuées à des banques alimentaires qui aident les familles de la région. On a aussi des propriétaires d'animaux qui viennent chercher les restes. » En 2019, 33,5 tonnes de denrées provenant du Metro, de la Minoterie des Anciens (Sainte-Anne-des-Monts) et de dons divers ont été récupérées. « Un camion de vidange, c'est 16 tonnes, ça vous donne une idée », image M<sup>me</sup> Lévesque.

Pauline Curadeau, directrice de l'Accueil Blanche Goulet, gère le projet de récupération alimentaire à Gaspé, où 54 tonnes de nourriture ont été récupérées depuis avril 2019. « On récupère toutes sortes de denrées. Des fois, il arrive des morceaux de bœuf à 130 \$ la pièce », dit-elle, étonnée. Les invendus comestibles sont distribués aux organismes de dépannage alimentaire, aux cuisines collectives et aux projets de repas congelés pour personnes en situation de vulnérabilité. « On pensait récupérer 65 000 livres [30 tonnes] cette année, mais on atteindra plutôt 130 000 livres [59 tonnes] », indique M<sup>me</sup> Curadeau. ▶

## RECOVERED FROM SUPERMARKETS

The Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer) store introduced food recovery measures as early as 2016. Meat, bakery products, dented cans, dairy and egg products approaching their best before dates are handed over to the Source alimentaire Bonavignon, a food bank in Maria, that redistributes them to disadvantaged families, community kitchens and community organisations. "In 2018-2019, we redistributed 12,935 kg [nearly 13 tonnes] of fresh and frozen products," mentions grocer Mathieu Viens. In addition, at the store the Metro banner offers customers 30% discounts on products that have reached their best before dates on any given day. "We first select them to make sure they are in good condition," points out Mathieu. The following day, any of these products that remain unsold are frozen and added to the non-perishables recovered for the food recovery initiatives.

A food recovery project was also implemented in the MRC de La Haute-Gaspésie in 2018. Every day, a team of project volunteers takes charge of foods from the Sainte-Anne-des-Monts Metro that have reached their best before dates. "Once the food is here, it's weighed, sorted, put in freezers and fridges, says Marie-Christine Lévesque, mobilisation officer for the project. Sometimes, fruits and vegetables can be upgraded by dehydrating them. The food is redistributed to food banks that help families in the region. We also have pet and farm animal owners who come to collect the leftovers." In 2019, 33.5 tonnes of foodstuffs from the Metro store, the Minoterie des Anciens (Sainte-Anne-des-Monts) and a variety of other donations were recovered. To give you an idea, a garbage truck holds 16 tons," says Marie-Christine.

Pauline Curadeau, Accueil Blanche Goulet manager, oversees the food recovery project in Gaspé, where 54 tons of food have been recovered since April 2019. "We get all kinds of food, sometimes individual cuts of beef worth \$130," she says, astonished. Unsold edible items are distributed to food recovery organisations, community kitchens and frozen meal projects for people in vulnerable situations. "We thought we'd be recovering about 65,000 pounds [30 tonnes] this year, but it'll actually be nearly 130,000 pounds [59 tonnes]," says Pauline. ▶

Myriam Larouche Tremblay, propriétaire de la conserverie mobile Au tour du pot, transforme les surplus de légumes des fermes de la Baie-des-Chaleurs.



Comment autant de produits se retrouvent-ils en dehors des supermarchés s'ils sont encore bons? «La date de péremption, c'est le gage de qualité. Ce que ça signifie, c'est que l'on garantit la qualité optimale du produit jusqu'à telle date. Souvent l'état des denrées dans nos frigos à la maison est pire que ce que l'on reçoit au local», dit M<sup>me</sup> Lévesque.

Quand la crise de la COVID-19 a commencé, les façons de travailler avec les équipes bénévoles ont été modifiées afin d'être conformes aux normes sanitaires. La récupération dans les supermarchés a été maintenue et les dons d'individus ont un peu augmenté. Plusieurs efforts ont été mis en place afin d'aider plus de familles (ligne téléphonique, promotion, sollicitation, etc.). Mais au moment d'écrire ces lignes, il n'y a pas eu d'augmentation de la demande, selon M<sup>me</sup> Curadeau, qui attribue ce fait à l'aide financière supplémentaire que les familles reçoivent.

## LA BANQUE ALIMENTAIRE QUÉBÉCOISE

Les projets de la MRC de La Haute-Gaspésie et celui de Gaspé font partie du Programme de récupération en supermarché (PRS) de la Banque alimentaire québécoise (BAQ), qui accompagne les différents organismes de récupération alimentaire. La BAQ a des ententes provinciales avec les bannières d'alimentation Metro, Sobeys et Loblaw's. Au Québec, 400 magasins participent au PRS, dont 9 en Gaspésie. L'an passé, 90 tonnes de denrées ont été récupérées.

«C'est une initiative qui est encouragée dans le milieu de l'alimentation du Québec, explique Alexandra Dupré, directrice du développement du PRS. Ce projet-là est gagnant pour les bannières d'alimentation au niveau économique, gagnant pour les familles dans le besoin à qui l'on redistribue des denrées comestibles et gagnant pour l'environnement, car il contribue à réduire les gaz à effet de serre et les émissions de CO<sub>2</sub>.» ■

*How come so many products end up outside supermarkets if they are still good? "The best-before date is a guarantee of the product's quality. What that means is that you guarantee the product's quality is best until that date. Often, the food in our own refrigerators is not as nice as what arrives at our facility," says Marie-Christine.*

*When the COVID-19 crisis began, ways of working with volunteer teams were modified to comply with health standards. Supermarket recovery was maintained, and individual donations increased somewhat. Efforts were put in place to help more families (phone line, promotion, canvassing, etc.). But at the time of writing, there has been no increase in demand, according to Pauline, who attributes this to the additional financial assistance that families receive.*

## THE FOOD BANK OF QUÉBEC

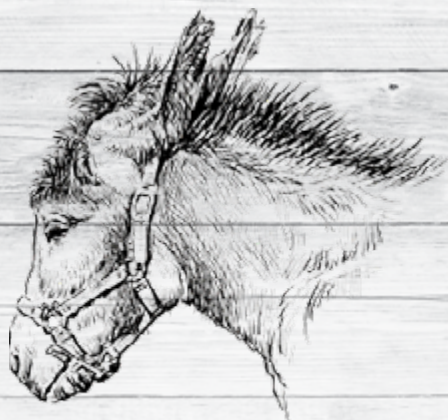
*The projects underway in the MRC de La Haute-Gaspésie and in Gaspé are part of the Food Bank of Québec's (FBQ) Supermarket Food Recovery Program (SFRP), which supports various food recovery organisations. FBQ has provincial agreements with the Metro, Sobeys and Loblaw's grocery banners. In Quebec, 400 stores participate in SFRP, including 9 in Gaspésie. Last year, 90 tonnes of food were recovered.*

*"This is an initiative that's being encouraged within the food industry in Québec," explains Alexandra Dupré, SFRP Director of Development. "This particular project is a win-win situation for everyone; for the food banners to improve their profit lines, for families in need who receive edible foodstuffs, and for the environment because it helps reduce greenhouse gas and CO<sub>2</sub> emissions." ■*

## DEVENIR UN HÉROS, SAUVEUR DE BOUFFE

Dans plusieurs IGA<sup>1</sup> de la Gaspésie et du Québec, les produits dont la date de péremption est proche sont retirés des tablettes et se retrouvent à bas prix sur l'application mobile gratuite FoodHero. La Coop IGA de Maria fait partie de ceux qui ont mis en place cette initiative permettant aux consommateurs d'économiser de 25 à 60 % sur les produits qui y sont affichés. Grâce à l'application, «les produits entrent et sortent beaucoup et on rentabilise le magasin», affirme Claude Carrier, directeur général de la Coop. Les invendus comestibles sont par la suite offerts aux organismes de la région qui font de la récupération alimentaire.

1. Au moment d'écrire ces lignes, l'utilisation de l'application FoodHero est suspendue temporairement au IGA de Maria en raison de la pandémie. D'abord implantée dans les IGA, l'application a fait son entrée dans certains Metro à la fin décembre 2019 sous forme de projet pilote.



*Poussière D'Étoile*

Découvrez  
des produits frais,  
naturels avec les  
bontés du lait d'ânesse  
fabriqués à la main  
à Percé

Poussière d'Étoile est une savonnerie artisanale dont les produits sont fabriqués ici, en Gaspésie. Les produits sont faits avec des ingrédients naturels tels que du lait d'ânesse frais de notre propre asinerie, du beurre de karité biologique certifié Ecocert, de l'huile d'olive, de l'huile de noix de coco et du beurre de cacao.

Ouverte  
pour la  
saison  
estivale



Savons en barre — Shampoings solides — Soins du visage  
Soins du corps — Produits pour bébés — Huiles essentielles  
Bombes de bain et beaucoup plus

Toute une gamme de produits agroalimentaires et artisanaux 100 % québécois  
et gaspésiens sont aussi offerts en boutique.



Boutique Savonnerie Poussière d'Étoile  
162, route 132 | Percé, Québec | G0C 2L0  
info@savonneriepoussieredetoile.com

Boutique en ligne et points de vente à  
[savonneriepoussieredetoile.com](http://savonneriepoussieredetoile.com)

# Boissons sans alcool

## SE DÉSALTÉRER À LA GASPÉSIENNE

Soif de renouveau dans vos verres ?  
Voici des idées rafraîchissantes de  
boissons gaspésiennes sans alcool  
dont vous pourrez vous abreuver  
sans modération. Santé !

### Commençons par les bulles!

#### DES KOMBUCHAS AUX SAVEURS DE LA GASPÉSIE

Effervescent, légèrement acidulé et décliné en multiples saveurs toutes plus originales les unes que les autres, le kombucha a gagné les papilles de milliers d'adeptes ces dernières années. Cette boisson de thé fermenté venue d'Asie, à laquelle on attribue de nombreux bienfaits, existe pourtant depuis plus de 2000 ans ! On retrouve, parmi les membres de Gaspésie Gourmande, trois entreprises productrices de cette boisson vivifiante : Loutres Kombucha (Bonaventure), Vi Kombucha (Carleton-sur-Mer) et L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), qui produit Le Kombucha.

Chacune privilégie l'utilisation d'ingrédients gaspésiens dans la composition de ses kombuchas. Cinq saveurs composent la gamme biologique Loutres Kombucha : pomme et gingembre, framboise et sirop d'érable, concombre et menthe, bleuet et lavande, et fraise et poivre. Vi Kombucha offre elle aussi cinq variantes, Le Gaspésien, mangue-orange houblonné, miel-gingembre, framboise-hibiscus et thé vert, ainsi que les petits lots Moment présent. La marque Le Kombucha se décline également en plusieurs variétés : nature, fruits frais (quatre saveurs), aromatisée au houblon et La Momentanée, inspirée de la saison.

#### HOUBLON PÉTILLANT BIOLOGIQUE

Une eau pétillante aromatisée au houblon : voilà une boisson sans alcool tout à fait originale et désaltérante! Produite par le Ruisseau Vert (Maria), elle ne contient ni sucre, ni théine, ni caféine. Délicieuse seule avec ses arômes floraux et citronnés de houblon, elle met aussi du pétillant dans les cocktails.

#### EAU FLORALE PÉTILLANTE BIOLOGIQUE

Offerte en deux saveurs, sapin baumier ou thé du Labrador et mélisse, l'O EffetVertSens (Maria) est une eau florale biologique à laquelle est ajouté du gaz carbonique. Rafraîchissante, elle se déguste nature ou dans les recettes de cocktails en remplacement du tonique.

### Délices aux petits fruits

#### NECTARS DE FRUITS BIOLOGIQUES

Faits à base d'eau, de pulpe de fruits et de sirop d'érable, les nectars de fruits de la Coop du Cap (Cap-au-Renard) séduisent d'abord par leur couleur invitante, puis par leur parfum et leur goût exquis. Prêts à boire, ces nectars pressés à froid se déclinent en quatre saveurs au sein de la collection Couleur Paysanne : framboises, argousier, bleuet sauvage et cassis. Les petits fruits qui entrent dans leur composition sont issus des cultures de la Coop ou de collaborations avec d'autres producteurs.

## Non-alcoholic beverages

### QUENCH YOUR THIRST GASPESIAN-STYLE

Thirsty for something different to drink?  
Here are some refreshing ideas for  
Gaspesian non-alcoholic drinks you  
can quaff without moderation. Cheers!

### Let's start with the bubbles!

#### GASPÉ PENINSULA-FLAVOURED KOMBUCHAS

Effervescent, slightly acidic and available in a wide range of flavours, each with a unique twist, kombucha has conquered the taste buds of thousands of fans in recent years. And yet, this fermented tea drink – hailing from Asia originally and said to have many health benefits – has been around for more than 2000 years! Gaspésie Gourmande members include three companies that produce this invigorating beverage: Loutres Kombucha (Bonaventure), Vi Kombucha (Carleton-sur-Mer) and L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), which produces Le Kombucha.

Each company favours the use of Gaspesian ingredients in the composition of its kombuchas. The organic Loutres Kombucha line features five flavours: apple-ginger, raspberry-maple syrup, cucumber-mint, blueberry-lavender, and strawberry-pepper. Vi Kombucha also offers five variants: Le Gaspésien, mango-orange hops, honey-ginger, raspberry-hibiscus and green tea, as well as small batches of Moment présent. The Le Kombucha brand also comes in several varieties: plain, fresh fruit (four flavours), flavoured with hops and La Momentanée, inspired by the season.

#### ORGANIC SPARKLING HOP WATER

Sparkling water flavoured with hops: a completely original and thirst-quenching non-alcoholic drink! Produced by Ruisseau Vert (Maria), it contains no sugar, theine or caffeine. Delicious on its own with its floral and lemony hop aromas, it also adds sparkle to cocktails.

#### ORGANIC SPARKLING FLORAL WATER

Available in two flavours, balsam fir, and Labrador tea-lemon balm, O EffetVertSens (Maria) is an organic floral water to which carbon dioxide has been added. Refreshing, it can be enjoyed on its own or in cocktail recipes as a replacement for tonic.

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Recettes à découvrir à [gaspesiegourmande.com](http://gaspesiegourmande.com) !

#### CAFÉ GLACÉ À LA FLEUR DE SUREAU

#### FLOTTEUR AU KOMBUCHA

#### HOUBLON PÉTILLANT AUX PETITS FRUITS

#### SANGRIA SANS ALCOOL

#### TISANE OU THÉ GLACÉ MAISON

## BOISSONS AUX PETITS FRUITS BIOLOGIQUES

Offertes en deux variétés, les boissons de Bio Culture Lepage (Sainte-Anne-des-Monts) sont préparées à partir des trois principaux fruits transformés par l'entreprise. Le duo framboises et bleuets propose une expérience sucrée et douce, alors que la combinaison framboises et cassis est plus parfumée et relevée. Très désaltérantes, ces boissons se savourent telles quelles ou comme ingrédient dans les cocktails et smoothies.

## Thés, tisanes et cafés

### DES THÉS ET TISANES QUI GOÛTENT LA GASPÉSIE

La Ferme Le Caprivore (Bonaventure) fabrique les savoureux thés de la gamme Naturellement Antioxydant, à base d'ingrédients principalement cultivés sur ses terres. Ils se déclinent en trois variétés : Thé du Labrador original, Duo antioxydant, composé de thé du Labrador et de baies d'aronia, un petit fruit noir de la Gaspésie dont la saveur rappelle le cassis, ainsi que Thé du Labrador, roses et épilobes.

La Maison Pure-Thé (Pabos) propose quant à elle des mélanges uniques de thés verts, noirs, rooibos, blancs et oolong, ainsi que trois tisanes : Détoxifiante, Nuit sereine et Relaxante. Ces produits, dans lesquels elle incorpore des ingrédients gaspésiens, sont offerts en vrac sur place ou en boîtes dans divers points de vente. Le thé vert aux algues gaspésiennes et à la lime ainsi que celui à la pomme verte et à la lavande gaspésienne sont particulièrement délicieux sous forme de thés glacés. La version glacée du rooibos aux fleurs et petits fruits, sans théine, plaira quant à elle aux enfants avec son goût fruité et sucré.

Gaspésie Sauvage (Douglastown) offre une dizaine de tisanes à base de produits forestiers. Ses variétés incluent fleurs sauvages, thé du Labrador et menthe sauvage, mais aussi des propositions plus surprenantes comme cèdre, mélange de conifères et sapin baumier. Le mélange tisane forestière, à base de sept plantes sauvages, ainsi que le chaga, un champignon aussi appelé « polypore oblique » qui se consomme en tisane ou comme substitut du café, portent la mention « favori » sur le site Web de l'entreprise.

Vi Kombucha réutilise pour sa part les ingrédients de ses kombuchas, infusés à froid, pour en faire des tisanes.

### CAFÉS TRADITIONNELS ET CAFÉS DE CHANVRE

Mont-Café (Cap-au-Renard) propose différentes variétés de grains biologiques torréfiés localement en prenant soin d'en faire ressortir tous les arômes. En plus du café traditionnel, l'entreprise propose du café de chanvre, produit en collaboration avec la Coop du Cap. La torréfaction des graines de chanvre leur donne des notes maltées et pralinées. En résulte une boisson qui rappelle le café de céréales, mais qui conserve, selon la Coop, « le corps d'un bon café de spécialité ». ■

**Pst! Il n'y a rien de tel qu'un simple verre d'eau pour éteindre la soif et s'hydrater! Gasp'eau (Chandler) propose de l'eau distillée purifiée et traitée à l'ozone.**

***Psst! There's nothing like a simple glass of water to quench your thirst and stay hydrated! Gasp'eau (Chandler) offers purified distilled water treated with ozone.***

## Berry delights

### ORGANIC FRUIT NECTARS

Made from water, fruit pulp and maple syrup, the fruit nectars from Coop du Cap (Cap-au-Renard) catch attention first with their inviting colour, then with their exquisite fragrance and taste. Ready to drink, these cold-pressed nectars come in four flavours in the Couleur Paysanne collection: raspberry, sea buckthorn, wild blueberry and blackcurrant. The berries used in their composition come from the Coop's own crops or through arrangements with other producers.

### ORGANIC BERRY DRINKS

Offered in two varieties, Bio Culture Lepage (Sainte-Anne-des-Monts) beverages are prepared from the three main fruits processed by the company. The raspberry-blueberry duo offers a mild, sweet experience, while the raspberry-blackcurrant combination is more fragrant and spicy. Totally thirst-quenching, these drinks can be enjoyed on their own or as an ingredient in cocktails and smoothies.

## Teas, herbal teas and coffees

### TEAS AND HERBAL TEAS THAT TASTE OF THE GASPÉ

Ferme Le Caprivore (Bonaventure) produces the tasty teas in the Naturellement Antioxydant range using ingredients grown mainly on their own land. They are available in three varieties: Original Labrador Tea, Antioxidant Duo – composed of Labrador tea and aronia berries, a small black fruit from the Gaspé Peninsula whose flavour is reminiscent of blackcurrant, and Labrador Tea-Rose-Fireweed.

Maison Pure-Thé (Pabos) offers unique blends of rooibos and green, black, white and oolong teas, as well as three herbal teas: Détoxifiante, Nuit sereine and Relaxante. These teas, in which the producer incorporates Gaspesian ingredients, are available in bulk on the premises or in boxes at various points of sale. Two of her flavours, the green tea with Gaspesian seaweed and lime, and the green apple-Gaspesian lavender blend are particularly delicious as iced teas. With its sweet, fruity flavour, the iced version of theine-free rooibos with flowers and berries will appeal to children.

Gaspésie Sauvage (Douglastown) offers a dozen herbal teas made from forest products. Its varieties include wild flowers, Labrador tea and wild mint, but also more surprising proposals such as cedar, a conifer blend and balsam fir. On its website, the enterprise indicates that the forest herbal tea blend, made from seven wild plants, and chaga – a mushroom also known as "birch canker polypore" consumed as an herbal tea or coffee substitute – are favourites.

Vi Kombucha reuses the ingredients of its cold-brewed kombuchas to make herbal teas.

### TRADITIONAL COFFEES AND HEMP COFFEES

Mont-Café (Cap-au-Renard) offers different varieties of organic beans roasted locally, taking care to bring out their full aromas. In addition to traditional coffee, the company offers hemp coffee, produced in collaboration with Coop du Cap. Roasting hemp seeds gives them malty, praline notes. The result is a drink that is reminiscent of cereal coffee, but retains, according to the Coop, "the body of a fine specialty coffee". ■



SUR LE QUAI DE  
**Bonaventure**




**café  
Acadien**

RESTAURANT ★ AUBERGE  
CUISINE DE GASPÉSIE SUR LA MER


OFFRE ET SERVICE ADAPTÉS À LA SAISON.  
DÉCOUVREZ NOS MENUS : [cafeacadien.com](http://cafeacadien.com)

ENTRE MER ET RIVIÈRE DU LEVER AU COUCHER  
168, rue de Beaubassin 418 534-4276 

RESTAURANT  
↳ ————— ↳  
**LE SIEUR  
DE PABOS**



COMMANDE EN LIGNE




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


**motelfraser.com**



**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 ★★★★★   | [hotelctcie.com](http://hotelctcie.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

VENEZ 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 // MENU POUR EMPORTER // PIZZAS CUITES SUR FEU DE BOIS D'ÉRABLE.



TABLES DE CHEF - 2 TOQUES



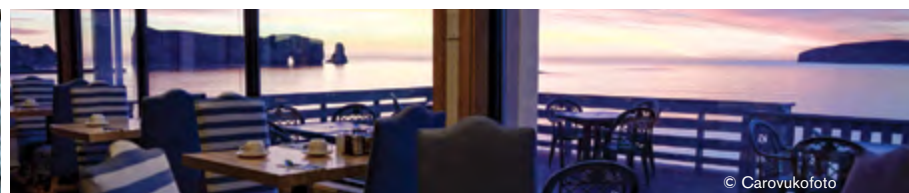
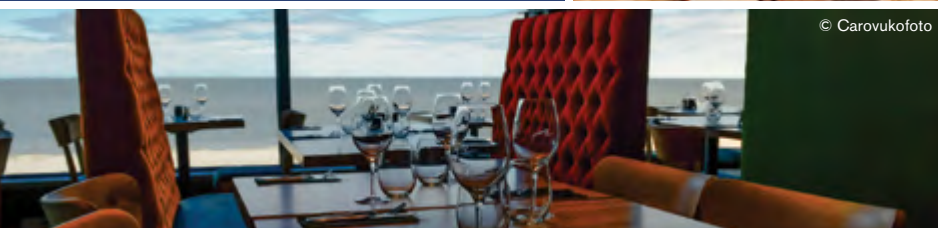
157, ROUTE 132 OUEST, C.P. 201, PERCÉ (QUÉBEC) G0C 2L0 | T : 418 782-5331 | INFO@MAISONDUPECHEUR.CA | MAISONDUPECHEUR.CA

# 3 AMBIANCES

RESTOS DE BORD DE MER  
METTANT EN VALEUR LES PRODUITS D'ICI

**CARGO**  
BUVEZ · MANGEZ · JASEZ

MATANE



**paqbo**  
restaurant  
PERCÉ



**KANO**  
— resto —  
BONAVENTURE



CARGO 1 877 566-2651  
PAQBO 1 800 463-4212  
KANO 1 877 534-3336

**RIOTEL**  
Hôtels et restaurants sur mer

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

TOURISME  
**GASPÉSIE**