

# Gaspésie Gourmande

13<sup>e</sup> ÉDITION

## ARTICLES

# MARIAGES HEUREUX

DE PRODUITS  
GASPÉSIENS

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

**PÊCHE GASPÉSIENNE  
À L'ÈRE CONTEMPORAINE**

**5 QUESTIONS  
GOURMANDES  
POUR KLÔ PELGAG**

**DISTILLERIES,  
BOULANGERIES,  
FUMOIRS DE  
SAUMON,  
SAVOIR-FAIRE  
AUTOCHTONE  
ET BIEN PLUS !**

## LE TOUR GOURMAND

**PRODUITS, VISITES,  
RESTOS, GÎTES,  
BOUTIQUES  
CIRCUIT DE  
NOS MEILLEURES  
ADRESSES !**



# SAVOUREZ LA GASPÉSIE EN TOUT TEMPS.

LIVRAISON PARTOUT AU QUÉBEC



# SOMMAIRE

## GUIDE-MAGAZINE 2018

English readers: Main articles have been translated.

### PRÉSENTATION 04

#### UNE GAMME GRANDISSANTE ET INNOVANTE

Gaspésie Gourmande vous offre la 13<sup>e</sup> édition de son *Guide-Magazine* annuel. Délectez-vous de notre gamme grandissante et innovante de produits marins, agricoles, forestiers et autres plaisirs gourmands, qui séduit de nouveaux marchés.

### PÊCHE GASPÉSIENNE 10

#### À L'ÈRE CONTEMPORAINE

Portrait de l'industrie de la pêche en Gaspésie, à l'heure où s'opère une véritable révolution technologique. Coup d'œil sur les changements en cours et leurs répercussions, sur la terre ferme comme en mer.

### MARIAGES HEUREUX 17

#### DE PRODUITS GASPÉSIENS

Rencontre avec des entreprises transformatrices qui ont choisi de marier leurs produits à d'autres ingrédients gaspésiens, créant des alliages distinctifs à haute valeur ajoutée.

### DISTILLERIES 24

#### BOIRE LE PAYSAGE

Rencontre avec deux distilleries qui font découvrir la péninsule *on the rocks* grâce à leur gin : O'Dwyer, à Gaspé, et La Société secrète, à Cap-d'Espoir (Percé).

### TOUR GOURMAND ET GOÛTEZ SANS VISITER 32

#### UNE EXPÉRIENCE POUR TOUS VOS SENS !

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

### BOULANGERIES 72

#### LA FACE CACHÉE DE LA BOULANGE

Entretiens sur les défis, les valeurs et l'engagement des boulangeries gaspésiennes, au-delà des tendances, et retour sur les origines du pain au Québec.

### SALAWEG 79

#### SAVOIR-FAIRE AUTOCHTONE

Portrait de Salaweg, une initiative distinctive de cogestion regroupant trois communautés autochtones et une gamme originale de produits marins.

### KLÔ PELGAG 85

#### 5 QUESTIONS GOURMANDES

Entrevue sur la Gaspésie « gourmande » d'une jeune auteure-compositrice-interprète anémontoise au vaste talent.

### SAUMON 88

#### L'ART D'EN FUMER DU BON

Cinq entreprises passées maîtres dans l'art de fumer le saumon selon différentes techniques partagent leur parcours et leurs visées.

Le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* remercie tous ceux qui ont accepté de répondre à nos questions pour enrichir les articles. Merci tout spécialement à la Distillerie O'Dwyer, lieu de la prise de photo de couverture, à ses propriétaires, Michael Briand et Frédéric Jacques, ainsi qu'à Gérard Mathar, de Gaspésie Sauvage, qui se sont prêtés au jeu du mariage !



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



Sur la couverture : Michael Briand (Distillerie O'Dwyer), Gérard Mathar (Gaspésie Sauvage) et Frédéric Jacques (Distillerie O'Dwyer).  
Photo de Emmanuelle Bois (lumiphoto.ca), sous la direction artistique de Marilou Levasseur.

#### 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

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

MINISTÈRE DES AFFAIRES MUNICIPALES ET DE L'OCCUPATION DU TERRITOIRE

CLD DE LA HAUTE-GASPÉSIE



BOUTIQUE EN LIGNE

gaspesiegourmande.com

ÉDITEUR | PUBLISHER **GASPÉSIE GOURMANDE** PRÉSIDENT | CHAIR **SYLVAIN TAPP** DIRECTRICE GÉNÉRALE | GENERAL MANAGER **JOHANNE MICHAUD** RÉDACTRICE EN CHEF | EDITOR **MARIE-ÈVE FOREST (COMMUNICATIONANTILOPE.COM)** DIRECTRICE ARTISTIQUE ET GRAPHISTE | ART DIRECTOR AND GRAPHIC DESIGNER **MARILOU LEVASSEUR (MARILOULEVASSEUR.COM)** RÉVISEUR EN FRANÇAIS | FRENCH LINGUISTIC EDITOR **SARAH BERNARD** CORRECTRICE EN FRANÇAIS | FRENCH COPY EDITOR **MARIE-ÈVE FOREST** CORRECTRICE-RÉVISEUR EN ANGLAIS | ENGLISH LINGUISTIC AND COPY EDITOR **WILMA ZOMER (COMMUNICART, GASPÉ)** COLLABORATEURS À LA RÉDACTION | EDITORIAL CONTRIBUTORS **MARIE-ÈVE FOREST, GILLES GAGNÉ, MÉLANIE GAGNÉ, AUDREY SIMARD, EMMANUELLE CHOQUETTE, HÉLÈNE RAYMOND ET SOPHIE SURANITI** TRADUCTRICE | TRANSLATOR **WILMA ZOMER (COMMUNICART, GASPÉ)** PHOTOGRAPHES | PHOTOGRAPHERS **ROBERT BARONET, EMMANUELLE BOIS, MARILOU LEVASSEUR, PASCAL LÉVESQUE ET MATTERA/JOLY** PHOTOGRAPHES DES MEMBRES | PHOTOGRAPHERS OF MEMBERS **EMMANUELLE BOIS, FRÉDÉRIK DEROY, DAVID GINGRAS, JACQUES GRATTON, MARILOU LEVASSEUR, JACQUES MORIN, JENNIFER ST-LAURENT ET ROGER ST-LAURENT** RESPONSABLE DE LA PROMOTION ET DES COMMUNICATIONS | PROMOTION AND COMMUNICATIONS **GABRIELLE ROY** CHARGÉE DE PROJET EN COMMERCIALISATION | PROJECT MANAGER, MARKETING **MÉLANIE GUÉRETTE** CHARGÉE DE PROJET – RELÈVE ET ÉTABLISSEMENT EN AGRICULTURE | PROJECT MANAGER – TRANSITIONING INTO FARMING **ISABELLE BOISVERT** ADJOINTE ADMINISTRATIVE | ADMINISTRATIVE ASSISTANT **MARYSE BRUNELLE** CONSEIL D'ADMINISTRATION | BOARD OF DIRECTORS **SYLVAIN TAPP**, PRÉSIDENT | CHAIR **GILBERT BERTHELOT**, VICE-PRÉSIDENT | VICE-CHAIR **MARC TÊTREAU**, SECRÉTAIRE-TRESORIER | SECRETARY-TREASURER **KARINE BERGER, LOUIS BIGAQUETTE, ÉRIC BOUDREAU, VINCENT CODERRE, ÈVE DUPRÉ-GILBERT, CARL PELLETIER, MICHÈLE POIRIER** ADMINISTRATEURS | ADMINISTRATORS



IMPRESSION | PRINTING **SOLISCO** DISTRIBUTEUR | DISTRIBUTOR **MESSAGERIES DYNAMIQUES** 900, BOULEVARD SAINT-MARTIN OUEST, LAVAL (QUÉBEC) H7S 2K9 TÉL. : 450 663-9000



**Gaspésie Gourmande**

**GASPÉSIE GOURMANDE** 172, BOULEVARD PERRON EST, NEW RICHMOND (QUÉBEC) G0C 2B0  
TÉL. : 418 392-6404 OU 1 888 503-7455, POSTE 219  
GASPESIEGOURMANDE.COM | GOUTEZ@GASPESIEGOURMANDE.COM

# UNE GAMME

## GRANDISSANTE ET INNOVANTE

C'est avec un plaisir renouvelé et une immense fierté que nous vous présentons la 13<sup>e</sup> édition du *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande*. Vous y découvrirez des artisans passionnés au savoir-faire exceptionnel, déterminés à vous offrir le meilleur de la Gaspésie.



**SYLVAIN TAPP**  
PRÉSIDENT  
Chair

**JOHANNE MICHAUD**  
DIRECTRICE GÉNÉRALE  
General Manager

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

### A GROWING AND INNOVATIVE RANGE OF PRODUCTS

*We are once again pleased and immensely proud to present to you a new edition, our 13th, of the Guide-Magazine Gaspésie Gourmande. In its pages you'll discover passionate artisans with exceptional know-how, determined to offer you the best of the Gaspé.*

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

*Innovative, our members assuredly are. Every year, new flavours, new products and new business projects sprout up to delight our taste buds.*

**GASPÉSIE GOURMANDE RASSEMBLE 160 ENTREPRISES, FORMÉES DE PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS DE PRODUITS AGRICOLES, MARINS, FORESTIERS ET AUTRES CRÉATIONS GOURMANDES, AINSI QUE LEURS COMPLICES : LES COMMERCE, RESTAURANTS, CHEFS ET GÎTES QUI VENDENT OU SERVENT LEURS PRODUITS.**

### MISSION DE GASPÉSIE GOURMANDE

MOBILISER LES ACTEURS DU MILIEU.

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

METTRE EN VALEUR UNE OFFRE GASPÉSIENNE DE QUALITÉ.

CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT ET À LA PÉRENNITÉ DES ENTREPRISES.

### GASPÉSIE GOURMANDE'S MISSION

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

**MÉLANIE GUÉRETTE**  
CHARGÉE DE PROJET EN COMMERCIALISATION  
Project Manager, Marketing

**ISABELLE BOISVERT**  
CHARGÉE DE PROJET –  
RELÈVE ET ÉTABLISSEMENT EN AGRICULTURE  
Project manager – Transitioning into farming

**MARYSE BRUNELLE**  
ADJOINTE ADMINISTRATIVE  
Administrative Assistant

### L'ÉQUIPE EXTERNE DU GUIDE-MAGAZINE 2018

#### THE 2018 GUIDE-MAGAZINE OUTSIDE TEAM

**MARIE-ÈVE FOREST**  
RÉDACTRICE EN CHEF  
Editor

**MARILOU LEVASSEUR**  
DIRECTRICE ARTISTIQUE ET GRAPHISTE  
Artistic Director and Graphic Designer

### MERCI BEAUCOUP À MARYÈVE CHARLAND-LALLIER,

RESPONSABLE DE LA PROMOTION ET DES COMMUNICATIONS CHEZ GASPÉSIE GOURMANDE JUSQU'EN AVRIL 2018 !

*Our heartfelt thanks go to Maryève Charland-Lallier, Head of Promotion and Communications for Gaspésie Gourmande until April 2018!*

Innovants, nos membres le sont assurément. Chaque année, de nouvelles saveurs, de nouveaux produits et de nouveaux projets d'entreprise voient le jour et charment vos papilles.

Dans notre région, la gamme Gaspésie Gourmande continue de séduire de nouveaux marchés, tels que les institutions publiques et privées, alors que ceux de la restauration et de la vente au détail continuent de se consolider. Depuis le printemps, les produits de quelques membres de Gaspésie Gourmande prennent d'assaut les marchés de Montréal et de Québec aux côtés de ceux du Bon Goût frais des Îles de la Madeleine, grâce à une collaboration avec GÎMXPOR. Ainsi, en Gaspésie comme ailleurs, l'engouement pour nos produits continue de grandir, et notre équipe travaille chaque jour avec bonheur à mieux les mettre en valeur.

Le *Guide-Magazine* est une preuve « papier » de l'originalité, de la qualité et de la diversité de notre offre bioalimentaire. Nous vous souhaitons autant de plaisir à le consulter que nous en avons eu à le produire. Bonne lecture!

**THE GASPÉSIE GOURMANDE BANNER BRINGS TOGETHER 160 ENTERPRISES COMPOSED OF PEOPLE WHO PRODUCE AND/OR PROCESS PRODUCTS HARVESTED FROM THE LAND, THE SEA AND THE FOREST AND CREATE OTHER GOURMET FARE, AND THEIR ASSOCIATES – THE SHOPS, RESTAURANTS, CHEFS AND B&BS THAT SELL OR SERVE THEIR PRODUCTS.**

*In our region, the Gaspésie Gourmande range continues to entice new markets, such as public and private institutions, while the restaurant and retail sale markets consolidate further. Since spring, the products of a few Gaspésie Gourmande members have entered Montréal and Québec City markets in a big way, in parallel with those of Bon Goût frais des Îles de la Madeleine members, the outcome of a cooperative effort shepherded by GÎMXPOR. As a result, in the Gaspé as elsewhere, the popularity of our products continues to grow and our team members happily contribute their talents every day to promote them even better.*

*The Guide-Magazine proves “on paper” the originality, quality and diversity of our biofood offer. We hope you enjoy consulting it as much as we did producing it. Enjoy your reading!*



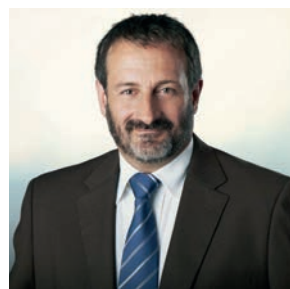
## LE PLAISIR DE DÉCOUVRIR DES PRODUITS D'ICI DANS UN ENVIRONNEMENT UNIQUE AU QUÉBEC!

C'est avec une grande fierté, une créativité toute particulière et une réelle détermination que de nombreux producteurs de la région innovent en offrant une variété de produits issus de la terre, de la mer et de la forêt gaspésienne.

Ces produits régionaux témoignent d'une volonté de mieux se nourrir en utilisant les richesses de notre chère péninsule.

Ce magazine que vous tenez entre vos mains est un plaisir visuel qui nous fait saliver d'envie de les découvrir.

Nous sommes heureux de nous associer à ces belles réussites!



**Sylvain Roy**

Député de Bonaventure

Membre du Bureau de  
l'Assemblée nationale

Porte-parole de l'opposition  
officielle en matière de forêts,  
de faune et de parcs

Porte-parole de l'opposition  
officielle responsable de la région  
de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine



La réputation gastronomique et touristique de la Gaspésie n'est plus à faire. Renommée pour ses produits de la mer et du terroir, la péninsule gaspésienne se distingue aussi par ses panoramas maritimes exceptionnels et la chaleur de son accueil.

Cette année encore, le Tour gourmand vous invite à prendre la route de la Gaspésie pour y découvrir ses délicieux produits. Que vous craquiez pour le sirop d'érable, la bière artisanale ou les poissons et les fruits de mer, ce périple ravira vos papilles aussi bien que vos pupilles.

Durant votre séjour, vous rencontrerez des producteurs non seulement créatifs et innovateurs, mais aussi fidèles aux traditions, qui sauront surprendre, régaler et séduire les gourmets et les gourmands, tout au long de votre parcours.

Participer au Tour gourmand, c'est visiter une région touristique unique en son genre, traverser des paysages étonnants et faire bonne chère, tout en encourageant l'économie locale et en créant de l'emploi. C'est un mariage heureux, une belle complicité, avec les Gaspésiens!

Bonne lecture! Et bon Tour!

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

Laurent Lessard

Le ministre de l'Énergie et des Ressources naturelles,  
ministre responsable du Plan Nord,  
ministre responsable de la région  
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine,

Pierre Moreau

FESTIVAL 

# La Viree



18<sup>e</sup>  
ÉDITION

## 5-7 octobre 2018

Musique et danse traditionnelles  
Contes et légendes  
Marché public

CARLETON-SUR-MER  
FESTIVALAVIREE.COM



## Marché public New Richmond

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

*Les samedis d'été*  
**DU 7 JUILLET AU  
8 SEPTEMBRE 2018**  
DE 10 H À 16 H  
Au parc de la Pointe-Taylor  
(103, boulevard Perron Est)



Ville de  **NEW RICHMOND**

418 392-7000  
[villeneuve-richmond.com](http://villeneuve-richmond.com)  
Marché public de New Richmond 

ENSEMBLE   
on fait avancer le Québec

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  
MARCHÉ DU VIEUX-PORT

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

CHAMBLY  
FERME GUYON

BOUCHERVILLE  
393, RUE SAMUEL-DE CHAMPLAIN



Rillettes de truite  
et de crevettes fumées

Saumon de l'Atlantique  
fumé à froid

Bouchées de saumon  
au sirop d'érable

ATKINSETFRERES.COM

Espace WAZO inc.



WAZO

espacewazo.com

JOAILLERIE | ARTS VISUELS | CRÉATIONS QUÉBÉCOISES

PIERRE FINES, PRÉCIEUSES ET RÉGIONALES

EXPOSITION DE PIERRES, MINÉRAUX ET FOSSILES QUÉBÉCOIS ET CANADIENS



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

WAZO

# LA PÊCHE GASPÉSIENNE À L'ÈRE CONTEMPORAINE



PAR HÉLÈNE RAYMOND  
petitsperiples@hotmail.com

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

Mont-Joli, Mont-Louis, Cloridorme, Rivière-au-Renard, Gaspé, L'Anse-à-Beaufils, Sainte-Thérèse-de-Gaspé, Grande-Rivière et Paspébiac ont, avec plusieurs autres municipalités gaspésiennes, des liens étroits avec le Saint-Laurent et la pêche. On y trouve des centres de recherche, un musée des sciences de la mer, des lieux d'interprétation du passé, des quais et des entreprises de transformation. En un quart de siècle, depuis l'effondrement des stocks de poissons de fond, l'image de la pêche s'est renouvelée.

Ce sont la Gaspésie, la Côte-Nord et les Îles-de-la-Madeleine qui composent le Québec maritime. Parmi ces trois grandes régions où on décharge la quasi-totalité des captures, la Gaspésie se distingue. Avec plus de 60 % des débarquements, 67 % des usines de transformation, 3000 emplois réguliers et saisonniers répartis dans la péninsule, la pêche se vit partout<sup>1</sup>. Dans une belle diversité.

## THE FISHERIES IN THE GASPÉ TODAY

Mont-Joli, Mont-Louis, Cloridorme, Rivière-au-Renard, Gaspé, L'Anse-à-Beaufils, Sainte-Thérèse-de-Gaspé, Grande-Rivière and Paspébiac – together with several other Gaspé Peninsula municipalities – are intimately connected to the St. Lawrence and the fisheries. They are home to research centres, a marine science museum, places where the past is brought into the limelight, wharves and processing plants. In the space of the quarter of a century since groundfish stocks collapsed, the image of the fisheries has undergone a sea change.

Oublions les *a priori* folkloriques, l'image d'un homme scrutant le ciel et la mer du regard pour tenter de deviner la tempête. Pensons seulement aux révolutions de l'informatique et des télécommunications : «On assiste à un véritable bouleversement. Depuis 2012, les 163 capitaines de homardiens gaspésien montent à bord de leurs bateaux avec tablettes électroniques et téléphones intelligents pour saisir des données de capture et de positionnement en continu et les transmettre, en temps réel, au ministère des Pêches et des Océans», explique David Courtemanche, directeur de Merinov, le Centre d'innovation de l'aquaculture et des pêches du Québec. L'utilisation d'un journal de bord électronique s'étendra progressivement aux autres flottilles et régions. «Aujourd'hui, quand un pêcheur annonce qu'il revient au quai avec 30 000 livres de crabe dans ses cales, sur la terre ferme, on se prépare. La chaîne de valeur s'intègre de plus en plus», poursuit Aziz Niang, sous-ministre adjoint aux pêches et à l'aquaculture commerciales au MAPAQ.

## UNE NOUVELLE RÉVOLUTION INDUSTRIELLE

Dans les usines, l'automatisation se taille une place. Ce sont les transformateurs de crevettes qui ont innové. Jean-Paul Gagné, directeur général de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche, explique que c'est la pression du marché qui a forcé la modification des pratiques : «Pour l'Europe, il fallait opter pour la mécanisation, augmenter l'efficacité et adapter les installations aux normes internationales. L'obtention et le maintien des certifications en dépendent.» Aujourd'hui, le rendement en chair, au décorticage, est plus élevé; les coûts d'enfouissement des carapaces, annulés. Toute la matière est valorisée et la farine obtenue est vendue hors frontières, à l'industrie alimentaire. La dépense s'est transformée en atout.

Le même travail se poursuit, avec le crabe et le homard. On cherche, grâce aux biotechnologies, à extraire des substances nutraceutiques, cosmétiques et pharmaceutiques. L'écosystème du Saint-Laurent ne fournit donc pas que de la nourriture, mais aussi des ingrédients actifs très convoités. On s'assure de donner le maximum de valeur à tout ce qui sort de l'eau.

## UN DÉPLACEMENT DE LA MAIN-D'ŒUVRE

Ces bouleversements entraînent des changements sur le plan des emplois. Les mains, longtemps le premier outil du travail en usine, sont remplacées au rythme de la mécanisation des opérations. L'automatisation, comme la robotisation, permet, par ricochet, de pallier la pénurie de main-d'œuvre. Comme les activités se sont multipliées dans les centres de recherche, il n'y a pas qu'en entreprise que le manque d'effectifs se fait sentir. Merinov, dont la grande majorité des 80 employés œuvrent à Grande-Rivière et Gaspé, souhaite grossir ses rangs avec l'embauche d'une vingtaine de personnes. ▶

1. Ces statistiques sont tirées du document *Pêches et aquaculture commerciales au Québec*, édition 2016, une publication du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

*Gaspésie, Côte-Nord and Îles-de-la-Madeleine are the three administrative regions that make up maritime Québec. Gaspésie is a leader amongst these three huge regions where nearly the entire harvest is caught. Accounting for 60% of all landings, 67% of the processing plants and 3,000 regular seasonal jobs around the peninsula, the fisheries vibrate everywhere<sup>1</sup>. And there's a wonderful diversity.*

*First of all, let's set aside the folklore, the image of a man scanning sea and sky, attempting to divine if there's a storm on the way. Instead, just think of the revolutionary advances in information and telecommunication: "We're witnessing a true upheaval. Since 2012, the 163 lobster boat captains have all installed tablets and smart phones on their boats so they can enter data on their catch and position on an ongoing basis and transmit them in real time to the Department of Fisheries and Oceans," explains David Courtemanche, Director of Merinov, Québec' Innovation and Aquaculture Centre. Use of an electronic logbook is gradually being introduced to other fleets and regions. "Today, when a harvester announces that he's arriving at the wharf with 30,000 pounds of crab in the hold, people on land start preparing for his arrival. The value chain is becoming ever more integrated," adds Aziz Niang, MAPAQ Assistant Deputy Minister for Commercial Fisheries and Aquaculture. ▶*

1. These statistics were drawn from the 2016 edition of *Pêches et aquaculture commerciales au Québec*, a Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) publication.



Un véritable défi de recrutement, au moment où la province connaît le plein emploi. David Courtemanche ajoute : « Il faut une relève spécialisée dans tous les maillons de la chaîne. Sur les bateaux, dans les usines, les installations aquacoles et dans nos centres d'expertise. Et il faut retenir ces personnes et leurs familles, une fois qu'on a réussi à les attirer en Gaspésie. » Le sang neuf, l'énergie que ces femmes et ces hommes apportent, les retombées économiques générées par les salaires des professionnels de recherche sont inestimables. Toute la péninsule y gagne.

## DES CHANGEMENTS EN MER

Pour un néophyte, ils sont difficiles à percevoir en allant simplement flâner du côté des quais. Là aussi, des métamorphoses sont en cours. L'Émilien D, le premier chalutier-usine gaspésien, sur lequel on capture, trie, congèle et emballe la crevette, a été baptisé en mars 2017 à Rivière-au-Renard.

Les moteurs électriques font leur apparition et des améliorations ont pour effet de diminuer la consommation de carburant. Une baisse de 30 % dans certains cas. L'impact est majeur puisqu'il s'agit du premier poste de dépenses des navires. En mer, des chaluts plus légers ne ratissent plus les fonds; on tente par tous les moyens de réduire les prises accidentelles (pour les espèces dont les captures sont sévèrement contrôlées en raison du fragile état des stocks). « Avant, il fallait aller vite; maintenant, on veut pêcher longtemps et de manière écologique », note Aziz Niang.

## A NEW INDUSTRIAL REVOLUTION

*Automation is gaining ground at processing plants, with shrimp processors setting the example by introducing innovations.*

*Jean-Paul Gagné, General Manager of the Association québécoise de l'industrie de la pêche, explains that market pressure forces stakeholders to modify their practices: "For Europe, we had to opt into mechanisation, increase efficiency and adapt facilities to meet international standards. We needed to do so to obtain and maintain certifications." Today, post-shelling meat yield is higher; and the cost of burying shell has been eliminated. All the raw material is recovered and the resulting meal is sold outside the country, to the food industry. What used to cost the plants money is now a source of income.*

*The same work is underway for crab and lobster. Biotechnology provides researchers with opportunities to extract nutraceutical, cosmetic and pharmaceutical substances from the residual raw material. Consequently, the St. Lawrence ecosystem no longer provides only food but also highly prized active ingredients. This means we are sure to make the most of everything that is taken from the water.*

Avec son équipe et plusieurs autres, il surveille ce sébaste dont on annonce « le retour ». Le rétablissement des stocks de ce poisson, disparu des filets et des statistiques depuis 25 ans, exige une grande adaptation des techniques de capture, de transformation et de toute la chaîne de mise en marché : « Tout le monde s'attend à une réouverture de la pêche commerciale [au sébaste] en 2019. Même si les retombées seront plus marquées aux Îles-de-la-Madeleine, nous savons que ce sera générateur de richesse pour les pêcheurs, les bateaux, les quais, les usines. Y compris en Gaspésie. On souhaite aussi faire la promotion du sébaste auprès des consommateurs québécois », nous dit M. Niang. Si l'on a déjà, en une seule saison, rapporté 30 millions de livres de ce poisson rouge aux Îles-de-la-Madeleine, tout est à réapprendre.

## UNE OFFRE TOURISTIQUE REPENSÉE

De la rive, il est bien difficile de mesurer l'importance de ce qui se passe au large. Sur les quais, nous n'avons qu'un aperçu du déchargement. Les usines sont inaccessibles au commun des mortels en raison des normes de salubrité qui freinent les possibilités de visites. Et la grande majorité des prises quitte le territoire pour être vendue à l'étranger.

À Bonaventure, on peut accompagner Sylvain Arsenault, des Excursions L'Omirlou, et vivre, au cœur de la saison des captures, une journée de pêche commerciale au homard. À Sainte-Anne-des-Monts, Exploramers consolide sa mission de vulgarisation scientifique. Rivière-au-Renard, la capitale du Québec maritime, planifie la revitalisation du cœur de son village et prévoit l'aménagement d'un centre d'interprétation des pêches modernes.

Enfin, si l'on compare l'offre à celle d'il y a à peine 20 ans, on mange plus de poissons et crustacés gaspésiens, en Gaspésie. La moitié des commerces arborant le logo Fourchette bleue y ont pignon sur rue et proposent la découverte d'espèces marines méconnues. Des poissonneries d'usines ainsi que des boutiques indépendantes exploitent des comptoirs qui facilitent les provisions.

Les humeurs gaspésiennes vont et viennent depuis fort longtemps au rythme de la pêche; l'accalmie récente, due à l'abondance et à la stabilité des prix, favorise la modernisation des installations. Ce secteur longtemps marqué par la tradition est en train de changer d'époque. Et si l'usine 4.0, qui repose sur la technologie numérique à toutes les étapes de la production, se profile à l'horizon, les Gaspésiens et la mer seront toujours en relation. Dans la tourmente et par beau temps. ■

## A SHIFT IN LABOUR REQUIREMENTS

*These upheavals are also leading to job-related changes. Hands, which for so long were the primary tool used for work in the plant, are being replaced as operations become more mechanised. But automation and robotisation allow operators to overcome a shortage of workers. As research centres become involved in an ever-greater number of activities, processing plants are not the only employers to suffer from a labour shortage. Merinov, most of whose 80 employees work in Grande-Rivière and Gaspé, hopes to expand its ranks by hiring some twenty individuals... a real recruiting challenge at a time when the province is enjoying full employment. David Courtemanche adds: We need a new generation of specialised people at all links of the chain... on the boats, in the plants, at aquaculture facilities and at our centres of expertise. And we need to keep these people and their families here, once we've managed to attract them to the Gaspé." The fresh blood and the energy these women and men bring with them, the economic spin-offs generated by the salaries of research professionals... the whole peninsula wins.*

## CHANGES AT SEA

*For the uninitiated, it's hard to see the changes while simply hanging out on the wharf. There, too, there's a revolution underway. The Émilien D, the first Gaspesian factory trawler, where shrimp is caught, sorted, frozen and packed on board, was christened in Rivière-au-Renard in March 2017.*

*Electric motors have arrived and other improvements have led to savings in fuel consumption, by as much as 30% in some cases. The impact is a major one since fuel tops the list of fishing boat costs. At sea, lighter trawls no longer scrape the seabed; every effort is made to reduce by-catch (for species whose catch is strictly controlled because their stocks are so fragile). "In the past, the goal was to go fast; now, we want to be out there longer and fish in a manner that is more ecologically sound," points out Aziz Niang. ▶*



1 - LE TABLEAU DE BORD DE L'ÉMILIE D

2 ET 3 - UNE PARTIE DE L'USINE DE TRANSFORMATION SUR LE BATEAU

4 - DAN ET FRANCIS DUPUIS, PROPRIÉTAIRES DE L'ÉMILIE D

5 - JOBEL, UNE APPLICATION DESTINÉE AUX PÊCHEURS COMMERCIAUX



## LA PÊCHE RÉCRÉATIVE : PERMISE OU INTERDITE ?

TOUT EST FONCTION DU LIEU, DE L'ESPÈCE ET DE LA SAISON. LA RÉGLEMENTATION EST COMPLEXE, NOTAMMENT EN RAISON DU FAIT QUE DEUX PALIERS DE GOUVERNEMENT (QUÉBEC ET OTTAWA) SE PARTAGENT LA GESTION DES ESPÈCES D'EAU DOUCE ET D'EAU SALÉE. AVANT DE VOUS LANCER, VOICI QUELQUES INFORMATIONS SUR LES ESPÈCES MARINES.

### CRUSTACÉS

À des fins de consommation personnelle, leur capture est strictement interdite. Les permis sont réservés aux pêcheurs professionnels.

### MOLLUSQUES

Si vous souhaitez arpenter les secteurs coquilliers, vérifiez si les zones de cueillette sont ouvertes (votre santé en dépend).

### POISSONS DE FOND ET PÉLAGIQUES<sup>1</sup>

La capture récréative de certaines espèces est permise dans les eaux situées à moins de 50 m du littoral et en mer, à bord d'une embarcation. Les espèces, le nombre de poissons et les méthodes de capture sont réglementés.

Outre les sorties en mer proposées par quelques capitaines propriétaires et les excursions d'Exploramer au cours desquelles un guide naturaliste commente la vie marine, l'entreprise Péche Sportive Baie-des-Chaleurs propose des forfaits de pêche récréative.

Enfin, tous les poissons dont la capture est autorisée sont des espèces sauvages et méritent la plus grande considération. Assurez-vous de consommer ce que vous pêchez et de ne rien gaspiller.

1. « Les poissons pélagiques vivent dans la colonne d'eau et nagent ainsi des poissons de fond. Ils s'alimentent principalement dans les couches de surface ou un peu en dessous et voyagent souvent en bancs importants. Ils sont manœuvrant en formation serrée. » Source : Pêches et Océans Canada.

*With his team and a number of others, he's been keeping an eye on the redfish, which is said to have made a "comeback". The recovery of the stocks of this fish, which had been missing from both nets and statistics for 25 years, calls for a major adaptation of harvest and processing technology and of the entire marketing chain: "Everyone expects to see the commercial [redfish] fishery reopen in 2019. Although the benefits will be more pronounced on the Magdalen Islands, we know that it will generate wealth for harvesters, boats, wharves and plants, including those on the Gaspé Peninsula. We also hope to promote redfish to consumers in Québec," adds Aziz Niang. Although more than 30 million pounds of this red fish were once landed in a single season on the Magdalen Islands, the whole process needs to be learned all over again.*

### TOURISM, RE-IMAGINED

*From the shore, it's really hard to measure the significance of what's happening out on the water. On the wharves, we get just a glimpse of the catch as it's being unloaded. The plants are closed to the general public to comply with hygiene standards making it difficult, if not impossible, to organise visits. And most of the catch leaves the region to be sold on foreign markets.*

*In Bonaventure, visitors can accompany Sylvain Arsenault, of Excursions L'Omirlou, and, at the peak of the harvest, experience a day in the life of a commercial lobster harvester. In Sainte-Anne-des-Monts, Exploramer has consolidated its popular science mission. Rivière-au-Renard, the capital of maritime Québec, is planning the revitalisation of its downtown core and expects to develop a modern fisheries interpretation centre.*

*Finally, if we look at what's available now compared to barely 20 years ago, we're eating more and more Gaspesian fish and crustaceans in the Gaspé. Half of the stores bearing the Smarter Seafood logo are located here and invite their customers to discover unfamiliar marine species. Processing plants and independent shops have fish counters that make it easy for people to stock up on seafood.*

*The moods on the Gaspé have long ebbed and flowed in pace with the tides of the fisheries; the smooth waters of recent years, calmed by abundance and stable prices, encourage operators to modernise their plants. This sector, long known for its traditional nature, is entering a new era. And while Plant 4.0 – featuring digital technology at every step of the process – has appeared on the horizon, Gaspesians and the sea will always be closely bound together...in fair weather or foul. ■*

THÉÂTRE DE LA PETITE MAREE

LE CHAT DU CHAPITEAU

Du 11 juillet au 16 août 2018  
Du mardi au vendredi 19 h 30 • Samedi 10 h 30

Texte et mise en scène  
JACQUES LAROCHE

Interprétation  
Sophie Martin,  
Pierre-André Bujold,  
Pierre Limoges et  
Dominique Quesnel  
Marie-Joanne Boucher

THÉÂTRE FAMILIAL 5 ans +

PRÉAU DU CAMPING  
PLAGE BEAUBASSIN  
154, rue de Beaubassin, Bonaventure

Réservation : 418 534-2386  
theatredelapetitemaree.com

Logo: GALO, Conseil des arts de Canada, Canada Council for the Arts, Bonaventure

THÉÂTRE

Théâtre À tout rôle

PRÉSENTE

DEUX FEMMES EN OR

DE CATHERINE LÉGER | MISE EN SCÈNE DE LOUISE LAPRADE  
D'APRÈS LE FILM DE CLAUDE FOURNIER  
ET MARIE-JOSÉ RAYMOND

DU 10 JUILLET AU 10 AOÛT 2018 – DU MARDI AU VENDREDI – 20 H 30  
Réservation : 418 364-6822, poste 351 – PRODUCTIONSATOURDEROLE.COM  
Studio Hydro-Québec du Quai des arts – À CARLETON-SUR-MER

Logo: Carleton-sur-Mer, GALO, Conseil des arts de Carleton-sur-Mer, Canada Council for the Arts, Conseil des arts du Canada, HONDA NEW RECREATION

RESTAURANT

La maison Mathilde RESTAURANT

La Maison Mathilde

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

Un incontournable à Percé!

85, route 132, Percé (Québec) G0C 2L0  
418 782-2349 | 418 782-2183  
aubergelestroisoeurs.com

Logo: fourchette bleue, Exploramer, Gaspésie Gourmande

**POISSONNERIE  
GASPÉSIENNE  
ÉPICERIE  
GOURMANDE**

**DÉLICIES  
DE LA MER**

**CAFÉ BISTRO  
DE LA  
VIEILLE BARGE**



**POISSONNERIE • ÉPICERIE FINE • ÉPICERIE SANTÉ**

Viande bio, sans hormones ni antibiotiques – Fromages fins  
Fruits et légumes bio – Produits sans gluten – Charcuterie artisanale  
Produits cuisinés maison – Cafés – Mets prêts-à-manger

25, BOULEVARD SAINTE-ANNE OUEST, SAINTE-ANNE-DES-MONTS 418 764-0344



# MARIAGES HEUREUX DE PRODUITS GASPÉSIENS

S'unir pour créer de goûteux alliages : voilà le pari que font de plus en plus d'entreprises productrices et transformatrices de la Gaspésie afin de proposer des produits distinctifs. Jeunes et vieux mariés révèlent les ingrédients et le contexte de leurs unions, souvent multiples et audacieuses.

**SUCCESSFUL  
PAIRINGS  
OF GASPESIAN  
PRODUCTS**

*Joining forces to create delicious alliances: this is the challenge that a growing number of Gaspesian producers and processors have taken up to create distinctive products. Pairings young and old reveal their ingredients and how they got together, often in unusual and audacious ways.*



**PAR MARIE-ÈVE FOREST**  
meforest@globetrotter.net

Consultante en communication (communicationantilope.com) dans sa Gaspésie d'adoption, elle se spécialise en rédaction (Web et imprimé) et en stratégie de communication. Rédactrice en chef du présent Guide-Magazine depuis 2010, elle affectionne tout particulièrement les projets gourmands, touristiques et culturels.



MICHAEL BRIAND (DISTILLERIE O'DWYER),  
GÉRARD MATHAR (GASPÉSIE SAUVAGE) ET  
FRÉDÉRIC JACQUES (DISTILLERIE O'DWYER)

© Emmanuelle Bois

La collaboration de Couleur Chocolat (Sainte-Anne-des-Monts) et du Rucher des Framboisiers (Maria) dure depuis une vingtaine d'années. Alors qu'il était chocolatier en Montérégie, Carl Pelletier utilisait déjà le miel biologique du Rucher. «Papa a toujours adoré travailler avec des produits haut de gamme», précise sa fille (et future relève!), Paule Pelletier, directrice des ventes et du développement de marché chez Couleur Chocolat. Cette collaboration se poursuit tout naturellement lorsque l'Annemontois d'origine établit sa chocolaterie dans sa ville natale, en 2008.

Depuis leurs débuts, il y a cinq ans, les Moutardes Legros (New Carlisle) commercialisent de la moutarde à la bière Pit Caribou (L'Anse-à-Beaufils). «C'était la première, se souvient Marjolaine Legros. J'étais allée leur demander si je pouvais mettre leur bière sur mes étiquettes. Benoit (à l'époque) avait dit : "T'es donc ben cool de faire de la moutarde avec notre bière!" Ils ont été mes premiers clients en même temps. Ils vendent encore mes petits pots et en commandent pour leur pub à Montréal, où ma moutarde est servie dans le menu dégustation.»

Du côté de Pasta Loca (Newport), c'est par amour pour les pâtes farcies et pour mettre en valeur «l'expertise du Québec en produits marins» que Pascale Allain a créé son entreprise à la fin 2016. Dans ses raviolis, elle «utilise du homard et du crabe des neiges de différents fournisseurs gaspésiens, et toujours du saumon fumé Monsieur Émile [Percé]».

*Couleur Chocolat (Sainte-Anne-des-Monts) and Rucher des Framboisiers (Maria) have been creating in harmony for some twenty years. As a chocolatier in Montérégie, Carl Pelletier had already been using organic Rucher honey. "Papa has always loved working with top quality products", points out his daughter (who will one day take over the reins of the company), Paule Pelletier, sales and market development manager at Couleur Chocolat. This association has very naturally continued since the Sainte-Anne-des-Monts native returned to establish his chocolate-making business in his home town in 2008.*

*Since they first began operations five years ago, Moutardes Legros (New Carlisle) have been marketing Pit Caribou (L'Anse-à-Beaufils) beer mustard. "It was our first mustard," recalls Marjolaine Legros. "I'd gone to ask them if I could add the name of their beer to my labels. Benoit (who was there at the time) told me: 'That's so cool, making mustard with our beer.' They were my first clients. They still sell my little jars and order them for their pub in Montréal, where my mustard is on the tasting menu."*

*As for Pasta Loca (Newport), it was her love of filled pasta and desire to showcase 'Québec expertise in marine products' that inspired Pascale Allain to create her enterprise in late 2016. In her raviolis, she "uses lobster and snow crab from various Gaspé Peninsula suppliers and always Monsieur Émile [Percé] smoked salmon".*

RAVIOLIS DE PASTA LOCA

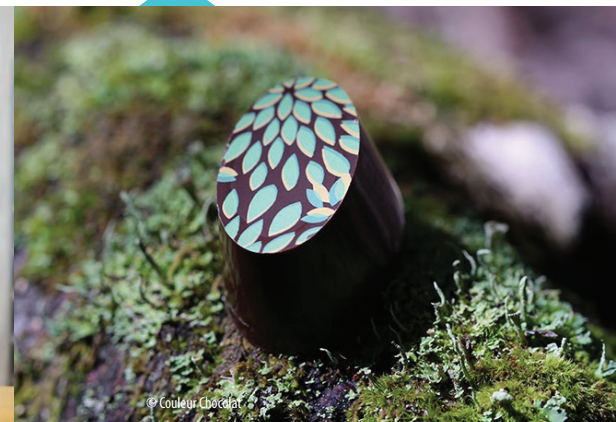


© Conception Gourmande



MARJOLAINE LEGROS ET SES MOUTARDES AUX CANNEBERGES CONFITES

© Les Moutardes Legros



© Couleur Chocolat



© Couleur Chocolat



ALGUES DE VARECH PHARE EST

## D'AUTRES INGRÉDIENTS BONS À MARIER

Au fil du temps, les transformateurs reluquent aussi d'autres produits gaspésiens... et diversifient leur gamme. Moutardes Legros crée notamment des moutardes au sirop d'érable de l'Érablière Escuminac. Quant à Carl Pelletier, il élabore un chocolat aux algues en 2010 avec le kombu royal de Raymond Ferembach, pionnier de la transformation des algues en Gaspésie, et l'inclut dans ses boîtes de chocolats assortis. Il innove encore en 2012 lorsqu'il commercialise ses premiers chocolats forestiers, à base de produits Gaspésie Sauvage (Douglastown). «La cuisine boréale n'était pas encore à la mode, alors des chocolats aux arbres, c'était assez particulier!» admet Paule. La réponse a été très enthousiaste. «C'est devenu un produit d'appel. J'en fais à l'année longue!» précise Carl.

Suivent de nombreuses autres créations à base de produits locaux, dont : des chocolats à l'espresso et des tablettes de chocolat saupoudrées de nori grillé, respectivement de Mont-Café et de Varech Phare Est (Cap-au-Renard); des chocolats au carvi de Gaspésie Sauvage et à la poudre de panais cru du Québec dans une ganache de chocolat noir Ouganda 70 % de Chaleur B Chocolat (Carleton-sur-Mer). ▶

## OTHER GOOD COMBINATIONS

*Over time, processors have been scrutinising other Gaspesian offerings... and diversifying their product lines. For instance, Moutardes Legros creates mustards with Érablière Escuminac maple syrup. As for Carl Pelletier, he developed seaweed chocolate in 2010, incorporating royal kombu from Raymond Ferembach, a Gaspé Peninsula seaweed processing pioneer; it's included in his presentation boxes. In 2012, he innovated his first woodland chocolates, containing products from Gaspésie Sauvage (Douglastown). "Boreal cuisine wasn't trendy yet, and tree-flavoured chocolates were pretty unusual," admits Paule. Consumer response was highly enthusiastic. "It's become a signature product. I make it year round," points out Carl.*

*And there's a host of other creations featuring local products: espresso chocolates and chocolate bars sprinkled with roasted nori, respectively from Mont-Café and Varech Phare Est (Cap-au-Renard); and from Chaleur B Chocolat (Carleton-sur-Mer), chocolates made with Gaspésie Sauvage caraway, and a 70% Uganda black chocolate ganache containing Québec parsnip powder. ▶*

CHOCOLAT AU MYRIQUE BAUMIER DE COULEUR CHOCOLAT

MYRIQUE BAUMIER DE GASPÉSIE SAUVAGE

# LES FLIRTS

Partout en Gaspésie, les mariages entre produits continuent de se multiplier, si bien qu'il est impossible de tous les recenser dans un seul article. Voici une liste non exhaustive d'amourettes saisonnières ou de courte durée, passées ou récurrentes, et même de rumeurs de relations hors Gaspésie qui se trament...

En été, Couleur Chocolat fait des créations chocolâtées aux petits fruits des Framboisiers Lepage (Sainte-Anne-des-Monts). Elle a aussi déjà utilisé une infusion au houblon de la Ferme du Ruisseau Vert (Maria) pour créer un chocolat sur la thématique de la bière.

En été, la Microbrasserie Le Naufrageur (Carleton-sur-Mer) propose la bière À la Bourdages, élaborée à partir de résidus de fraises de la Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon).

La cidrerie Entre Pierre et Terre (Franklin, Montérégie), qui élabore déjà ses vermouths à partir des plantes et herbes de Gaspésie Sauvage, les utilisera également dans son gin, qui sera commercialisé au cours de l'été 2018.

Au moment d'écrire ces lignes, Gaspésie Sauvage est en discussion avec Joe Beef (Montréal), qui souhaite élaborer un mélange d'épices à partir de ses ingrédients.

## L'ALLÉCHANTE GASPÉSIE SAUVAGE

Gérard Mathar, de Gaspésie Sauvage, ne compte plus les demandes en mariage pour ses produits, qui font l'objet d'une cueillette raisonnée. Mais il sélectionne avec soin les élus. « Il y a l'humanité avant le pognon. Je suis un artisan, pas un entrepreneur. » S'il a fait des démarches pour faire connaître ses produits au début, c'est ensuite grâce au bouche-à-oreille que les transformateurs en ont entendu parler. « Je trouve ça beaucoup mieux. Ils nous contactent d'abord par courriel ou par téléphone et on envoie des échantillons, mais de manière générale, ils finissent toujours par passer à l'atelier. Ils allument encore plus sur les produits, sur nos valeurs éthiques. »

Les ingrédients recherchés de Gaspésie Sauvage se retrouvent dans différents produits, dont voici quelques exemples. Ses plantes sont utilisées pour produire le gin de La Société secrète (Percé)<sup>1</sup>. Ses champignons entrent dans la composition du gin Radoune de la Distillerie O'Dwyer (Gaspé), du mélange pour grillades de viande des Services alimentaires Yannick Ouellet (Sainte-Anne-des-Monts) et de saucissons des Viandes biologiques de Charlevoix. Son carvi sauvage, son kombu ainsi que son sapin, son peuplier et son myrique baumier sont mis en valeur dans les créations de Couleur Chocolat. Son mélilot est utilisé en pâtisserie par Atelier Pascale Malo – Pâtisserie créative (Gaspé), La Mie véritable (Carleton-sur-Mer) et le réputé pâtissier montréalais Patrice Demers. Ses petits fruits, ses plantes et ses champignons sont utilisés par différentes micro-brasseries de la Gaspésie, du Québec et même de l'Ontario.

## UNIONS D'AMOUR ET DE CONVICTION

Pour tous les transformateurs interviewés, le mariage amorcé avec d'autres produits gaspésiens en est un d'amour et de conviction. « Ça a toujours été dans ma façon de voir les choses, de travailler avec des gens d'ici, des producteurs d'ici, affirme Marjolaine Legros. On a tellement de beaux produits ! Je ne vois pas pourquoi j'irais acheter du sirop d'érable en Montérégie ou en Estrie quand je peux en avoir en Gaspésie. » Selon elle, les ingrédients gaspésiens ont bonne réputation et donnent une valeur ajoutée à ses moutardes. « Je suis allée à Saint-Hilaire faire des dégustations de produits et j'ai souvent entendu cette réflexion : "Si c'est fait avec des produits gaspésiens, ça doit être bon !" »

Pascale Allain abonde dans le même sens. Il allait de soi d'utiliser des ingrédients gaspésiens dans ses pâtes farcies. « Pour leur qualité et l'aspect développement économique. C'est une roue qui tourne et j'y crois ! » Elle ajoute : « Le label Gaspésie n'est pas juste recherché dans notre région. Les gens veulent nos poissons et fruits de mer. Ils veulent savoir ce qu'ils mangent et d'où ça vient. »

1. Pour plus d'information sur les distilleries La Société secrète et O'Dwyer, lire l'article *Boire le paysage*, à la page 24.

## ENTICING GASPÉSIE SAUVAGE

*Gérard Mathar, of Gaspésie Sauvage, no longer counts the marriage proposals he receives for his responsibly harvested products. But he carefully selects the chosen ones. "The human is more important than the dollar. I'm an artisan, not an entrepreneur." Although he actively promoted his products in the early days, processors soon heard about them by word of mouth. "I feel this is much better. They first e-mail or call us and we send them samples, but they generally end up by visiting our atelier. They get even more excited about our products, about our ethical values."*

*Gaspésie Sauvage's prized ingredients end up in a variety of products, the following are just a few examples. La Société secrète (Percé)<sup>1</sup> uses their plants to make gin. Their mushrooms are ingredients in the Radoune gin recipe crafted by Distillerie O'Dwyer (Gaspé), in the grilled meat mix sold by Services alimentaires Yannick Ouellet (Sainte-Anne-des-Monts) and in the sausages prepared by Viandes biologiques de Charlevoix. Their wild caraway, kombu and balsam fir, poplar and sweet gale are featured in Couleur Chocolat creations. Their sweet clover is used in pastries whipped up by Atelier Pascale Malo – Pâtisserie créative (Gaspé), La Mie véritable (Carleton-sur-Mer) and the celebrated Montréal pastry chef, Patrice Demers. Their wild berries, plants and dried mushrooms are used by a number of microbreweries in the Gaspé, elsewhere in Québec and even in Ontario.*

1. For more information about distilleries La Société secrète and O'Dwyer, please read the article *Quaffing the landscape*, on page 24.

## DES ALLIANCES COÛTEUSES ?

Pas toujours. « Dans certains cas, on a des prix très intéressants, confie Paule Pelletier. C'est parfois même moins cher de s'approvisionner dans la région. » Bien entendu, gaspésiens ou pas, les ingrédients de niche sont plus coûteux, mais donnent une valeur ajoutée aux produits. « Notre gamme forestière est plus chère, mais le consommateur est prêt à payer, soutient-elle. Nous la vendons comme collection de découvertes, de plaisirs, de produits d'ici. Les produits forestiers nous différencient des autres. Gaspésie Sauvage fait des récoltes dans le respect de la nature, qu'on achète aussi. » ■

## PHILIPPE MOLLÉ : AMOUREUX DE LA GASPÉSIE ET DE SES PRODUITS



La gamme iSens (Boucherville) du réputé chef Philippe Mollé, également connu à titre de critique et chroniqueur gastronomique, rassemble des produits d'érable du Québec et autres délices d'exception. Pour sa fleur de sel, il mentionne entre autres qu'il travaille avec du persil de mer, de la salicorne, des

champignons et des algues de la Gaspésie. « Je suis allé m'inspirer au Japon, affirme M. Mollé. Les algues sont une ressource incroyable qu'on va devoir utiliser davantage. Dans l'alimentation du futur, elles vont jouer un rôle prépondérant. » Il ne tarit pas d'éloges à propos de ce qui se fait en Gaspésie dans le domaine bioalimentaire. « J'en parle souvent, de la Gaspésie. C'est un exemple exceptionnel au Québec. Vous êtes un exemple qui va être copié... car on copie les meilleurs ! »

## UNIONS BUILT ON LOVE AND CONVICTION

*All of the processors interviewed agree that the marriages between their own products and those of other Gaspesian processors are an affair built on love and conviction. "This has always been inherent to my way of seeing things, working with people from here, producers from here," says Marjolaine Legros. "We have so many great products! I don't see why I should go buy maple syrup in Montérégie or Estrie if I can get it in the Gaspé." She believes Gaspesian ingredients enjoy a good reputation and add value to her mustards. "I went to Saint-Hilaire for a product tasting event and I often overheard people say: "If it's made with Gaspesian products, it must be good!"*

*Pascale Allain concurs. It was just logical to use Gaspesian ingredients in her filled pasta. "Because of their quality and the economic development aspect. Things are changing. I believe this." She adds, "The Gaspésie label is valued, and not just in our region. People want our fish and seafood. They want to know what they're eating and where it comes from."*

## COSTLY ALLIANCES?

*Not always. "In some cases, the prices are highly competitive," confides Paule Pelletier. "Sometimes, it's even cheaper to get our provisions in the region." Of course, niche ingredients are more costly, regardless of where they come from, but they add value to products. "Our woodland range is more expensive, but the consumer is willing to pay," she claims. "We sell it as a collection of discoveries, indulgences and local products. Woodland products set us apart from our competition. Gaspésie Sauvage harvests responsibly, in a nature-friendly manner, and that's what we're buying too." ■*

Sapin baumier

Myrique baumier

Peuplier baumier

Carvi sauvage

**Couleur Chocolat**  
Artisan chocolatier

[couleurchocolat.ca](http://couleurchocolat.ca)

SAINTE-ANNE-DES-MONTS  
418 763-7535

## GÎTE DU MONT-ALBERT

**AU CŒUR DU PARC NATIONAL DE LA GASPÉSIE**

- Auberge 4 étoiles avec chambres entièrement rénovées
- Lieu de rendez-vous pour les passionnés de randonnée pédestre
- Cuisine gourmande du terroir et bar décontracté
- 23 chalets situés à proximité du Gîte, idéals pour les groupes

**FORFAIT GOURMET**  
À partir de **128 50\$\*** /nuitée/pers. /occ. double

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

\*Tarification d'accès au parc national en sus. Le prix peut varier selon la date de votre séjour.

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

**Sépaq**

Parc national Forillon / National Park

# SAVOUREZ LE PLEIN AIR! TASTE THE OUTDOORS!

[parcscanada.gc.ca](http://parcscanada.gc.ca)  
[parkscanada.gc.ca](http://parkscanada.gc.ca)  
1 888 773-8888

Parcs Canada / Parks Canada

**Canada**

# BOIRE

## LE PAYSAGE

Il y a la Gaspésie des photographes, des skieurs, des pêcheurs, des coureurs des grèves, des musiciens, des randonneurs et des chercheurs de sainte paix... Et il y a maintenant la péninsule *on the rocks*, servie dans un verre de gin avec des glaçons, grâce aux produits des distilleries O'Dwyer, à Gaspé, et La Société secrète à Cap-d'Espoir (Percé).



PAR MÉLANIE GAGNÉ

[melanieclauddegagne@gmail.com](mailto:melanieclauddegagne@gmail.com)

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

## QUAFFING THE LANDSCAPE

*There's the Gaspé of photographers, skiers, anglers, beachcombers, musicians, hikers, and seekers of peace and quiet... And now, there's also the Gaspé Peninsula on the rocks, served in an old fashioned over ice, thanks to the efforts of the determined individuals at two Peninsula distilleries, O'Dwyer in Gaspé and La Société secrète in Cap-d'Espoir (Percé).*

*Founded within the last two years by stouthearted Gaspésians seeking ways to bring the terroir of their part of the country into the limelight, the two distilleries are cresting the wave of enthusiasm sweeping through Québec's vigorously expanding spirits industry. O'Dwyer's Michael Briand and Frédéric Jacques and La Société secrète's Mathieu Fleury, Amélie-Kim Boulianne, Geneviève Blais and Michaël Côté have made it a point of honour to use local aromatics in their products. O'Dwyer's gin, Radoune, draws its inspiration from certain wild mushroom species present in the Gaspé, including the chanterelle. Les Herbes folles, the gin distilled by La Société secrète and about to hit SAQ shelves, hints of the fragrances of Gaspé Peninsula plants and wildflowers like the fireweed. Both distilleries purchase their aromatics from Gaspésie Sauvage (Douglastown), a firm specialising in the harvest of forest products.*

## LE PREMIER GIN GASPÉSIE

La distillerie O'Dwyer peut se vanter d'avoir créé le premier gin gaspésien : Radoune. Ce nom rigolo et musical désigne un endroit entre deux montagnes, entre Gaspé et Rivière-au-Renard, où il y a peu de vent et où poussent des champignons. «Ce n'est pas un gin aromatisé aux champignons. Des fois, les gens disent que notre gin ne goûte pas le champignon. C'est parce qu'il y a 4 000 sortes de champignons comestibles sauvages au Québec. Évidemment, ils ne goûtent pas tous le champignon de Paris. Les champignons que nous avons sélectionnés apportent plutôt des caractéristiques au gin. Là est la nuance. Quand on explique ça aux gens, c'est là que nous les convainquons», fait valoir Frédéric Jacques.

Les affaires vont bien. La distillerie O'Dwyer vend environ 2 000 bouteilles de Radoune par mois. Les premières palettes sont entrées à la SAQ en mai 2017. Les Gaspésiens apprécient particulièrement le produit, au grand bonheur de Frédéric : «C'est peut-être un peu chauvin de ma part, mais je le dis quand même : les gens sont plus fiers d'être Gaspésiens avec la Radoune! Ils en boivent, ils s'en offrent. On voit notre gin partout! On est vraiment contents.» ▶

Frédéric ajoute que Claudine Roy, présidente des Traversées de la Gaspésie (TDLG) et femme d'affaires reconnue, est une ambassadrice hors pair du gin Radoune. La principale intéressée confirme son amour pour le produit. Pour elle, c'est une philosophie de vie d'encourager les jeunes entrepreneurs gaspésiens : «Ce sont des garçons adorables! Je trouve cela tellement agréable de voir des jeunes se lancer en affaires. J'aime faire la promotion des produits gaspésiens. Quand on fait découvrir ce genre de produit, c'est ce qui fait que les gens aiment venir en Gaspésie et qu'ils veulent y revenir. J'ai toujours une bouteille de Radoune proche! Quand je voyage et que je rencontre des journalistes, je leur fais découvrir. Avec la TDLG, on en parle, on en boit au sommet des montagnes et, à mon auberge, il y a toujours du gin Radoune en dégustation. C'est comme ça que je donne un coup de main à Frédéric et Michael. J'aime permettre à des jeunes de se développer.»

Frédéric et Michael attendent d'un jour à l'autre de nouveaux équipements qui leur permettront d'accélérer la production de gin et d'avoir plus de temps à consacrer à leurs autres projets. «On a six barils de whisky qui seront prêts dans deux ans. C'est une toute petite quantité, mais c'était le *kick* de le faire. Avec le nouvel agrandissement que nous voulons bientôt faire, on a calculé qu'on pourra entreposer entre 600 et 1 000 barils. C'est là que ça va être plus sérieux. Mon projet à moi, c'est de faire un *moonshine*, c'est-à-dire un whisky non vieilli, et de le vendre à la propriété. On fera évoluer la recette en recueillant les commentaires, jusqu'à ce qu'on dise : "C'est celle-là qu'on fait en gros volume et qu'on met en fût"», explique Frédéric. ▶

Fondées par des Gaspésiens de cœur qui souhaitent mettre en valeur le terroir de leur coin de pays, ces entreprises sont nées au cours des deux dernières années, dans le mouvement effervescent d'une industrie québécoise des spiritueux en pleine croissance. Michael Briand et Frédéric Jacques, de la distillerie O'Dwyer, ainsi que Mathieu Fleury, Amélie-Kim Boulianne, Geneviève Blais et Michaël Côté, de La Société secrète, se sont fait un devoir d'utiliser des aromates locaux pour créer leurs produits. Le gin Radoune de Gaspé est inspiré de variétés de champignons sauvages qui poussent en Gaspésie, dont la chanterelle. Le gin Les Herbes folles de La Société secrète, qui arrivera sous peu sur les tablettes de la SAQ, est aromatisé de plantes et de fleurs sauvages comme l'épilobe. Les deux distilleries achètent leurs aromates chez Gaspésie Sauvage (Douglastown), spécialisée dans la cueillette de produits forestiers.

## THE FIRST GASPÉ PENINSULA GIN

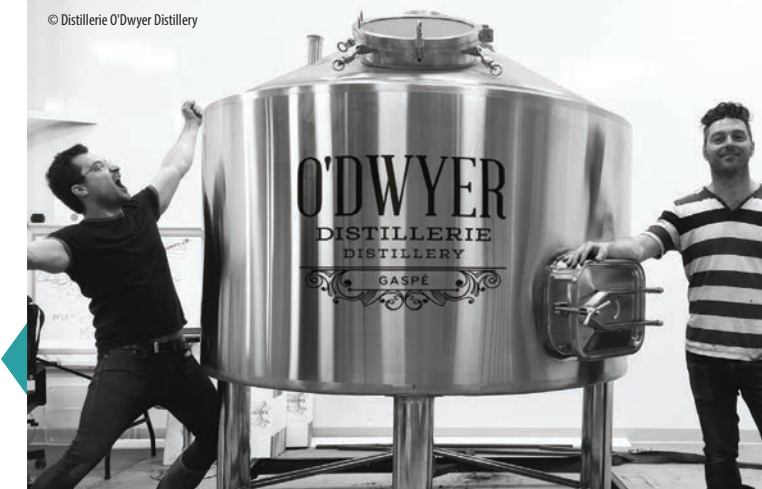
*The distillery O'Dwyer can take pride in having created the first Gaspé Peninsula gin, Radoune. Its humorous and lyrical name refers to a place nestled between two mountains on the road between Gaspé and Rivière-au-Renard, where the winds are gentle and mushrooms abound. "Our gin is not a mushroom-flavoured gin. People sometimes say that our gin doesn't taste of mushrooms. But there are 4,000 kinds of edible mushrooms in Québec. Obviously they don't all taste like button mushrooms. Rather, the ones we have selected add their own characteristics to our gin. This is what makes it different and this is what we explain to people and how we convince them," points out Frédéric Jacques.*

*Business is good. O'Dwyer sells about 2,000 bottles of Radoune per month. The first pallets entered SAQ stores in May 2017. Gaspésians particularly appreciate the product, much to Frédéric's delight: "I may be a bit prejudiced, but I'll say it anyway: people show their pride in being Gaspésian with Radoune! They drink it, they offer it. We see our gin everywhere and we're really happy."*

MICHAEL BRIAND ET FRÉDÉRIC JACQUES, DE LA DISTILLERIE O'DWYER, UTILISENT DES CHAMPIGNONS GASPÉSIE



© Distillerie O'Dwyer Distillery



## UNE ÉGLISE TRANSFORMÉE EN DISTILLERIE

La Société secrète serait la première distillerie au monde aménagée dans un lieu de culte. Dans l'ancienne église anglicane Saint-James de Cap-d'Espoir, croyants et objets sacrés ont laissé place à des fabricants passionnés et des alambics. Le bâtiment choisi par le quatuor a inspiré l'image de marque de la distillerie : « On utilise un savoir-faire un peu oublié. Ça fait laboratoire secret où travaillent des alchimistes ou des sorciers. Ça excite l'imagination ! » lance Mathieu Fleury.

L'entreprise fait effectivement partie des rares distilleries québécoises à créer un produit du grain à la bouteille. Mathieu explique que pour ses partenaires et lui, c'est très important : « Nous sommes des puristes. Le processus de fabrication de notre gin est complexe. On produit une vodka qui sert de base à notre gin. C'est un produit d'orge maltée et de blé, fait avec des céréales qui viennent de l'Est-du-Québec. On les fait fermenter, comme si on faisait une bière forte, puis on distille pour en sortir l'alcool. C'est comme de faire une soupe avec un bon bouillon maison au lieu d'un bouillon du marché. Le processus de production est plus long, mais ça permet d'avoir du contrôle sur la qualité de l'ensemble des composantes de notre gin. »

Le gin Les Herbes folles est créé, entre autres, avec une douzaine de plantes et de fleurs sauvages que l'on peut trouver aux alentours de la distillerie. L'équipe de La Société secrète tient à ce que ses produits soient inspirés du territoire où ils sont confectionnés. Au moment d'écrire ces lignes, l'entreprise affirme qu'une première commande de 5 000 bouteilles devrait être conclue avec la SAQ au printemps 2018. Le quatuor est en production sept jours sur sept pour y arriver. Ce produit très floral et herbacé comblera les friands de spiritueux aromatiques.

*Frédéric adds that Claudine Roy, Traversées de la Gaspésie (TDLG) CEO and well-known businesswoman, is an excellent ambassador for their product. Speaking for herself, she confirms her love of the product. It's part of her life philosophy to encourage the young Gaspé Peninsula entrepreneurs: "They're great guys! I get such a kick out of seeing young people go into business. And I love promoting Gaspé Peninsula fare. Discovering such fine products, this is what makes people love to come to the Gaspé, and want to return again and again. I always have a bottle of Radoune on hand! When I travel and meet journalists, I introduce them to it. With the TDLG, we talk about it, we savour it on mountaintops; and at my inn, there always Radoune gin on hand for people to enjoy. This is how I give Frédéric and Michael a hand. I like helping young people build their futures."*

*Frédéric and Michael have new equipment, expected to arrive any day now, which will allow them to step up their gin production and have more time to invest in their other projects. "We have six barrels of whiskey that will be ready in two years. This is really a tiny volume, but it was a thrill for us to prepare it. With the new expansion we soon hope to build, we've calculated that we'll be able to store from 600 to 1,000 barrels. This is when things will start getting serious. My personal project is to produce moonshine, an unaged whiskey, and sell it on the premises. The recipe will evolve as we listen to what people have to say about it... until the day we decide: this is the one we'll make in large volume, and cask," says Frédéric.*

## VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Selon Annick Van Campenhout, secrétaire générale de l'Association des microdistilleries du Québec (AMDQ), c'est pour bientôt : « On s'est mis d'accord avec le ministère québécois des Finances sur une façon de faire. On a demandé un système de timbrage pour l'analyse des lots, pour éviter les allers-retours de bouteilles. Le producteur va envoyer un échantillon et, s'il est approuvé par le laboratoire, il va recevoir un timbre pour les bouteilles de ce lot et pourra les vendre. Le projet de loi 88 fait partie d'une loi omnibus à l'Assemblée nationale. On pousse très fort pour que ce soit voté à cette session-ci. On se croise les doigts ! Si c'est le cas, il y aura de la vente à la propriété cet été. Si ça ne passe pas, ça ira à l'automne. » L'AMDQ a en tête de développer une route des alcools du Québec.

## EN CUISINE, LE GIN RADOUNE S'UTILISE...

**POUR DÉGLACER,**  
selon Frédéric Jacques  
et Claudine Roy

**POUR DONNER DE LA SAVEUR À UNE PURÉE DE POMMES DE TERRE, EN PARTICULIER POUR ACCOMPAGNER UNE BAVETTE DE BŒUF AVEC ÉCHALOTES ET CHAMPIGNONS POÊLÉS,**  
selon Claudine Roy

**POUR AROMATISER UN GRAVLAX D'OMBLE OU UN GRANITÉ, OU ENCORE DANS LES MARINADES,**  
selon le chef des Jardins de Métis,  
Pierre-Olivier Ferry



© Distillerie O'Dwyer Distillery

Le prochain produit de La Société secrète sera une absinthe, dit Mathieu : « C'est la boisson des poètes maudits ! Il y a tout un imaginaire autour de l'absinthe, qui cadre avec le nôtre. Et l'absinthe pousse bien en Gaspésie. » La distillerie de Cap-d'Espoir a également élaboré un whisky blanc, non vieilli et affiné dans des tonneaux de bière à la framboise de Pit Caribou. Tout cela pourra être dégusté à la propriété quand la loi le permettra. Ayant le sens de l'accueil, le quatuor a hâte d'offrir des visites et dégustations au public. De là le choix du charmant bâtiment... Pour recevoir en grand ! ■

LA SOCIÉTÉ SECRÈTE EST AMÉNAGÉE DANS L'ANCIENNE ÉGLISE ANGLICANE SAINT-JAMES DE CAP-D'ESPOIR.



## A CHURCH BECAME DISTILLERY

*La Société secrète is apparently the first distillery in the world to be housed in a place of worship. In Cap-d'Espoir's former St. James Anglican church, parishioners and sacred objects have been replaced by a group of passionate distillers and their equipment. The building chosen by the four partners inspired the distillery's corporate identity: "We use a know-how that to some extent has been forgotten. Our place is akin to a secret laboratory where alchemists and sorcerers put their magic to work," says Mathieu Fleury.*

*The enterprise is in fact one of the rare distilleries in Québec to have created a bottled grain product. Mathieu explains that for him and his partners, this is very important: "We are purists. The process we use to make our gin is complex. We first produce a vodka that serves as the basis for our gin. It's a malted barley and wheat product, made with grains grown in eastern Québec. We ferment them, as if we were making a strong beer, and then distill the result to extract the alcohol. It's somewhat like making soup with a good home-made broth rather than commercial stock. The production process is longer, but it allows us to control the quality of everything that goes into our gin."*

*A dozen wild plants and flowers that grow in the neighbourhood of the distillery are also used in the creation of their gin, Les Herbes folles. The team at La Société secrète is determined to produce spirits inspired by their area of origin. As these words being written, the enterprise says it's expecting to sign a first order for 5,000 bottles with SAQ in spring 2018. The four partners have been working seven days a week to deliver on time. Their gin, redolent of flowers and plants, is sure to delight people who enjoy aromatic spirits.*

*La Société secrète's next product will be absinthe, says Mathieu: It was the drink of the Accursed Poets! There's a whole set of imaginary connotations surrounding absinthe that fits in nicely with our own. And wormwood, the raw material, grows really well in the Gaspé." The Cap-d'Espoir distillery has also blended a white whiskey, unaged but refined in Pit Caribou raspberry beer barrels. All of these products can be sampled at the distillery as soon as the law permits. Excellent hosts, the four partners are eager to offer public tours and tastings. This explains why they chose such a charming building as their home base... so they could welcome one and all! ■*

## QUEL GIN GASPÉSIE CHOISIR ?

ILS SONT SI DIFFÉRENTS QU'ILS MÉRITENT TOUS DEUX UNE PLACE DANS VOTRE RÉSERVE DE SPIRITUEUX. L'UN VOUS FERA RÊVER À UNE PROMENADE AU CAP BON AMI ET L'AUTRE VOUS TRANSPORTERA PRÈS DU ROCHER PERCÉ...

*WHICH GASPESIAN GIN SHOULD YOU CHOOSE? THEY'RE SO DIFFERENT; THEY BOTH DESERVE A PLACE IN YOUR SPIRITS CABINET. ONE WILL HAVE YOU DREAMING OF A WALK OUT TO CAP BON AMI AND THE OTHER WILL TAKE YOU TO THE EDGE OF PERCÉ ROCK...*

## COCKTAIL DE LA SOCIÉTÉ SECRÈTE

- 1 oz de gin Les Herbes folles
- Club soda
- Jus de lime
- Herbes ou fruits du jardin

ALLONGER LE GIN AVEC UN PEU DE CLUB SODA. AJOUTER UN TRAIT DE LIME, PUIS DES HERBES OU FRUITS DU JARDIN. SUPER RAFRAÎCHISSANT !



© Steven Melanson

**L'Armoire À Vrac**  
ÉPICERIE SANTÉ



Retrouvez tous  
les produits régionaux  
et plus encore à  
L'Armoire À Vrac

SAINTE-ANNE-DES-MONTS

111C, boul. Sainte-Anne Ouest  
581 338-2828 — info@larmoireavrac.com

**Croquez la  
Gaspésie**  
avec Yannick Ouellet

larmoireavrac.com



TABLE À  
**ROLAND**

FRUITS DE MER • PÂTES • PIZZAS  
GRILLADES • POISSONS

Matin, midi et soir



**PERCÉ**  
190, route 132 Ouest

418 782-2606  
tablearoland.com

DÉPANNEUR  
**Beau-soir**



Fier membre complice  
de Gaspésie Gourmande



**FAITES LE PLEIN !**

MINI MARCHÉ, PRODUITS FRAIS :  
Sandwichs, plats cuisinés maison,  
pain frais et cafés spécialisés !

TOUS LES JOURS DE 6 H À 23 H

101, boul. Perron Ouest — Saint-Siméon — 581 364-3000



On fait  
tous partie  
de vos recettes



POUVOIR NOURRIR  
POUVOIR GRANDIR

Gaspésie - Les Îles

**MATANE**  
DESTINATION GOURMANDE

LA CREVETTE  
NORDIQUE  
PÊCHÉE ET  
TRANSFORMÉE  
**ICI**  
POUR VOTRE  
PLUS GRAND  
PLAISIR!

NOS MEILLEURES ADRESSES POUR LES SAVOURER : **TOURISMEMATANE.COM**

BIEN PLUS QU'UNE  
SIMPLE EAU AROMATISÉE,  
O EFFETVERTSENS  
OFFRE UNE EXPÉRIENCE  
GUSTATIVE UNIQUE!



est issue du procédé de fabrication d'huiles  
essentielles dans un souci « zéro déchet »  
et dans un esprit de coopération.

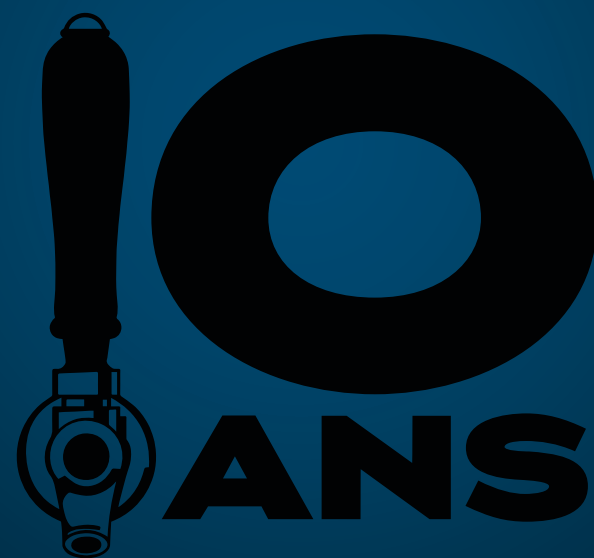
SANS COLORANT NI SAVEUR ARTIFICIELLE  
SANS SUCRE • SANS ALCOOL

EN VENTE DANS LES SUPERMARCHÉS,  
LES ÉPICERIES FINES ET LES  
MICROBRASSERIES DU QUÉBEC



Saveur : sapin baumier | Format : 500 ml

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



[LENAUFRAGEUR.COM](http://LENAUFRAGEUR.COM)

#NAUFRAGEUR10ANS

# BISTRO LE FRIGIDAIRE

ET

## POISSONNERIE CARLETON-SUR-MER



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.

« Venez découvrir notre cuisine actuelle misant  
sur les textures et l'explosion des saveurs, à  
prix accessible. Nous faisons équipe avec les  
pêcheurs et mariculteurs de la Baie-des-Chaleurs  
pour vous servir des poissons et fruits de mer  
d'une fraîcheur et d'une qualité exceptionnelles. »

– Camille Gagné, propriétaire



### SPÉCIALITÉS

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

CHAUDRÉE GÉNÉREUSE

HOMARD, CRABE ET CREVETTES  
DE LA GASPÉSIE

MOULES DE CARLETON-SUR-MER  
ET FRITES

COCKTAILS UNIQUES ET APPÉTISANTS

### À NE PAS MANQUER...

NOS DEUX FESTI-HUÎTRES,  
EN JUILLET ET EN AOÛT

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK  
POUR CONNAÎTRE LES DATES !



POISSONNERIE  
Carleton

### POISSONS ET FRUITS DE MER FRAIS

HOMARD, CRABE DES NEIGES, CREVETTES, PÉTONCLES,  
SAUMON, CHAUDRÉE ET SAUCE AUX FRUITS DE MER,  
POT-EN-POT, COQUILLES SAINT-JACQUES

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

LIVRAISON PARTOUT AU QUÉBEC

#### BISTRO

MIDI ET SOIR

De la mi-juin au  
début septembre

418 364-8888

#### POISSONNERIE

TOUTE L'ANNÉE

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

418 364-7926

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

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

Suivez-nous pour connaître nos nouveautés!





# TOUR GOURMAND

FINE FOOD TOUR

# 2018



UNE EXPÉRIENCE  
POUR TOUS VOS SENS!



## GRÂCE AU TOUR GOURMAND, PARTEZ À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS MEMBRES DE GASPÉSIE GOURMANDE !

Habitant tantôt le littoral, tantôt l'arrière-pays gaspésien, ils sont heureux de vous recevoir chez eux pour vous faire découvrir leur passion, leur savoir-faire et leurs produits. Voyez combien, au-delà de ses paysages d'une beauté saisissante, la Gaspésie foisonne de plaisirs gourmands qu'il vous faut découvrir, tout comme ceux et celles qui les pêchent, les cueillent, les cultivent et les créent.

Les membres complices de Gaspésie Gourmande vous invitent quant à eux dans les commerces (supermarchés, épiceries fines et spécialisées, boutiques...) où vous pourrez vous procurer les produits de la gamme en pots, en sachets ou en aliments frais. Ils vous conviennent également aux meilleures tables de la région, où les produits régionaux sont mis en valeur dans votre assiette.

**LAISSEZ-LES VOUS SURPRENDRE !**

## A HOLISTIC SENSORY EXPERIENCE!

*Take the Fine Food Tour and set off to meet the Gaspésie Gourmande producers and processors.*

*Whether they live along the shore or in the backcountry, they will be delighted to welcome you to their establishments and share with you their passion for what they do, their know-how and their products. Beyond its scenery of stunning beauty, the Gaspé Peninsula is alive with gourmet pleasures that you just have to experience while also making the acquaintance of the people who fish, gather, farm and create them.*

*As for the Gaspésie Gourmande associates, they invite you to stop in at their businesses (supermarkets, gourmet and specialised grocery shops, boutiques...) where you can purchase products in the Gaspésie Gourmande range, either fresh or preserved in jars or packets. They also invite you to sit down at the best tables on the Peninsula, where regional products hold pride of place on the menu.*

**LET THEM AMAZE YOU!**

## GASPÉSIE GOURMANDE REGROUPE 160 PRODUCTEURS, TRANSFORMATEURS ET COMPLICES QUI VOUS METTRONT L'EAU À LA BOUCHE.

*GASPÉSIE GOURMANDE ENCOMPASSE 160 PRODUCERS, PROCESSORS AND ASSOCIATES WHO OFFER YOU THEIR MOUTH-WATERING PRODUCTS.*

## TOUR GOURMAND :

CINQ SECTEURS  
TOURISTIQUES

FINE FOOD TOUR:  
FIVE TOURISM REGIONS



1. LA CÔTE / THE COAST
2. LA HAUTE-GASPÉSIE / THE UPPER GASPÉ
3. LA POINTE / LAND'S END
4. LA BAIE-DES-CHALEURS / CHALEUR BAY
5. LA VALLÉE / THE VALLEY

## GOÛTEZ SANS VISITER

Complémentaire au Tour gourmand, la section Goûtez sans visiter comprend des producteurs ou transformateurs de Gaspésie Gourmande, mais dont les installations ne sont généralement pas ouvertes au public<sup>1</sup>. Vous pourrez toutefois goûter leurs produits dans plusieurs commerces, restaurants et gîtes répertoriés dans le Tour gourmand.

<sup>1</sup> Il est possible d'acheter des produits sur rendez-vous chez Chic Fringale, au Fumoir Le Paternel, aux Érables de la passion et à l'Érablière Saint-Gabriel. Sur inscription, L'Académie – Les Services alimentaires Yannick Ouellet inc. et l'École de cuisine de la Gaspésie offrent des formations.

## SAVOUR WITHOUT VISITING

Rounding out the Fine Food Tour, the Savour without visiting section features Gaspésie Gourmande producers and processors whose facilities are generally not open to the public<sup>1</sup>. However, you can enjoy their products at shops, restaurants and B&Bs listed in the Fine Food Tour.

<sup>1</sup> Products can be purchased by appointment at Chic Fringale, Fumoir Le Paternel, Érables de la passion and Érablière Saint-Gabriel. L'Académie – Les Services alimentaires Yannick Ouellet inc. and École de cuisine de la Gaspésie provide cooking classes to people who sign up.



# LES SECTEURS

## THE SECTORS



### LA CÔTE

Bordée par le fleuve qui s'élargit, La Côte est ornée de villages pittoresques au riche patrimoine. Beautés horticoles et plaisirs gourmands se côtoient aux fabuleux Jardins de Métis. Dans le secteur de Matane, capitale

de la fameuse crevette nordique, on rencontre le saumon, roi de ses rivières limpides, ainsi que le grand gibier, dans la réserve faunique. Au point de vue de l'agrotourisme, le secteur est desservi par l'association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com).

### THE COAST

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).

### LA HAUTE-GASPÉSIE

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

### THE UPPER GASPÉ

This region, where river becomes ocean, is characterised by the splendour of the Chic-Chocs, 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.

< VOIR LA CARTE  
SEE THE MAP



### LA POINTE

Spectaculaire, La Pointe offre des paysages côtiers aux immenses falaises. Dans les secteurs de Gaspé et de Percé, diverses excursions permettent d'admirer baleines, oiseaux marins et autres merveilles. Parmi les 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.

### LAND'S END

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



### LA BAIE-DES-CHALEURS

Membre du Club des plus belles baies du monde, la baie des Chaleurs profite d'un microclimat qui tempère ses eaux. La région est riche de magnifiques montagnes, que l'on arpente à travers un réseau de sentiers pédestres et cyclables. À Carleton-sur-Mer,

l'observatoire du mont Saint-Joseph propose une vue saisissante sur le plan d'eau, reconnu pour ses plages et activités nautiques. La région compte aussi des rivières à saumon, dont la Bonaventure aux eaux limpides.

### CHALEUR BAY

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



### LA VALLÉE

Parsemée de lacs et de rivières, La Vallée est le paradis des chasseurs et pêcheurs. Reconnue mondialement pour la pêche au saumon sur la rivière Matapédia, elle met aussi en valeur son riche patrimoine architectural. De

nombreux sentiers sillonnent ce secteur montagneux, ravissant les adeptes de plein air. Au point de vue de l'agrotourisme, le secteur est desservi par l'association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com).

### THE VALLEY

The Valley, replete with beautiful lakes and rivers, is a small corner of heaven for hunters and anglers. Internationally renowned for its salmon fishing on the Matapedia River, the region also has a rich architectural heritage. Numerous trails wind their way through this mountainous area, to the great delight of outdoor enthusiasts. The sector's farm tourism industry is promoted through the association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com).



# LA CÔTE

## DES MÉCHINS À POINTE-AU-PÈRE

1

### Restaurants des Jardins de Métis

Pierre-Olivier Ferry (chef)  
200, route 132, Grand-Métis, G0J 1Z0  
418 775-2222

info@jardinsdemetis.com • jardinsdemetis.com

Cuisine régionale de type bistro (Restaurant Villa Estevan)

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

De 18 \$ à 25 \$ • Dîner, brunch du dimanche, soirées thématiques

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

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

Visite des Jardins et restaurant Le Bufon : du 2 juin au 7 octobre, tous les jours de 8 h 30 à 17 h. Restaurant Villa Estevan : du 15 juin au 4 septembre, du lundi au samedi de 11 h 30 à 14 h, le dimanche de 10 h à 14 h.

2

### Fromagerie du Littoral

Carole Castonguay, Christian Beaulieu  
200, route 132, Baie-des-Sables, G0J 1C0  
418 772-1314

beaulieu@globetrotter.net • fromageriedulittoral.com

Spécialités : Fromages Le Rayon d'Or, La Perte du Littoral, L'Épave, Le P'tit Blanchon, cheddar frais, Le Blé des Sables  
Produits maison : Plusieurs produits à base de produits locaux fabriqués sur place et offerts dans le menu de la Cantine du Littoral. Également offerts : pains frais et pâtisseries faits sur place dans la section boulangerie.

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

3

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

Jean Dulac  
1310, rue de Matane-sur-Mer, Matane, G4W 3M6  
418 562-2323 ou 1 888 244-2323

belleplage@globetrotter.net • hotelbelleplage.com

Cuisine actuelle et régionale • Lucie Sauvé (chef)

Spécialités : Poissons et fruits de mer, saumon fumé artisanal

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

Certification : Fourchette bleue

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

Hôtel, 3 étoiles • De 84 \$ à 199 \$

Restaurant : du 12 mai au 10 octobre. Tous les jours de 7 h à 10 h 30 et de 18 h à 21 h 30.

La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à [gaspesiegourmande.com](http://gaspesiegourmande.com).

4

### Restaurant Le Cargo

250, avenue du Phare Est, Matane, G4W 3M4  
418 566-2651 ou 1 866 566-2651  
restocargo.com

Cuisine d'influence maritime et urbaine • Jean-Alexandre Dubé (chef)

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

De 13 \$ à 45 \$ • Déjeuner, dîner, souper

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

Hôtel, 4 étoiles • De 89 \$ à 249 \$

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

5

### Café-crêperie Les Gamineries du Manoir des Sapins

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

info@manoirdessapins.com • manoirdessapins.com

Cuisine bistro et santé

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

De 7 \$ à 20 \$ • Déjeuner, dîner

Salle à manger, terrasse, coin pour enfants

Auberge de jeunesse, 3 étoiles • De 25 \$ à 70 \$

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

## BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE

### Tourisme Gaspésie

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

Toute l'année. Horaire à [tourisme-gaspesie.com](http://tourisme-gaspesie.com).

# 5

## SECTEURS,

# 5

## RECETTES

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

41 SANDWICHS GOURMANDS À LA MERGUE ET À LA CHOUCRROUTE

43 SALADE DE BETTERAVES, DE MÂCHE ET DE GRAINES DE CHANVRE GRILLÉES

49 PÂTES DE ZUCCHINIS AU SAUMON FUMÉ

63 BARRES ÉNERGIE

66 CROQUETTES DE BARBUE SALÉE CROUSTILLANTES, SAUCE CRÈMEUSE AU FETA ET À LA RELISH DE MER

## GOURMET ICONS TO GUIDE YOU!

THE PRODUCERS AND PROCESSORS OF THE FINE FOOD TOUR HAVE OPENED THEIR DOORS, INVITING YOU TO DISCOVER THEIR PRODUCTS OR ENJOY ASTONISHING EXPERIENCES. GUIDED BY OUR GOURMET PICTOGRAMS, THIS IS YOUR CHANCE TO GET SWEEPED AWAY BY THEIR KNOW-HOW. ON THE MENU: FOODS FROM THE SEA, LAND AND FOREST, AND MYRIAD GOURMET CREATIONS!

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



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

Intégrez à vos recettes la grande variété de céréales et de farines – dont plusieurs biologiques et sans gluten –, produites en Gaspésie. Relaxe-vous grâce aux vertus du houblon, puis faites le plein d'énergie avec des graines de chanvre.

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



### GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS SWEETS AND SNACKS

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

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



### PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES BREAD, VIENNOISERIES AND PASTRIES

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

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



### PRODUITS MARAÎCHERS FRESH PRODUCE

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

Fruits and vegetables, garlic, herbs: Buy them right from the grower at a charming roadside stand along Highway 132 or at one of our associate's shops!



### PRODUITS MARINS FOOD FROM THE SEA

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

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



### VIANDE ET FROMAGE MEAT AND CHEESE

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

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



### COMPLICES DISTRIBUTEURS de produits Gaspésie Gourmande

DISTRIBUTOR ASSOCIATES  
Distributing Gaspésie Gourmande products



### COMPLICES FORMATEURS ambassadeurs des produits Gaspésie Gourmande

ASSOCIATES IN THE EDUCATION FIELD  
Ambassadors for Gaspésie Gourmande products



### NOUVEAUX MEMBRES producteurs ou transformateurs

NEW MEMBERS  
Producers or processors

# VOICI TOUS LES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS DE GASPÉSIE GOURMANDE.

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

# HERE ARE ALL THE GASPÉSIE GOURMANDE PRODUCERS AND PROCESSORS.

FIND THEIR NUMBER IN THE FINE FOOD TOUR SECTION FOR THEIR CONTACT INFORMATION AND DESCRIPTION.

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

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

**■** Non ouvert aux visiteurs  
Not open to visitors

## ALCOOLS / ALCOHOLIC BEVERAGES

- 73 Brasserie Auvai Brewing co.
- 64 Distillerie O'Dwyer Distillery
- 111 Ferme Bourdages Tradition
- 131 Hydromel Forest
- 74 La Société secrète – Distillerie artisanale
- 49 Microbrasserie Cap Gaspé
- 15 Microbrasserie Le Malbord inc.
- 144 Microbrasserie Le Naufrageur
- 75 Microbrasserie Pit Caribou

## BOISSONS SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE BEVERAGES

- 32 Clou de Girafe
- 26 Coop du Cap
- 133 Ferme du Ruisseau Vert
- 92 Gaspéau
- 10 L'Armoire à vrac
- 112 Loutres Kombucha
- 90 Maison Pure-Thé inc.
- 19 Mont-Café
- 84 Naturellement Antioxydant inc.
- 143 O EffetVertSens

## CONDIMENTS / CONDIMENTS

- 98 Chic Fringale
- 139 Conserverie de la Baie
- 26 Coop du Cap
- 111 Ferme Bourdages Tradition
- 52 Gaspésie Sauvage
- 33 L'Académie – Les Services alimentaires Yannick Ouellet inc.
- 22 La Minoterie des Anciens inc.
- 24 Les Épices de Lara
- 94 Les Moutardes Legros
- 66 Les Produits Tapp
- 84 Naturellement Antioxydant inc.

## FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES / FLOURS, CEREALS AND GRAINS

- 26 Coop du Cap
- 80 Ferme Alcide Proulx et Fils inc.
- 114 Ferme du Littoral gaspésien inc.
- 133 Ferme du Ruisseau Vert
- 22 La Minoterie des Anciens inc.

## GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS / SWEETS AND SNACKS

- 54 77 Aux glaces de l'Anse
- 146 Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable
- 149 Chaleur B Chocolat
- 98 Chic Fringale
- 32 Clou de Girafe
- 139 Conserverie de la Baie
- 16 101 Couleur Chocolat inc. et sa Choco-Galerie
- 54 Érablière Côté Sucré
- 154 Érablière Escuminac
- 81 Érablière Saint-Gabriel
- 145 Érablière Vallières
- 111 Ferme Bourdages Tradition
- 108 Ferme Paquet et Fils
- 52 Gaspésie Sauvage
- 33 L'Académie – Les Services alimentaires Yannick Ouellet inc.
- 71 La Fermette d'Antan
- 128 La Maison de l'Érable
- 117 Les Délices de Jérémie
- 20 Les Entreprises 3B inc.
- 72 Les Érables de la passion
- 7 Les Framboisiers Lepage
- 84 Naturellement Antioxydant inc.
- 131 Rucher des Framboisiers
- 89 Un p'tit air sucré Itée

## PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES / BREAD, VIENNOISERIES AND PASTRIES

- 61 Atelier Pascale Malo – Pâtisserie créative
- 105 Boulangerie artisanale La Pétrie
- 146 Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable
- 34 La Boulange du Levier
- 157 La Légumière – Saveur du Plateau
- 135 Pâtisserie Ambroise
- 9 Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches

## PRODUITS MARAÎCHERS / FRESH PRODUCE

- 119 Association Gaspésie Bio
- 80 Ferme Alcide Proulx et Fils inc.
- 111 Ferme Bourdages Tradition
- 114 Ferme du Littoral gaspésien inc.
- 108 Ferme Paquet et Fils
- 52 Gaspésie Sauvage
- 157 La Légumière – Saveur du Plateau
- 113 Le Jardin du Village
- 112 Les Fermes Le Roy
- 7 Les Framboisiers Lepage
- 152 Les Jardins Nicolas Landry
- 96 Patasol

## PRODUITS MARINS / FOOD FROM THE SEA

- 23 Atkins et Frères
- 21 Cusimer
- 70 E. Gagnon et Fils Itée (Gaspé Shore)
- 142 Ferme maricole du Grand Large
- 36 Fumé du bon Côté inc.
- 130 Fumoir Cascapédia
- 68 Fumoir Le Paternel
- 69 56 Fumoir Monsieur Émile et son Comptoir
- 41 La Crevette du Nord Atlantique inc.
- 88 La Fabrique Pasta Loca
- 97 La Poissonnerie du Pêcheur
- 40 Les Pêcheries Gaspésiennes inc.
- 42 Les Pêcheries Marinard Itée
- 155 Poissonnerie Carleton-sur-Mer
- 83 Poissonnerie Caron
- 118 Poissonnerie La Coquille
- 85 Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan
- 120 Raymer Aquaculture
- 129 Salaweg
- 124 Seabiosis
- 39 Un Océan de saveurs inc.
- 29 Varech Phare Est

## VIANDE ET FROMAGE / MEAT AND CHEESE

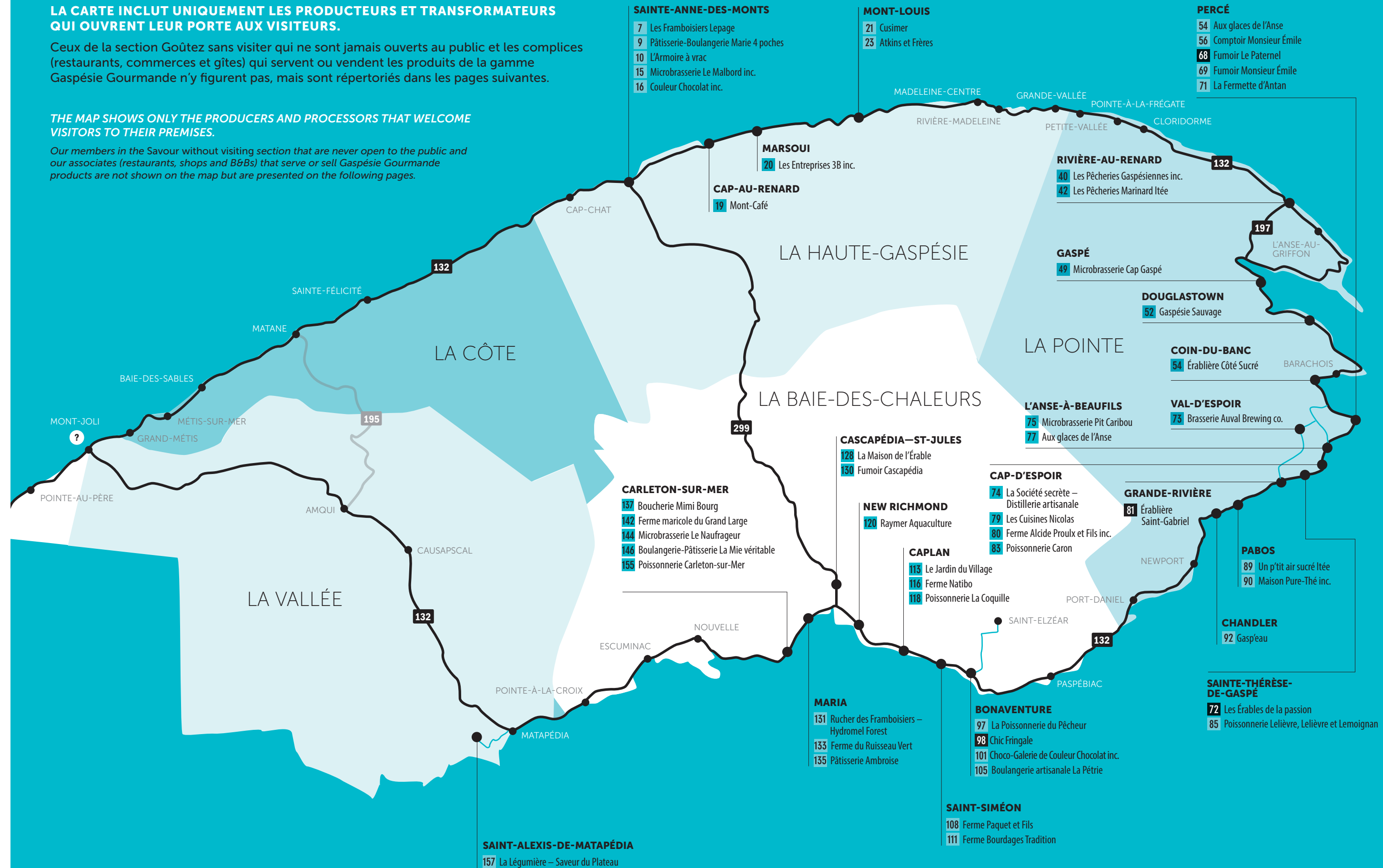
- 137 Boucherie Mimi Bourg
- 121 Coopérative Bœuf Gaspésie
- 109 Ferme Bos G
- 99 Ferme Le Caprivore
- 116 Ferme Natibo
- 108 Ferme Paquet et Fils
- 141 L'Agneau de la Baie
- 79 Les Cuisines Nicolas

## LA CARTE INCLUT UNIQUEMENT LES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS QUI OUVERT LEUR PORTE AUX VISITEURS.

Ceux de la section Goûtez sans visiter qui ne sont jamais ouverts au public et les complices (restaurants, commerces et gîtes) qui servent ou vendent les produits de la gamme Gaspésie Gourmande n'y figurent pas, mais sont répertoriés dans les pages suivantes.

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

Our members in the Savour without visiting section that are never open to the public and our associates (restaurants, shops and B&Bs) that serve or sell Gaspésie Gourmande products are not shown on the map but are presented on the following pages.



# DES PICTOS GOURMANDS POUR VOUS GUIDER!

LES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS DU TOUR GOURMAND VOUS OUVRONT LEUR PORTE POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LEURS PRODUITS OU VOUS FAIRE VIVRE D'ÉTONNANTES EXPÉRIENCES. GUIDÉ PAR NOS PICTOGRAMMES, LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR LEUR SAVOIR-FAIRE. AU MENU : DES ALIMENTS ISSUS DE LA MER, DE LA TERRE ET DE LA FORÊT, AUXQUELS S'AJOUTENT DE NOMBREUSES CRÉATIONS GOURMANDES!



## AGROTOUTRISME, INTERPRÉTATION ET AUTOCUEILLETTE FARM TOURISM, INTERPRETATION AND PICK-YOUR-OWNS

Découvrez les plaisirs comestibles de la forêt, dont les champignons sauvages, et le fascinant monde mellifère dans les jardins et centres d'interprétation de l'abeille. Visitez une houblonnière, des jardins et potagers, des installations de microbrasseries ou un cellier d'alcools de fraise et de rhubarbe. Faites aussi la cueillette de petits fruits! De type mer plutôt que terre? Visitez un économusée de salage et séchage de poissons.

*Discover the edible treasures of the forest, including wild mushrooms, and the fascinating world of bees and the honey they produce by visiting bee gardens and interpretation centres. Explore a hop farm, ornamental and kitchen gardens, some microbreweries and a cellar offering strawberry and rhubarb liqueurs. Pick your own berries! Or... if you're more of a seadog than a landlubber, check out a cod drying and curing economuseum.*



## ALCOOLS ALCOHOLIC BEVERAGES

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

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



## BOISSONS SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE BEVERAGES

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

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



## CONDIMENTS CONDIMENTS

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

*Chutneys, spices, herbs, dried mushrooms, mustards, oils, vinegars, vinaigrettes, sauces... delightfully add to the flavour of your meals. While some of these condiments showcase the region's culinary heritage, others introduce daring novel combinations.*

# SANDWICHES GOURMANDS À LA MERGUEZ ET À LA CHOUCRUTE

## RECETTE OFFERTE PAR L'AUBERGE DE MONTAGNE DES CHIC-CHOCS

4 SANDWICHES

### INGRÉDIENTS

500 g (2 tasses) de choucroute au cumin • 50 ml (environ 3 c. à soupe) de vin blanc • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 4 saucisses merguez d'agneau • 1 pain baguette • Moutarde forte, au goût • Cornichons à l'aneth

### PRÉPARATION

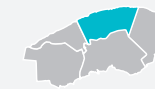
1 Dans une casserole, mélanger la choucroute et le vin blanc, couvrir et faire cuire à feu doux une quinzaine de minutes.

2 Dans une poêle avec un peu d'huile, faire griller les saucisses à feu moyen une dizaine de minutes.

3 Passer la baguette au four quelques minutes pour lui donner une texture croustillante. La couper de façon à faire quatre sandwichs et tartiner de moutarde. Bien égoutter la choucroute et en étendre une bonne quantité sur le pain. Y déposer une merguez et garnir de cornichons.

4 Servir avec une salade verte croquante et une savoureuse bière de microbrasserie locale.

Les produits en couleur sont offerts par différents producteurs ou transformateurs répertoriés dans le Tour gourmand ou dans la section Goûtez sans visiter.



# LA HAUTE-GASPÉSIE

## DE CAPUCINS À RIVIÈRE-MADELEINE

6

### Bistro-bar de Valmont plein air – Chalets

Marie-Ève Godbout  
10, rue Notre-Dame Est, Cap-Chat, G0J 1E0  
418 786-1355

valmontpleinair@globetrotter.net • valmontpleinair.com

Cuisine bistro et familiale • Stéphane Tanguay (chef)

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

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

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, verrière

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

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

7

### Les Framboisiers 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. Ces derniers se trouvent aussi dans plusieurs épiceries et marchés publics. Sentier pédestre. Fermette. Boutique de produits du terroir.

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

8

### Épicerie Chez Cécic

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)  
chezcecic@gmail.com

Spécialités : Poissons et fruits de mer, grande variété de saucisses fraîches, poulet et rosbif cuits sur la broche, produits maison, produits du terroir gaspésien

Certification : Fourchette bleue

Toute l'année. Tous les jours.

9

### 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

patisseriesm4p@gmail.com • 4poches.com

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

Marie 4 poches, c'est deux Marie, des ingrédients simples et une touche de magie! Des gourmandises sucrées ou salées, des pâtisseries raffinées, tantôt originales et éclatées, des pains issus de farines québécoises et d'agriculture raisonnée, un espresso de torréfaction locale et une barre énergie qui vous fera graver les montagnes. Tout le monde craque pour Marie 4 poches! Ouvrez grand la bouche : viennoiseries, boissons et mets à emporter aux couleurs du terroir sont là pour vous ravitailler!

### Espace restaurant

Cuisine du marché et rapide

Spécialités : Soupes, salades, sandwichs, quiches et desserts faits maison

De 1 \$ à 25 \$ • Déjeuner, dîner

Plats à emporter

Toute l'année, tous les jours. Du 15 juillet au 1<sup>er</sup> septembre : de 7 h 30 à 19 h 30; le reste de l'année : de 7 h 30 à 17 h 30.

## LES PETITS FRUITS D'ÉLISE

LES FRAMBOISIERS LEPAGE



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

PÂTISSERIE-BOULANGERIE MARIE 4 POCHEs



# NOS COMPLICES

REPÉREZ LES ÉTABLISSEMENTS QUI METTENT EN VALEUR LES RICHESSES DE NOTRE TERROIR! CES ALLIÉS DE NOS MEMBRES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS SONT FIERS DE VENDRE OU DE SERVIR UN NOMBRE IMPORTANT DE PRODUITS DE LA GAMME GASPÉSIE GOURMANDE, SE QUALIFIANT AINSI À TITRE DE COMPLICES.

### OUR ASSOCIATES

VISIT THE ESTABLISHMENTS THAT SHOWCASE OUR TERROIR TREASURES! ALLIES SUPPORTING OUR PRODUCERS AND PROCESSORS, THEY ARE PROUD TO SELL OR SERVE A WIDE VARIETY OF GASPÉSIE GOURMANDE PRODUCTS AND THUS, HAVE EARNED THEIR TITLE OF ASSOCIATES.



**RESTAURANTS**  
menus avec produits  
Gaspésie Gourmande

RESTAURANTS  
Menus featuring  
Gaspésie Gourmande  
products



**TRAITEURS**  
menus avec produits  
Gaspésie Gourmande

CATERERS  
Menus featuring  
Gaspésie Gourmande  
products



**COMMERCEs**  
avec produits  
Gaspésie Gourmande

RETAIL SHOPS  
Offering  
Gaspésie Gourmande  
products



**HÉBERGEMENT**  
avec table ou  
commerce complice

LODGING  
ESTABLISHMENTS  
Serving or selling  
Gaspésie Gourmande  
products



# LA HAUTE-GASPÉSIE

10



## L'Armoire à vrac

Nataly M. Ferland, René Thériault  
111, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R6  
581 338-2828  
info@larmoireavrac.com • larmoireavrac.com

Type de produit : Kombucha

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

## Épicerie d'aliments naturels de L'Armoire à vrac

Spécialités : Vrac, produits régionaux, produits maison (végépâté, houmous au chocolat, pâte au millet, etc.)

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

11



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

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

info@hoteletcie.com • hoteletcie.com

Cuisine bistro et actuelle • Daniel Gasse (chef)

Spécialités : Steaks, fruits de mer

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

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, bar, terrasse

Hôtel, 4 étoiles • De 103 \$ à 152 \$, déjeuner continental inclus

Restaurant : toute l'année. Du lundi au vendredi de 11 h à 14 h; tous les jours de 17 h à 22 h.

## LE KOMBUCHA DE RENÉ

L'ARMOIRE À VRAC



## LA ROUSSE IRLANDAISE DE THIERRY, CAROLINE ET FÉLIX

MICROBRASSERIE LE MALBORD



12



## Auberge de montagne des Chic-Chocs

Guy Larocque (directeur)  
Bureau d'accueil de Cap-Chat  
90, boulevard Sainte-Anne Ouest, bureau 101, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3  
1 800 665-3091

auberge.chicchocs@sepaq.com • chicchocs.com

Cuisine du marché • Alain Laflamme (chef)

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

Salle à manger

Auberge, 4 étoiles • Forfaits à partir de 218 \$ en été et 289 \$ en hiver

Du 7 juillet au 22 septembre et du 27 décembre au 1<sup>er</sup> avril.

13



## Le Vert à boire

Alain Plourde, Mélanie Ross  
25, boulevard Sainte-Anne Ouest, local 6, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1P8

418 967-VERT

levvertaboire@globetrotter.net • levvertaboire.com

Spécialités : Smoothies, bols végétaliens, desserts crus, thés et lattés

De 7 \$ à 21 \$ • Déjeuner, dîner

Plats à emporter

De mai à octobre : du mardi au dimanche de 9 h à 15 h.

De novembre à avril : du mardi au vendredi de 11 h à 14 h.

Fermé en février.

14



## Les Délices de la Mer

Christian Servant (propriétaire)  
25, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1P9  
418 764-0344

delices.adm@globetrotter.net

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

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

Certification : Fourchette bleue

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

En été : du lundi au mercredi de 9 h à 19 h, le jeudi et le vendredi de 9 h à 20 h, le samedi de 9 h à 19 h, le dimanche de 10 h à 17 h. Le reste de l'année : du lundi au mercredi de 8 h à 19 h, le jeudi et le vendredi de 8 h à 21 h, le samedi et le dimanche de 8 h à 18 h.

15



## Microbrasserie Le Malbord inc.

Caroline L'Archevêque, Félix Labrecque, Thierry Lafargue  
178, 1<sup>er</sup> Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1C9  
418 764-0022

info@lemalbord.com • lemalbord.com

Types de produits : Bières Le Voile de la mariée, La Missive, La Collin, Laftubuste, La Pagon et bières de spécialité

Des bières qui se partagent, qui se découvrent, des bières qui s'affirment au gré du temps. Bonne mer, mauvaïse mer, elles s'agrippent à vos papilles comme les crans de la roche à la mer. Bières en canette et articles promotionnels en vente à la microbrasserie et dans de nombreux points de vente à travers le Québec (supermarchés, épicerie fines et dépanneurs).

Toute l'année. En été : tous les jours de 11 h à minuit. Le reste de l'année : du mardi au samedi de 15 h à minuit.

## Bistro Le Malbord

Cuisine bistro et actuelle

Spécialité : Cuisine sans friture intégrant des ingrédients de la région

De 8 \$ à 19 \$ • Dîner (en été), souper

Toute l'année. En été : tous les jours de 11 h à minuit. Le reste de l'année : du mardi au samedi de 15 h à minuit.



## SALADE DE BETTERAVES, DE MÂCHE ET DE GRAINES DE CHANVRE GRILLÉES

RECETTE OFFERTE PAR LA COOP DU CAP\*

4 PORTIONS (EN ACCOMPAGNEMENT)

Les produits en couleur sont offerts par différents producteurs ou transformateurs répertoriés dans le Tour gourmand ou dans la section Goûtez sans visiter.

### INGRÉDIENTS

2 betteraves • Jus de citron • 200 g de mâche lavée • 1 carotte râpée • 2 c. à soupe de graines de chanvre grillées épicées au cari, hachées finement • 1 échalote grise hachée finement • 3 c. à soupe de vinaigrette chanvre et érable • Sel et poivre

### PRÉPARATION

- 1 Faire bouillir les betteraves. Une fois cuites, les peler, les couper en dés et les arroser d'un jet de citron.
- 2 Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients. Assaisonner au goût.
- 3 Servir avec du pain grillé. Ajouter des œufs à la coque pour en faire un repas complet !

NOTES : La mâche peut être remplacée par des épinards, un mesclun ou des pousses de tournesol. Les graines de chanvre épicées peuvent être remplacées par des graines nature décortiquées ou des graines de tournesol grillées.

\* Adaptée du livret de recettes L'hiver : matin, midi et soir de Gaspésie Gourmande

16



## Couleur Chocolat inc.

Carl 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, caramel, ganache, brownies, fruits confits, guimauve

Certification : Fourchette bleue

Chocolat d'origine Cacao Barry et Grand Cru de Valrhôna. Découvrez les goûts et textures de chocolats frais faits avec passion. Couleur Chocolat, c'est comme l'amour un peu chaque jour.

Toute l'année. De septembre à juin, du mardi au samedi de 10 h à 17 h 30; juillet et août, tous les jours de 10 h à 17 h 30.

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

## LES CHOCOLATS DE CARL

COULEUR CHOCOLAT



17



## Restaurant du Gîte du Mont-Albert

Gino Thorne, directeur  
2001, route du Parc, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 2E4  
418 763-2288

mtalbert@sepaq.com • parcsquebec.com/albert

Cuisine gastronomique • Rémy Michaud (chef)

Spécialités : Fruits de mer, saumon fumé, gibiers

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

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, verrière, comptoir-bar

Hôtel, chalets, 4 étoiles • De 130 \$ à 348 \$

Restaurant : de juin à octobre et de décembre à avril. Tous les jours de 7 h à 20 h 30.

18



## Cantine Barberousse

Jean-François 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

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

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

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

## LE CAFÉ BIO D'ANTOINE

MONT-CAFÉ



19



## Mont-Café

Antoine Desrosiers  
2, avenue de la Chapelle, Cap-au-Renard  
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 désormais les visiteurs pour une expérience des plus savoureuses ! Les gourmets découvriront toute une gamme de cafés transformés localement, offrant une saveur et une fraîcheur uniques.

Du 23 juin à la fête du Travail. Du jeudi au mardi, de 8 h à 15 h.

20



## Les Entreprises 3B inc.

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

sirop3b@live.ca • entreprises3b.com

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

Certification : Ecocert Canada (biologique)

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

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

## LE SIROP D'ÉRABLE DE CARL

LES ENTREPRISES 3B





# LA HAUTE-GASPÉSIE

21

## 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 :** HACCP (sécurité des aliments), Aliments préparés au Québec, Fourchette bleue

*Spécialiste de la transformation de poissons de fond depuis plus de 30 ans. Fier producteur de la gamme de repas précuisinés Les Cuisines de Saint-Maxime dont la Rosace de la mer, au menu dans les trains de VIA Rail Canada.*

*Vaste sélection de poissons et fruits de mer en vente au Marché de poisson.*

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

23

## Atkins et Frères

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

qualite@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, HACCP (sécurité des aliments), Fourchette bleue

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

Toute l'année. De la mi-juin à la mi-septembre, de 8 h à 20 h. Le reste de l'année : du lundi au vendredi de 8 h à 17 h.

## LE POISSON D'HÉLÈNE CUSIMER



25

## 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 et fruits de mer, grillades

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

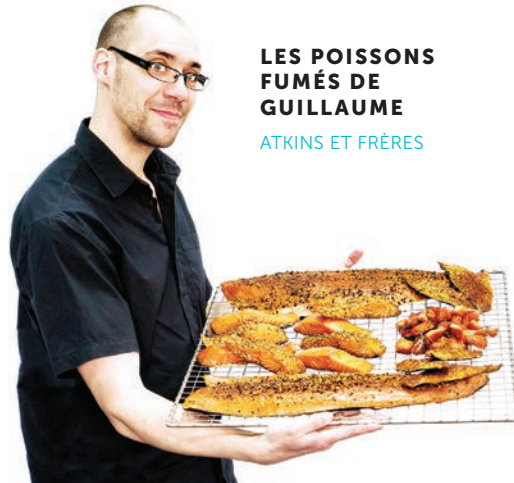
**Certifications :** Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

**Salle à manger, terrasse**

Hôtel, 2 étoiles • De 50 \$ à 70 \$

Restaurant : de la fin mai à la mi-octobre, tous les jours dès 11 h 30.

## LES POISSONS FUMÉS DE GUILLAUME ATKINS ET FRÈRES



## GOÛTEZ SANS VISITER

22

## La Minoterie des Anciens inc.

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

victoria@laminoteriedesanciens.com • laminoteriedesanciens.com

**Types de produits :** Graines de chanvre décortiquées, huile de chanvre, huile de lin doré, farine de chanvre, de sarrasin, d'avoine nue, de quinoa blanc, de riz blanc, de riz brun, de lentille verte, d'amarante, de millet, de pois chiche, de tef, de gourgane, de maïs, de noix de coco et de sorgho, gruau d'avoine nue, protéine de chanvre, quinoa blanc, riz de la Gaspésie (avoine nue), fécule de pomme de terre, fécule de tapioca

**Certifications :** Ecocert Canada (biologique), casher (International Kosher Council), sans gluten (Allergen Control), HACCP (sécurité des aliments), Global Food Safety Initiative, niveau 2 du code Safe Quality Food Institute

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

## LES FARINES, HUILES ET GRAINES DE DENISE

LA MINOTERIE DES ANCIENS



## LES SAVEURS EXOTIQUES DE LARA

LES ÉPICES DE LARA



## L'HUILE DE CHANVRE DE FRANCE

COOP DU CAP



26

## Coop du Cap

France Létourneau (responsable du volet chanvre et petits fruits)  
Cap-au-Renard (non ouvert au public)  
418 288-5080

info@coopducap.org • coopducap.org

**Types de produits :** Tous les produits sont biologiques; huile de chanvre, graines de chanvre grillées, vinaigrette chanvre et érable, café de chanvre, farine de chanvre, la gamme des petits fruits (nectars, tartinales, sirops), produits maraîchers, paniers de légumes

*La Coop propose une gamme variée des produits du chanvre ainsi qu'une huile de canola biologique (sans OGM). Une gamme de nectars de fruits biologiques Couleurs paysannes, en petits formats prêts à boire, est également offerte. Les produits de la Coop sont vendus dans les supermarchés, les épicerie fines, les magasins d'aliments naturels et les marchés publics.*



## LES ALGUES DE STÉPHANE VARECH PHARE EST

27

## Auberge L'Amarré

Julie Asselin, Martin Lefebvre  
30, 1<sup>re</sup> Avenue Est, Mont-Louis, G0E 1T0  
418 797-2323

cafelamarre@gmail.com • aubergelamarre.com

**Cuisine bistro sympathique, sélection de bières régionales**

**Spécialités :** Déjeuners, menu midi, cuisine bistro, produits du terroir, ambiance chaleureuse

**De 9 \$ à 25 \$ • Déjeuner, dîner, souper**

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

**Boutique (produits locaux et artisanat local)**

Auberge, 3 étoiles • De 85 \$ à 125 \$

Toute l'année.

28

## Café du Phare Cap 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**

**Types de produits :** Produits gaspésiens, métiers d'art, musée

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

30

## Auberge restaurant Chez Mamie

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

aubergechezmamie@hotmail.com • aubergechezmamie.com

**Cuisine santé et régionale • Annie Langlois (chef)**

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

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

**Salle à manger, verrière**

Gîte, 2 étoiles • De 60 \$ à 110 \$

Restaurant : du début juin au 15 octobre, tous les jours de 16 h à 21 h (déjeuner offert seulement aux clients de l'auberge). De la mi-janvier à la fin mars, tous les jours de 9 h à 14 h et de 16 h à 19 h. Hors saison, sur réservation seulement.

31

## La Capitainerie

Anna Synnott (gérante)  
37, rue Bellevue, Rivière-Madeleine (Sainte-Madeleine-de-la-Rivière-Madeleine), G0E 2B0  
418 393-2777

anna\_synnott@hotmail.com

**Cuisine familiale, régionale et rapide • Carole Laflamme (chef)**

**Spécialités :** Soupe de poisson, plateau de La Capitainerie

**De 4 \$ à 95 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper**

**Salle à manger, terrasse**

Toute l'année. De juin à septembre : tous les jours de 8 h à 21 h. Le reste de l'année, le samedi de 11 h à 21 h et le dimanche de 8 h à 21 h.

33

## L'Académie – Les Services alimentaires

### Yannick Ouellet inc.

Yannick Ouellet  
111, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1H7  
418 763-1352

info@yannickouellet.com • yannickouellet.com

**Types de produits :** Chocolat chaud, sucre à beignes, mélanges d'épices variées (Gravlox version 3B, Le goût du large, Le p'tit grillardin)

*Dans sa cuisine laboratoire, Yannick concocte une gamme de produits mettant en valeur les producteurs gaspésiens. Visitez la boutique en ligne à larmoireavrac.com/fr/193-l-academie.*

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

## LES USTENSILES ET INGRÉDIENTS DE YANNICK

L'ACADÉMIE – LES SERVICES ALIMENTAIRES YANNICK OUELLET



24

## Les Épices de Lara

Lara Miarantsoa  
Sainte-Anne-des-Monts (non ouvert au public)  
418 763-1978

lesepicesdelara@gmail.com

**Types de produits :** Vanille en gousse, en poudre ou en extrait pur, mélange maison de poivres, différentes épices exotiques, marinades vanillées, vinaigres à la vanille

*Les Épices de Lara importent des épices de Madagascar, entre autres des poivres et de la vanille, reconnues comme les meilleures au monde pour leur qualité. L'entreprise Marie ces épices aux produits d'ici, offrant ainsi une saveur exotique recherchée par les consommateurs. Vendus dans plusieurs épiceries fines et utilisés dans quelques entreprises et restaurants gaspésiens, les produits que proposent Les Épices de Lara sont 100 % naturels.*

## LES SAVEURS EXOTIQUES DE LARA

LES ÉPICES DE LARA



## L'HUILE DE CHANVRE DE FRANCE

COOP DU CAP



29

## Varech Phare Est

Stéphane Maddix Albert  
Cap-au-Renard (non ouvert au public)  
418 763-4170

maddixalbert@gmail.com • varechphareest.com

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

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

32

## Clou de Girafe

Émilie Sabourin  
Cap-au-Renard (non ouvert au public)  
418 360-3280

emilie\_sabourin@hotmail.fr • cloudegirafe.com

**Types de produits :** Tisanes, miels aromatisés, coussins d'herbes relaxants, sirops, fines herbes séchées, ail

*Production artisanale de plantes médicinales séchées. Un projet de culture et d'amour floral, avec la tisane et tout l'univers qui l'englobe. Clou de Girafe, c'est votre apothicaire moderne et québécois, au service de la transmission des vertus infinies que proposent les plantes médicinales. Produits vendus en ligne, à la Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches, à l'Armoire à vrac, à la Microbrasserie Le Malbord, aux Délices de la Mer et à l'Auberge L'Amarré.*

## LES TISANES ET MIELS AROMATISÉS D'ÉMILIE

CLOU DE GIRAFE



34

## La Boulange du Levier

Yan Levasseur  
Mont-Louis (non ouvert au public)  
418 763-4247

info@levierdesartisans.org • levierdesartisans.org

**Types de produits :** Pains au levain et viennoiseries faits à partir de farine biologique

*La Boulange du Levier est une boulangerie artisanale spécialisée dans la fabrication de pain au levain et de viennoiseries traditionnelles à partir de farine biologique du Québec.*

*Le Levier des artisans est une coopérative de solidarité à but non lucratif œuvrant principalement dans le domaine agroalimentaire. En été, les produits de la Boulange sont vendus au Marché du terroir de Mont-Louis (La Pointe Sec), le dimanche de 10 h à 16 h, ainsi qu'aux Marchés publics de Gaspé.*

## LES PAINS D'ARNAUD

LA BOULANGE DU LEVIER





# La Normandie

## Hôtel

du 19 mai au 12 octobre

## Restaurant

du 9 juin au 6 octobre / Soir et matin  
18 h à 20 h 30 - 7 h 30 à 10 h 30

*Visitez notre menu en ligne*



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

Gaspésie 



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



# LA POINTE

DE GRANDE-VALLÉE À PORT-DANIEL

35



## La Forge Café

Alan Côté  
4, rue de la Longue-Pointe, Petite-Vallée, G0E 1Y0  
418 393-2222 ou 418 393-2592  
info@festivalenchanson.com • theatredelavieilleforge.com

Cuisine bistro et familiale • Claude Collette (chef)  
Spécialités : Poissons, fruits de mer et produits locaux  
De 10 \$ à 20 \$ • Dîner, souper  
Certification : Fourchette bleue  
Salle à manger, terrasse panoramique sur la mer, Wi-Fi

De la mi-juin à la fin août. Tous les jours de midi à 19 h; de midi à 23 h les jours de spectacles.

37



## Restaurant du Motel L'Étoile du Nord

Sylvie Casaubon, Danielle Hudon (chef)  
1, chemin du Pêcheur, Pointe-à-la-Frégate (Cloridorme), G0E 1G0  
418 395-2966  
etoiledunord@globetrotter.net • etoiledunord.net

Cuisine régionale raffinée et inventive • Danielle Hudon (chef)  
Spécialités : Homard, fruits de mer, bières et alcools du terroir  
De 15 \$ à 35 \$ • Table d'hôte personnalisée (en forfait), sur réservation

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

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

38



## Café-Boutique du Havre

Lucie Langlais et Suzie Huet (préposées)  
18, route du Quai, Cloridorme, G0E 1G0  
418 395-2025  
mundori@globetrotter.net • canton-de-cloridorme.com

Spécialités : Produits régionaux du terroir et de la mer, métiers d'art  
Produits maison : Pâtisseries fines, gaufres et café servis sur place ou à emporter

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

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

La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à [gaspesiegourmande.com](http://gaspesiegourmande.com).

## GOÛTEZ SANS VISITER

36



## Fumé du bon Côté inc.

Gilles Côté  
Petite-Vallée (non ouvert au public)  
418 361-2045  
fumeduboncoté@gmail.com

Types de produits : Saumon fumé à froid, saumon fumé à chaud  
L'entreprise Fumé du bon Côté œuvre dans la transformation artisanale de saumon fumé à froid et à chaud. Déjà offert dans plusieurs marchés d'alimentation entre Gaspé et Montréal, le saumon Fumé du bon Côté se démarque par son goût subtil d'épices, d'alcool et d'érable. Livraison aux particuliers dans différentes régions du Québec également possible.

## LE SAUMON FUMÉ DE GILLES

FUMÉ DU BON CÔTÉ

39



## Un Océan de saveurs inc.

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

Types de produits : Une quinzaine d'espèces d'algues et tous les produits de la mer offerts en Gaspésie

Certification : Fourchette bleue

En raison de leurs nombreux bienfaits pour la santé, les algues sont de plus en plus tendance. Antoine Nicolas plonge toute l'année, en fonction des conditions climatiques et de la disponibilité de la ressource, et les récolte fraîches, en Gaspésie. Il prend des commandes téléphoniques tant pour les restaurants, les commerçants que les particuliers, et livre partout au Québec par autocar. Il commercialise des algues fraîches, séchées et autres produits de la mer gaspésiens (homard, lotte, turbot, crevette, moules, huîtres, etc.).

## LES ALGUES D'ANTOINE

ANTOINE NICOLAS,  
PLONGEUR  
ET CUEILLEUR  
D'ALGUES



40



## Les Pêcheries Gaspésiennes inc.

Luc Reeves  
5, rue de la Victoria (parc industriel), C. P. 2973, Rivière-au-Renard (Gaspé), G4X 5G3  
418 269-3331  
lreeves@gocable.ca • pecheriessgaspesiennes.com

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

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

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

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



LE POISSON FUMÉ DE LUC  
LES PÊCHERIES GASPÉSIENNES

41



## La Crevette du Nord Atlantique inc.

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

Types de produits : Crevettes fraîches et congelées

Certifications : HACCP (sécurité des aliments), Safe Quality Food

Usine de transformation de la crevette nordique.

## LES CREVETTES DE GAÉTAN

LA CREVETTE DU NORD ATLANTIQUE



## PÂTES DE ZUCCHINIS AU SAUMON FUMÉ

RECETTE OFFERTE PAR L'AUBERGE L'AMARRÉ

1 PORTION

Les produits en couleur sont offerts par différents producteurs ou transformateurs répertoriés dans le Tour gourmand ou dans la section Goûtez sans visiter.

## INGRÉDIENTS

30 ml d'ail haché • 1/3 tasse d'oignon rouge tranché • 1/3 tasse d'olives au choix • 1/3 tasse de tomates séchées • 1/3 tasse de poivrons en dés • 30 ml d'huile de chanvre • 15 ml de vin blanc ou de bouillon de légumes • 1/4 tasse de sauce tomate (maison, de préférence!) • 3 tasses de zucchini passés au spiraleur ou en longues juliennes • Saumon fumé, au goût • Coriandre ou persil, au goût

## PRÉPARATION

- Dans une poêle, faire revenir l'ail et les légumes (sauf les zucchini) dans l'huile et le vin à feu moyen-vif.
- Ajouter la sauce tomate et faire mijoter 3 minutes à feu moyen.
- Ajouter les zucchini. Les faire cuire seulement 2 minutes pour conserver leur croquant.
- Garnir de saumon et de fines herbes. Servir.

42



## Les Pêcheries Marinard ltée

Pascal Noël (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, produits maison

Les Pêcheries Marinard s'approvisionnent auprès de pêcheurs de la région et elles effectuent la transformation de crevettes nordiques. 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.

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

43



## Café de L'Anse du Centre culturel Le Griffon

Janique Cotton (directrice)  
557, boulevard du Griffon, L'Anse-au-Griffon (Gaspé), G4X 6A5  
418 892-5679  
info@lanseaugriffon.ca • lanseaugriffon.ca

Cuisine bistro et régionale

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

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

Certifications : Fourchette bleue, Terroir et saveurs du Québec

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

Du 15 juin au 8 octobre : tous les jours de 8 h à 21 h. Du 1<sup>er</sup> octobre au 14 juin : le samedi et le dimanche de 8 h à 13 h.

44



## Boutique La Morue Verte du Manoir Le Boutillier

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

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

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

45



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

Olivier Bazinet, Antoine Bazinet  
829, boulevard du Griffon (route 132), L'Anse-au-Griffon (Gaspé), G4X 6A9  
418 360-6614  
info@griffonaventure.com • aubergegaspé.com

Auberge de jeunesse, 3 étoiles, camping et chalets • De 15 \$ (camping) à 140 \$ (collations avec produits régionaux au bar-terrasse)

Du 1<sup>er</sup> mai au 14 octobre. Tous les jours de 8 h à 22 h, service de bar jusqu'à 23 h.

46



## Le Marché des saveurs gaspésiennes

Jean-François Gavioli, Line Arsenault  
119, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5  
418 368-7705  
saveursgaspesiennes@gmail.com

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

Certification : Fourchette bleue

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

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

47



## Bistro-Bar Le Brise-Bise

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

Cuisine bistro et du marché

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

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

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

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

48



## TÉTU taverne gaspésienne

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

Cuisine gaspésienne et produits du terroir

Spécialités : Fruits de mer, plats du terroir

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

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

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

49



## 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 dans les commerces de la Gaspésie.

Toute l'année. Horaire variable.

## LES BIÈRES D'AUDREY-ANNE ET CLAUDE

MICROBRASSERIE CAP GASPÉ



50 

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

51 

## La Maison d'à côté

Myranie Curadeau  
463, boulevard Forillon, Gaspé, G4X 6T7  
418 360-0056  
lamaisondacote@outlook.com 

Cuisine santé et régionale • Véronique Bouchard (chef)  
Spécialités : Salon de thé, déjeuners, mets végétariens  
De 10 \$ à 20 \$ • Déjeuner, dîner

Salle à manger, coin pour enfants, tables dans l'herbe  
De mai à la fin septembre. Du mercredi au dimanche de 8 h à 16 h.

52 

## Gaspésie Sauvage

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

Types de produits : Champignons séchés, poudre de champignons, tisanes, confitures, gelées, marinades, algues et plantes marines, fleurs, racines, graines, petits fruits, lichens...  
L'entreprise propose uniquement des produits sauvages frais, séchés et transformés, tous directement récoltés dans leur milieu naturel. Gaspésie Sauvage 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, l'entreprise offre un gîte tout équipé en location à la semaine, au-dessus de son atelier (détails à lacomptonievoyageuse.com), ainsi qu'une minimaison blottie en forêt.

Boutique : de juin à octobre. Du lundi au samedi de 8 h à 16 h.

**LES CHAMPIGNONS FORESTIERS DE GÉRARD**  
GASPÉSIE SAUVAGE

53 

## Le Café des Couleurs

Pauline Thibodeau, Jonathan Côté  
1004, route 132 Est, Barachois, G0C 2A0  
418 645-2745  
paulinethibodeau@gmail.com • lecafedescouleurs.com 

Cuisine familiale et santé  
Spécialités : Gaufres maison, morue à la portugaise, gaufres aux pétoncles  
De 10 \$ à 18 \$ • Déjeuner, dîner (permis d'alcool)  
Salle à manger, terrasse avec vue sur la mer, exposition  
Du début juin à la fin septembre. Tous les jours de 9 h à 17 h.

54  

## Érablière Côté Sucré

Christine Côté  
340, route 132 Est, Percé, G0C 2L0  
450 521-0963  
quota.couvircote@gmail.com

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

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

De la mi-mars à la mi-septembre. Tous les jours de 10 h à 17 h.

55  


## Restaurant La Maison Mathilde

Jessica Cain  
85, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-2349 ou 1 800 463-9700  
auberge3@globetrotter.net • aubergelestroisoeurs.com 

Fine cuisine du marché  
Spécialités : Poissons et fruits de mer, homard, grillades  
De 24 \$ à 49 \$ (table d'hôte) • Table d'hôte, déjeuner, souper  
Certifications : Table aux saveurs du terroir, Fourchette bleue  
Salle à manger, verrière

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

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

56 

## Comptoir Monsieur Émile

16, rue Biard, Percé, G0C 2L0  
418 782-5428  
info@comptoirmonsieurmile.com • comptoirmonsieurmile.com 

Cuisine actuelle et santé • Sven Jaeckel (chef)  
Spécialités : Saumon fumé, inspiration du moment, mets cuisinés, mets à emporter  
De 10 \$ à 30 \$ • Dîner, souper  
Salle à manger, verrière, comptoir-lunch, terrasse  
De juin à octobre. Tous les jours de 11 h à 22 h.

57 


## Aux glaces de l'Anse

Chantal Otis, Michel Guay  
125, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
(sur le site de l'auberge La Maison Rouge)  
581 353-0990  
auxglacesdelanse@gmail.com 

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

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

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

58 

## Restaurant La Maison du Pêcheur

Élyse Boivin, France LeBreux  
157, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-5331  
pecheur@rocherperce.net • maisondupêcheur.ca 

Cuisine régionale • Sylvio Asselin (chef)  
Spécialités : Poissons et fruits de mer, pizza sur feu de bois, viandes grillées, desserts maison, homards en vivier sous-marin  
De 11,95 \$ à 49,95 \$ • Table d'hôte, dîner, souper  
Certifications : Fourchette bleue, Les Créatifs de l'érable  
Salle à manger, terrasse

Du début juin à la mi-octobre. Tous les jours de 11 h 30 à 14 h 30 et de 17 h 30 à 21 h 30.

**LES PRODUITS D'ÉRABLE DE CHRISTINE**

ÉRABLIÈRE CÔTÉ SUCRÉ



59 

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

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

Nos complices épiciers offrent une belle variété de produits gaspésiens et permettent un affichage spécifique les rendant facilement repérables.

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

60  

## La Table à Roland


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

Cuisine familiale et régionale • Venise Deschênes (chef)  
Spécialités : Poissons et fruits de mer, steaks sur le grill, pâtes et pizzas  
De 4 \$ à 88 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper  
Salle à manger


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

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

**GOÛTEZ SANS VISITER**

61 

## Atelier Pascale Malo – Pâtisserie créative

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

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

Service personnalisé de confection de pâtisseries artisanales, fraîches ou congelées, pour 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. Produits vendus dans plusieurs épicerie fines, restaurants et cafés en Gaspésie.

**LES PÂTISSERIES ARTISANALES DE PASCALE**

ATELIER PASCALE MALO – PÂTISSERIE CRÉATIVE



62  

## Restaurant de l'Hôtel-Motel Manoir de Percé

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

Cuisine gastronomique et régionale • Yves Duguay (chef)  
Spécialités : Bouillabaisse, saumon fumé artisanal, grillades  
De 26 \$ à 49 \$ • Table d'hôte, déjeuner, souper  
Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue  
Salle à manger (prix Quatre Diamants CAA/AAA)

Hôtel, 3 étoiles • De 79 \$ à 195 \$

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

63  

## Hôtel La Normandie

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

Cuisine régionale et française • Frédéric Daraïche (chef)  
Spécialités : Baluchon de brie et poireaux, coulis d'érable, feuilleté de homard au champagne, duo de crevettes et pétoncles à l'émulsion de gingembre



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

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

Salle à manger

Hôtel, 3 étoiles • De 99 \$ à 259 \$

Restaurant : du 9 juin au 6 octobre. Tous les jours de 7 h 30 à 10 h 30 et de 18 h à 20 h 30.

64  

## Distillerie O'Dwyer Distillery

Frédéric Jacques, Michael Briand  
Gaspé (non ouvert au public)  
frederic.jacques@odwyerdistillery.com • odwyerdistillery.com 

Types de produits : Gin Radoune, fabriqué à partir des champignons de Gaspésie Sauvage, whisky  
Distillerie axée sur la création de produits authentiques, novateurs et de qualité supérieure. La production se divise en trois volets : alcool de base fermenté et distillé à partir de produits gaspésiens; gin; et whisky.

**LE GIN AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES DE FRÉDÉRIC**

DISTILLERIE O'DWYER DISTILLERY



65  

## Paqbo

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

Cuisine actuelle, accessible et maritime • Normand Bond (chef)  
Spécialités : Plats gaspésiens, pâtes, steak-frites, pizza, burger, et les incontournables bouillabaisse, boulettes de morue et fish and chips


De 12 \$ à 48 \$ • Déjeuner, souper et boîte à lunch pour les excursions

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

Hôtel, 3 étoiles • De 89 \$ à 369 \$

Restaurant : du 18 mai au 16 octobre. Horaire à riotel.com.

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

66 

## Les Produits Tapp

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

Type de produit : Cinq saveurs de choucroute (laurier; cumin; carotte et gingembre; kimchi; betterave, chou rouge et gingembre)

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Agence canadienne d'inspection des aliments, 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.

**LA CHOUCRUTE DE SYLVAIN**

LES PRODUITS TAPP



# LA POINTE

67

## O'Pub St-François de l'Hôtel La Côte Surprise

Melissa Bissonnette, François Solis  
367, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 782-2131 ou 1 866 782-2131  
cote.surprise@bmcable.ca • hotelcotesurprise.com

Boissons et bières du terroir de la Gaspésie dans un décor maritime à couper le souffle

4 à 7

Pub avec vue panoramique, terrasse sur mer

Du 1<sup>er</sup> juin au 15 octobre. Sur réservation le reste de l'année.

## Restaurant Le Champêtre de l'Hôtel La Côte Surprise

Déjeuners-buffets, menu sur mesure pour événements d'affaires, mariages ou réunions familiales

Salle à manger avec vue imprenable sur le rocher Percé

Hôtel, 3 étoiles • De 82 \$ à 175 \$

Du 1<sup>er</sup> juin au 15 octobre. Sur réservation le reste de l'année.

## LE RÉPUTÉ SAUMON FUMÉ DE CATHY

FUMOIR MONSIEUR ÉMILE



## GOÛTEZ SANS VISITER

68

## Fumoir Le Paternel

Alain Bujold (maître fumeur)  
Percé (vente sur rendez-vous)  
418 782-4342  
fumoirlepaternel@gmail.com • fumoirlepaternel.ca

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

Les Bujold sont des artisans du fumage de poissons de père en fils au Manoir de Percé depuis 1957. Un savoir-faire et une recette uniques confèrent aux produits du Fumoir Le Paternel le goût et la texture moelleuse qui font la réputation de l'entreprise et le délice des visiteurs. Produits vendus au Pub Pit Caribou, ainsi que dans certains restaurants, poissonneries et épiceries fines en Gaspésie. Livraison aux particuliers dans plusieurs villes du Québec (information sur le site Web).

## LES PRODUITS FUMÉS D'ALAIN

FUMOIR LE PATERNEL



69

## Fumoir Monsieur Émile

Cathy Poirier  
574, route d'Irlande, Percé, G0C 2L0  
418 782-1412 ou 1 866 782-1412  
info@fumoir-monsieur-emile.com • fumoir-monsieur-emile.com

Type de produit : Saumon fumé

Le saumon fumé de Monsieur Émile se positionne parmi les produits haut de gamme grâce aux soins apportés tout au long de la production. Le choix des ingrédients ainsi que le procédé de fumage fondé sur l'expérience et le raffinement lui confèrent une saveur et une texture inégalées. Produits vendus au nouveau Comptoir Monsieur Émile, à Percé, et dans plusieurs points de vente partout au Québec (voir la liste à fumoir-monsieur-emile.com).

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



70

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

Raymond Sheehan, Bill Sheehan  
Sainte-Thérèse-de-Gaspé (non ouvert au public)  
418 385-3111  
bill@gaspeshore.com • gaspeshore.com

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

## LE HOMARD DE BILL

E. GAGNON ET FILS LTÉE (GASPE SHORE)



71

## La Fermette d'Antan

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

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

La Fermette d'Antan propose du miel, des petits fruits, des plantes en pots, des produits d'herboristerie artisanale pour premiers soins (onguent de consoude et savoyane, huile calmante, tonique à l'ail) et des bougies. Son jardin botanique offre des plantes comestibles, mellifères et médicinales. Activités d'interprétation bilingues (ruche vitrée et collection d'insectes pollinisateurs du monde entier) et présentation de films. Produits vendus sur place, dans les supermarchés, épiceries spécialisées et marchés publics de la Gaspésie, ainsi que dans les boutiques Alpaqa à Québec et Montréal. Possibilité d'envois postaux.

Toute l'année. Du 1<sup>er</sup> juillet au 30 août, du lundi au vendredi de 10 h à 15 h. En dehors de ces heures et le reste de l'année : sur rendez-vous.

## LES MIELS DE MANON

LA FERMETTE D'ANTAN



72

## Les Érables de la passion

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

Types de produits : Sirop, tire et beurre d'érable, six variétés de caramel à l'érable, sauce barbecue et ketchup à l'érable, coulis fruits et érable, vinaigrette, etc.

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

## LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE DENIS

LES ÉRABLES DE LA PASSION



## LA BIÈRE ARTISANALE DE BEN

BRASSERIE AUVAL BREWING CO.



## LA BLONDE DE FRANCIS

MICROBRASSERIE PIT CARIBOU



## LES CRÈMES GLACÉES DE MICHEL

AUX GLACES DE L'ANSE



73

## Brasserie Auval Brewing co.

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

Types de produits : Bières de maturation en baril de chêne

Brasserie artisanale installée sur des terres biologiques pour la production de petits fruits, grains et aromates entrant dans la production des bières.

De juin à septembre. Horaire sur la page Facebook de Brasserie Auval Brewing co.

74

## La Société secrète – Distillerie artisanale

Geneviève Blais  
690, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0  
418 783-2998  
genevieveblais1980@gmail.com

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

Distillerie produisant des spiritueux haut de gamme, en petits lots, à partir de grains et de plantes de la région. Produits vendus à la SAQ et à la distillerie quand la loi le permettra. Visite sur réservation.

Toute l'année. Du lundi au vendredi de midi à 14 h.

## LES SPIRITUEUX DE GENEVIÈVE

LA SOCIÉTÉ SECRÈTE – DISTILLERIE ARTISANALE



75

## Microbrasserie Pit Caribou

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

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

76

## Café-Bistro La Vieille Usine

Lucie Lacoursière  
55, rue à Bonfils, C. P. 221, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0  
418 782-2277  
admin@lavielleusine.qc.ca • lavielleusine.qc.ca

Cuisine bistro

Spécialité : Soupe de poisson

De 10 \$ à 25 \$

Salle à manger, terrasse, spectacle

De juin à septembre pour la restauration.



## LES SAUCISSES DE DOMINIC

LES CUISINES NICOLAS

77

## Aux glaces de l'Anse

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

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

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

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

78

## Marché Richelieu (Marché Nicolas)

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

Nos complices épiciers offrent une belle variété de produits gaspésiens et permettent un affichage spécifique les rendant facilement repérables.

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

79

## Les Cuisines Nicolas

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

Types de produits : Saucisses maison

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

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

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

# LA POINTE

80

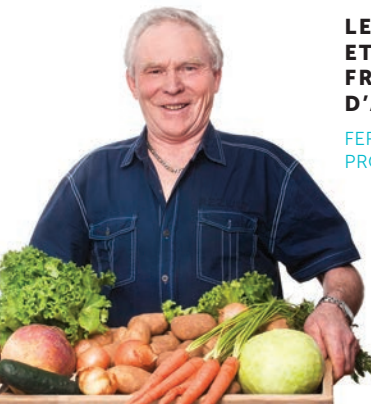
## Ferme Alcide Proulx et Fils inc.

Alcide Proulx  
1570, route 132 Ouest, Cap-d'Espoir, G0C 1G0  
418 782-5349  
alcideproulx@tdgperce.ca

Types de produits : Fraises, légumes variés, avoine, orge, grain moulu

Ferme bovine. Production et vente de grain, de petits fruits et de légumes. Aussi offerts : paille et foin (balles rondes et carrées), bois pour camping. Le kiosque est situé à côté du 1570, route 132 Ouest.

Du 10 juillet au 15 octobre. Tous les jours de 10 h à 17 h.



### LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS D'ALCIDE

FERME ALCIDE PROULX ET FILS

GOÛTEZ SANS VISITER



82

## Restaurant Café du Centre

Agathe Couture  
40, rue du Curé-Poirier, Cap-d'Espoir, G0C 1G0  
418 782-5706  
a.couture@hotmail.com

Cuisine bistro et régionale • Jean-Claude Oettli (chef)

Spécialités : Viandes grillées, cuisine suisse et méditerranéenne

De 11 \$ à 29 \$ • Souper, soirées thématiques  
Salle à manger, terrasse

Toute l'année. Horaire variable.

83

## Poissonnerie Caron

Alex Caron  
8, rue Windsor Est, Cap-d'Espoir, G0C 1G0  
418 782-2027 ou 1 866 782-2027  
pcaron.ca

Spécialités : Homard, poissons frais

Produits maison : Mousse de crabe, mousse de crevettes

D'avril à août. Tous les jours, horaire variable. Emballage pour les voyageurs.

### LE CRABE ET LE HOMARD DE ROCH

POISSONNERIE LELIÈVRE, LELIÈVRE ET LEMOIGNAN



85

## Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan

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

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

Certifications : Fourchette bleue, HACCP (sécurité des aliments)

Visite de l'économusée : découvrez comment est capturée la morue et comment elle est préparée à bord des embarcations. Assistez à différentes opérations qui précèdent le salage et admirez les centaines de vigneaux où sèche la morue. Coût : 6 \$ par personne, gratuit pour les 16 ans et moins.

Poissonnerie : en été, tous les jours de 8 h à 18 h; de 9 h à 17 h 30 le reste de l'année. Economusée : du 1<sup>er</sup> juillet au 20 août, du lundi au vendredi de 9 h à 17 h, le samedi de 9 h à midi; sur réservation le reste de l'année.

### LES MIELS ET TARTINADES DE NADIA

UN PTIT AIR SUCRÉ



### L'EAU PURE DE JEAN-PAUL

GASP'EAU



86

## Alexina Épicerie fine inc.

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

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

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

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

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

87

## Restaurant Le Vorace

Steve Lafontaine  
148, Grande Allée Ouest, Grande-Rivière, G0C 1W0  
1 877 264-6826  
levorace@icloud.com

Cuisine bistro et asiatique • Hsi Chin Hu (chef)

Spécialités : Poulet de l'empereur, fish and chips, côtes levées  
De 10 \$ à 30 \$ • Dîner, souper, soirées thématiques

Salle à manger, lounge, terrasse

Toute l'année. Du dimanche au mercredi de 11 h à 20 h, le jeudi de 11 h à 21 h, le vendredi et le samedi de 11 h à 22 h.

La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à [gaspesiegourmande.com](http://gaspesiegourmande.com).

89

## Un p'tit air sucré ltée

Nadia Mongeon  
515, boulevard Pabos, Pabos, G0C 2H0  
418 616-4440  
info@unpetitairsucre.com • unpetitairsucre.com

Types de produits : Miel des ruches de l'entreprise, tartinades à base de miel, caramel fleur de sel, bonbons de chocolat

Goûtez le délicieux miel et les autres produits d'Un p'tit air sucré, élaborés à partir d'ingrédients provenant des jardins de l'entreprise et de producteurs régionaux. Qualité, goût et esthétique sont au rendez-vous des fins gourmets. Boutique en ligne.

Toute l'année. Du 30 juin au 30 août : horaire variable. Le reste de l'année : sur appel. Voir la page Facebook.

90

## Maison Pure-Thé inc.

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

Types de produits : Thés, tisanes, épices, alimentation biologique

La Maison Pure-Thé fait la promotion du bien-être et de la santé globale. À la boutique, elle propose ses propres thés, tisanes ainsi que des épices, des aliments naturels, des produits en vrac, des produits locaux, des cosmétiques naturels, des savons, des accessoires et une tonne d'idées cadeaux. Des soins et des conseils personnalisés sont aussi offerts.

Toute l'année. De janvier à novembre : du lundi au vendredi de 10 h à 18 h, le samedi de 10 h à 17 h. Décembre : du lundi au vendredi de 10 h à 18 h, le samedi et le dimanche de 10 h à 17 h.

### LES INFUSIONS APAISANTES DE LINDA ET CAROLE-ANNE

MAISON PURE-THÉ



81

## Érablière Saint-Gabriel

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

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

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

### LE SIROP D'ÉRABLE DE JEAN-PIERRE

ÉRABLIÈRE SAINT-GABRIEL



### LES KÉFIRS DE FRUITS ET PRODUITS À BASE D'ARONIA DE CHRISTIANE

NATURELLEMENT ANTIOXYDANT



88

## La Fabrique Pasta Loca

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

Types de produits : Raviolis à saveurs régionales : saumon de l'Atlantique et citron vert, saumon fumé Monsieur Émile, homard gaspésien et cognac (en saison), crabe des neiges et pernod (en saison), 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, etc. Un succès assuré pour vous, votre famille et vos invités!

### LES PÂTES AUX FRUITS DE MER DE PASCALE

LA FABRIQUE PASTA LOCA





# LA BAIE-DES-CHALEURS

## DE SHIGAWAKE À POINTE-À-LA-CROIX

93



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

76, rue du Banc, Paspébiac, G0C 2K0  
Restaurant : 418 751-0026 Site : 418 752-6229  
Accueil : 418 752-6027

shbp@globetrotter.net • shbp.ca

Cuisine régionale et familiale

Spécialité : Poissons et fruits de mer

De 4 \$ à 35 \$ • Table d'hôte, dîner, souper, menu du jour en semaine

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

Du 3 juin au 6 octobre, tous les jours de 11 h à 21 h.

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

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

Site et boutique : du 10 juin au 6 octobre, tous les jours de 9 h à 17 h.

95

### Marché Arbour Leblanc

Nancy Arbour, Gilles Leblanc  
111, boulevard Gérard-D.-Levesque Ouest, Paspébiac, G0C 2K0  
418 752-2288

iga08250hautedirection@sobeys.com

Nos complices épiciers offrent une belle variété de produits gaspésiens et permettent un affichage spécifique les rendant facilement repérables.

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

### LES PRODUITS MAISON DE MARIE-CLAUDE

LA POISSONNERIE DU PÊCHEUR



97

### La Poissonnerie du Pêcheur

Marie-Claude Parisé  
230, route 132 Est, Bonaventure, G0C 1E0  
418 534-2434

Types de produits : Poissons frais, congelés et fumés, crustacés

Produits maison : Soupe de poisson, mousses, pâtes, quiches, coquilles Saint-Jacques, salades, sandwiches

Une poissonnerie et un restaurant sous un même toit ! Un lieu authentique à l'accueil familial qui baigne dans une ambiance conviviale.

De mai à septembre. Tous les jours de 9 h à 21 h.

### Restaurant de la Poissonnerie du Pêcheur

Cuisine régionale et familiale

Spécialités : Soupe de poisson, homard, brochettes de pétoncles

De 6,95 \$ à 42,95 \$ • Table d'hôte, dîner, souper

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, terrasse, apportez votre vin

De mai à septembre. Tous les jours de 11 h 30 à 15 h et à partir de 17 h.

La liste des points de vente des produits de chaque producteur ou transformateur est disponible dans sa fiche à [gaspesiegourmande.com](http://gaspesiegourmande.com).

100



### Café Acadien Bonaventure

François Mallette, Christophe Rapin  
168, rue de Beauassin, Bonaventure, G0C 1E0  
418 534-4276

cafeacadien.com

Cuisine du marché, inspiration du terroir • Erick Demers (chef)

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

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

Salle à manger, comptoir-bar, spectacles, événements

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

Du 1<sup>er</sup> juin à la fin septembre. Tous les jours de 7 h à 22 h.

101

### Choco-Galerie de Couleur Chocolat inc.

Carl Pelletier  
95, avenue de Port-Royal, Bonaventure, G0C 1E0  
418 763-7535

info@couleurchocolat.ca • couleurchocolat.ca

Types de produits : Chocolats, caramel, ganache, brownies, fruits confits, guimauve

Certification : Fourchette bleue

Chocolat d'origine Cacao Barry et Grand Cru de Valrhôna. Découvrez les goûts et textures de chocolats frais faits avec passion. Couleur Chocolat, c'est comme l'amour un peu chaque jour.

Du 24 juin au 3 septembre. Tous les jours de 10 h à 17 h.

102



### Restaurant Côté Mer du Riôtel Bonaventure

128, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0  
418 534-3336 ou 1 888 GASPÉSIE

riotel.com

Cuisine régionale • Jeannette Lebrasseur (chef)

Spécialités : Cuisine conviviale et maritime, offrant entre autres des incontournables comme le fish and chips à la Pit Caribou, le plateau de la mer et le fameux crab cake

De 12 \$ à 48 \$ • Table d'hôte, déjeuner, souper, boîte à lunch, salle pour événements privés

Restaurant avec vue exceptionnelle sur la baie des Chaleurs

Hôtel, 3 étoiles • De 89 \$ à 189 \$

Du 18 mai au 15 octobre. Horaire à [riotel.com](http://riotel.com).

103

### Pub St-Joseph Bonaventure

David T. Lévesque  
119, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0  
581 364-3355

communications@baiebleue.com • pubstjoseph.com

Cuisine bistro et actuelle • Amélie Cyr (chef)

Spécialité : Le Big Yack (burger de yack)

Produit maison : Gravlox de truite

De 9,95 \$ à 39,95 \$ • Souper

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

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

104

### La Chope à Soupe

Geneviève Léveillé  
124B, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0  
418 534-0072

geneveveille@hotmail.com

Cuisine maison, réconfortante et santé

Spécialités : Soupes-repas, potages, entrées, grignotines, pizzas fines, bières de microbrasseries, vin d'importation privée, espresso, desserts maison

De 2 \$ à 20 \$ • Dîner, souper, 5 à 7

Salle à manger (ambiance décontractée), mets à emporter et Internet sans fil

Toute l'année. Horaire variable (réservation préférable).

### LE BON PAIN DE MARCO

BOULANGERIE ARTISANALE LA PÉTRIE



105



### Boulangerie artisanale La Pétrie

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

boulangerieartisanalelapetrie.com

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

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

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

### Espace restaurant

Cuisine régionale et familiale

Spécialités : Sandwichs, grilled cheese, salade de fruits, granola maison, paninis, soupes, salades, desserts maison (carrés aux dattes, moelleux au chocolat, biscuits et tuiles aux amandes, pains aux bananes), boissons chaudes ou froides (espresso, smoothie, thé glacé)

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

Salle à manger, coin pour enfants, plats à emporter

106

### Épicerie fine Le Vert Pistache

Marie-Pier Thibault  
130, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0  
418 534-5575

info@levertpistache.com

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

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

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

107



### Restaurant de Cime Aventures

200, chemin Athanase-Arsenault, Bonaventure, G0C 1E0  
418 534-2333 ou 1 800 790-2463, poste 106

info@cimeaventures.com • cimeaventures.com

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

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

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

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

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

Restaurant : du 1<sup>er</sup> juin au 5 septembre. Tous les jours de 7 h 30 à 20 h 30.

## GOÛTEZ SANS VISITER

94



### Les Moutardes Legros

Marjolaine Legros  
New Carlisle (non ouvert au public)  
418 752-4912

lesmoutardeslegros@globetrotter.net

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

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

### LES MOUTARDES FINES DE MARJOLAINE

LES MOUTARDES LEGROS



96

### Patasol

Michèle Poirier  
Bonaventure (non ouvert au public)  
418 534-3747

info@patasol.com • patasol.com

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

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

### LES PATATES DE SOPHIE

PATASOL



98

### Chic Fringale

France Coulombe  
Bonaventure (vente sur rendez-vous)  
418 534-4428 ou 418 751-4252

france.50@icloud.com

Types de produits : Pétales de tomates séchées, tomates confites, cuir de tomate, rondelles de pommes séchées, perles de canneberges

Déshydratation gourmande de fruits et légumes locaux, lorsque possible, et exotiques. Naturel à 100%. Sans additif.

### LES FRUITS DÉSHYDRATÉS DE FRANCE

CHIC FRINGALE



99

### Ferme Le Caprivore

Vincent-Olivier Bastien, Éliane Gélinas-Frenette  
Bonaventure (non ouvert au public)  
581 887-2416

fermelecaprivore@gmail.com

Types de produits : Saucisses artisanales, charcuteries, découpes de viande, terrines de chèvre

La Ferme Le Caprivore fait l'élevage de chèvres, dont elle souhaite faire découvrir la viande à la population. En plus d'effectuer des découpes, elle transforme son produit en saucisses et terrines. Également offerts : savons du pays (lessive) et savons corporels à base de gras de chèvre. Produits vendus à l'Épicerie fine Le Vert Pistache de Bonaventure et chez Chope-sur-Mer – Marché gourmand à Carleton-sur-Mer.

### LES SAUCISSES DE VINCENT-OLIVIER ET ÉLIANE

FERME LE CAPRIVORE





# LA BAIE-DES-CHALEURS

108



## Ferme Paquet et Fils

Camil Paquet  
351A, boulevard Perron Ouest, Saint-Siméon, 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, service de découpe C1

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

## LES MULTIPLES PRODUITS FRAIS DE CAMIL

FERME PAQUET ET FILS



### GOÛTEZ SANS VISITER

110

## Dépanneur Beau-soir Petro-Canada

101, boulevard Perron Ouest, Saint-Siméon-de-Bonaventure, G0C 3A0  
581 364-3000  
nathalie.arsenault@petrobeauvoir.ca

Spécialités : Confitures, alcools et marinades de la Ferme Bourdages Tradition, pâtes Pasta Loca, sirop, vinaigrette, suçons et autres produits des Érables de la passion, pétillant biologique Loutres Kombucha, confitures, coulis et autres produits des Framboisiers Lepage, bières du Naufrageur

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

111



## Ferme Bourdages Tradition

Pierre Bourdages, Jean-François Bourdages  
255, avenue du Viaduc, Saint-Siméon, G0C 3A0  
418 534-2700

contact@fermebourdages.com • fermebourdages.com

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

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

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



## LES LÉGUMES FRAIS D'ÉTIENNE

LE JARDIN DU VILLAGE

113

## 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

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.

De la mi-juin à la fin août. Du mardi au vendredi de 9 h à 17 h.

## LES FRAISES ET LE VIN DE RHUBARBE DE PIERRE

FERME BOURDAGES TRADITION



109



## Ferme Bos G

Jean-Guy Duchesne, Guylaine Babin  
Saint-Elzéar-de-Bonaventure (non ouvert au public)  
418 534-3765

bosg@navigue.com • bos-g.com

Types de produits : Viande et charcuterie de yack

La Ferme Bos G offre une grande sélection de viande et charcuterie de yack. Produits vendus à l'Épicerie fine Le Vert Pistache.

## LE YACK DE JEAN-GUY

FERME BOS G



## LES PATATES DE GERMAIN ET KATHY

FERME DU LITTORAL GASPÉSIEN

112

## Loutres Kombucha

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

info@loutreskombucha.com

Type de produit : Kombucha

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

114

## Ferme du Littoral gaspésien inc.

Kathy Ferlatte, Germain Babin  
Bonaventure (non ouvert au public)  
418 534-3754 ou 418 534-2539

fermedulittoral@navigue.com

Types de produits : Pommes de terre blanches, rouges, longues et rondes, avoine, orge, blé, soya, canola

Certification : CanadaGAP (salubrité des fruits et légumes frais)

Germain Babin et Kathy Ferlatte ont pris la relève de la Ferme Réjean E. Bourdages en 2014, qu'ils ont rebaptisée la Ferme du Littoral gaspésien. En plus de faire la production et l'emballage de pommes de terre, leur entreprise cultive des céréales (avoine, orge et blé) et des plantes oléoprotéagineuses (soya et canola).

115

## Les Fermes Le Roy

André Michaud  
Bonaventure (non ouvert au public)  
450 661-2892

Types de produits : Bleuets de corymbe

Produits vendus dans les supermarchés IGA de Bonaventure et Paspébiac.

116



## Ferme Natibo

Natalie St-Onge, Simon Thibodeau  
169, 2<sup>e</sup> Rang Est, Caplan, G0C 1H0  
418 388-2290

natibo@globetrotter.net

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

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

Fromagerie : de la fin mai au début octobre, du mardi au vendredi de 10 h à 17 h, le samedi et le dimanche de 10 h à 16 h; du début octobre à la fin mai, le jeudi et le vendredi de 13 h à 17 h, le samedi de 10 h à 16 h.

## LES FROMAGES DE CHÈVRE DE SIMON ET NATALIE

FERME NATIBO



118



## Poissonnerie La Coquille

Maurice Chicoine, France Arsenault  
277, route 132 Ouest, Caplan, G0C 1H0  
418 388-2427

lacoquille@globetrotter.net • poissonnerielacoquille.com

Types de produits : Poissons et fruits de mer  
Produits maison : Sushis, tortillas de saumon, mousse de crevettes et de saumon fumé, trempette de crabe, bourgots et palourdes en pot

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

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

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

## LES FRUITS DE MER ET LES SUSHIS DE MAURICE

POISSONNERIE LA COQUILLE

120



## Raymer Aquaculture

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

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

Types de produits : Omble chevalier, omble de fontaine

Certification : Programme gestion de la qualité

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.

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

## LES TRUITES DE SABRINA ET RAYNALD

RAYMER AQUACULTURE

109



## Ferme Bos G

Jean-Guy Duchesne, Guylaine Babin  
Saint-Elzéar-de-Bonaventure (non ouvert au public)  
418 534-3765

bosg@navigue.com • bos-g.com

Types de produits : Viande et charcuterie de yack

La Ferme Bos G offre une grande sélection de viande et charcuterie de yack. Produits vendus à l'Épicerie fine Le Vert Pistache.

## LE YACK DE JEAN-GUY

FERME BOS G



## LES PATATES DE GERMAIN ET KATHY

FERME DU LITTORAL GASPÉSIEN

112

## Loutres Kombucha

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

info@loutreskombucha.com

Type de produit : Kombucha

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

114

## Ferme du Littoral gaspésien inc.

Kathy Ferlatte, Germain Babin  
Bonaventure (non ouvert au public)  
418 534-3754 ou 418 534-2539

fermedulittoral@navigue.com

Types de produits : Pommes de terre blanches, rouges, longues et rondes, avoine, orge, blé, soya, canola

Certification : CanadaGAP (salubrité des fruits et légumes frais)

Germain Babin et Kathy Ferlatte ont pris la relève de la Ferme Réjean E. Bourdages en 2014, qu'ils ont rebaptisée la Ferme du Littoral gaspésien. En plus de faire la production et l'emballage de pommes de terre, leur entreprise cultive des céréales (avoine, orge et blé) et des plantes oléoprotéagineuses (soya et canola).

115

## Les Fermes Le Roy

André Michaud  
Bonaventure (non ouvert au public)  
450 661-2892

Types de produits : Bleuets de corymbe

Produits vendus dans les supermarchés IGA de Bonaventure et Paspébiac.

117



## Les Délices de Jérémy

Bonaventure (non ouvert au public)  
581 364-4000 ou 581 886-3704

delicesdejerey@gmail.com

Types de produits : Produits issus de l'alimentation vivante (tarte avocat et citron, brownies, gâteau Wow, barres énergie)

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, distribués dans les épiceries et magasins spécialisés de la région.

## LES DESSERTS DE JÉRÉMY

LES DÉLICES DE JÉRÉMY



119



## Association Gaspésie Bio

Martin Wallden  
Saint-Siméon (non ouvert au public)  
418 534-2949 ou 418 534-2468

gaspesiebio@globetrotter.net

Types de produits : Tomates, carottes, asperges, oignons, pommes de terre, framboises

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

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

## LES LÉGUMES BIO DE MARTIN

ASSOCIATION GASPÉSIE BIO

121



## Coopérative Bœuf Gaspésie

Marc Cyr  
Saint-Alphonse (non ouvert au public)  
418 388-2243

marc.cyr@navigue.com • boeufgaspesie.com

Type de produit : Bœuf en découpe

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

## LE BŒUF GASPÉSIEN DE MARC

COOPÉRATIVE BŒUF GASPÉSIE



# LA BAIE-DES-CHALEURS

122



## Marché public de New Richmond

Lucie Duguay  
103, boulevard Perron Est (parc de la Pointe-Taylor), New Richmond, G0C 2B0  
418 392-7000, poste 9-232  
villeneuve-richmond.com

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

Les samedis d'été de 10 h à 16 h.

123



## 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 bistrot et régionale • Chantal Desbiens (chef)

Spécialités : Pâtes, grillades, burgers

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

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

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

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

## GOÛTEZ SANS VISITER

124



## Seabiosis

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

Types de produits : Kombu royal, kombu sucré, pesto d'algues  
Seabiosis offre des produits à base d'algues cultivées dans la mer gaspésienne et transformées en Gaspésie. L'entreprise propose actuellement du kombu royal surgelé en différents formats et une variété d'autres produits haut de gamme ayant une saveur subtile, appréciée autant par les néophytes que par les connaisseurs.

## LES CROUSTILLES ET LES ALGUES D'ÉLIZABETH ET SÉBASTIEN

SEABIOSIS

125



## 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 et fruits de mer, déjeuners copieux

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

Salle à manger

Motel, 2 étoiles • De 85 \$ à 95 \$

Toute l'année. Tous les jours, jour et nuit.

126

## Marché Arbour Leblanc

Nancy Arbour, Gilles Leblanc  
120, boulevard Perron Ouest, New Richmond, G0C 2B0  
418 392-4237  
lga08339hautedirection@sobeys.com

Nos complices épiciers offrent une belle variété de produits gaspésiens et permettent un affichage spécifique les rendant facilement repérables.

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

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

128



## La Maison de l'Érable

Jeannot Leblanc, Eric Boudreau  
Route 299 (au kilomètre 16,5), C. P. 711, Cascapédia-Saint-Jules, G0C 1T0  
418 392-6477  
lebj@globetrotter.net

Types de produits : Sirop, tire et beurre d'érable, pain de sucre, sucre d'érable fin, pépites d'érable, suçons et cornets de tire

La Maison de l'Érable, construite en 2010, est un endroit magnifique pour manger de la tire sur la neige (en saison) et visiter une érablière. Son sirop et ses produits transformés sont en vente toute l'année. Ses produits sont faits avec un seul ingrédient : du sirop d'érable pur à 100 %.

Mars et avril, tous les jours. Tire sur la neige : le samedi et le dimanche à 14 h. Du lundi au vendredi pour les groupes sur réservation.

## LA TIRE ET LE SUCRE D'ÉRABLE DE MARIE

LA MAISON DE L'ÉRABLE



129

## Salaweg

Sandra Autef  
Gesgapegiag (non ouvert au public)  
418 609-1746  
info@salaweg.com • salaweg.com

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

Salaweg (« salé » en langue micmaque) est une entreprise de transformation de macroalgues cultivées en Gaspésie. Née d'une collaboration entre différentes cultures, Salaweg vise à vous faire découvrir les qualités culinaires exceptionnelles des algues. La transformation est réalisée avec les Micmacs de Gesgapegiag, et tous les surplus sont réinvestis pour soutenir la nation micmaque de Gespeg, les Micmacs de Gesgapegiag et la Première Nation malécite de Viger dans la gestion durable des ressources marines. Produits vendus au Lobster Hut de Gesgapegiag, d'avril à septembre, tous les jours de 10 h à 18 h (jusqu'à 20 h le jeudi et le vendredi).

## LES PRODUITS À BASE D'ALGUES DE SANDRA ET ADAM

SALAWEG

130



## Fumoir Cascapédia

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

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

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

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

131



## Hydromel Forest – Rucher des Framboisiers

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

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

Certification : Québec Vrai (biologique)

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

Du 25 juin au 15 septembre. Tous les jours de 9 h à 17 h.

132



## Gîte Lavandésie

Sylvain Rivière  
368, 2<sup>e</sup> Rang, Maria, G0C 1Y0  
418 759-5595  
sylvainriviere2003@yahoo.ca • lavandesie.ca

Gîte touristique, 3 soleils, chambres, tipi, chalet, dortoir, roulotte de gitan, chambre-bateau, camping sauvage

De 70 \$ à 95 \$ (déjeuner avec produits de la gamme Gaspésie Gourmande offert aux clients du gîte)

Toute l'année.

133



## Ferme du Ruisseau Vert

Sarah Auger, Sébastien Cyr  
134, route des Grives, Maria, G0C 1Y0  
418 759-5072  
info@fermeduruisseauvert.com • fermeduruisseauvert.com

Types de produits : Houblon gaspésien, houblon pétillant, tisanes de houblon

Houblonnière nichée dans un décor pittoresque, entre mer et montagnes, sur la terre ancestrale des Cyr du p'tit Rang! Produits artisanaux aussi vendus sur place.

Visites guidées personnalisées du 24 juin à la mi-août (sur réservation seulement). Visite d'environ 45 minutes (adultes : 8 \$; 5 à 18 ans : 4 \$) pour découvrir comment est produit le houblon, une plante très particulière. Vous voulez participer à la récolte? Elle a lieu tous les jours de beau temps, du 25 août à la mi-septembre. Bienvenue à tous!

Événement : grande visite guidée pour célébrer les 5 ans de la Ferme le samedi 18 août de 14 h à 16 h 30 (beau temps, mauvais temps). Dégustation de produits. Billets à la porte et en prévente.



## LE SAUMON DE JORDAN

FUMOIR CASCAPÉDIA

## LA DÉLICIEUSE TARTE D'AMBOISE

PÂTISSERIE AMBOISE

134



## Gîte Le Martin pêcheur

Hélène Poirier, Michel Cadieux  
503, boulevard Perron, Maria, G0C 1Y0  
418 759-3716  
poirierhel@gmail.com • gitemartinpecheur.ca

Gîte touristique, 4 soleils • De 95 \$ à 110 \$ (déjeuner avec produits de la gamme Gaspésie Gourmande offert aux clients du gîte)

Toute l'année.

135



## Pâtisserie Ambroise

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

Types de produits : Pâtisseries françaises, viennoiseries

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

## Café gourmand

Cuisine québécoise et française

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

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

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

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

136



## Restaurant de l'Auberge du Marchand

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

Cuisine bistro et régionale • Mathieu Kelly (chef à la création)

Spécialités : Poissons, fruits de mer et agneau gaspésiens

De 6 \$ à 45 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

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

Hôtel, 2 étoiles de qualité Supérieur, appartements et maison • De 75 \$ à 185 \$

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

## Épicerie fine de l'Auberge du Marchand

Spécialités : Découpes et merguez de L'Agneau de la Baie, pétillant Loutres Kombucha, fromages Natibo, douceurs de Couleur Chocolat, de La Ganache Huppée et des Délices de Jérémie, Les Moutardes Legros, produits Naturellement Antioxydant, épices de L'Académie (chef Yannick Ouellet), tartinades Nature Bourdages, champignons et épices de Gaspésie Sauvage, fromages et charcuteries du Québec

Toute l'année. Tous les jours de 7 h à 23 h. De janvier à mai, fermeture à 14 h le dimanche.

## LE MIEL BIO ET L'HYDROMEL DE JOHN

RUCHER DES FRAMBOISIERS – HYDROMEL FOREST

## LES TISANES ET LE HOUBLON DE SARAH ET SÉBASTIEN

FERME DU RUISSEAU VERT





# LA BAIE-DES-CHALEURS

137



## Boucherie Mimi Bourg

Éric Bourg  
848, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-3771  
bourg.gough@globetrotter.net

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

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

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

138

## Marché public du Festival La Virée

Samuel Téguel  
774, boulevard Perron (chapiteau, près du Quai des arts), Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-6822  
maximum90@globetrotter.net • festivallaviree.com

Types de produits : Produits bioalimentaires régionaux, démonstrations culinaires et dégustations, service de restauration, objets d'art et d'artisanat gaspésien, spectacles de musique traditionnelle

Le samedi 6 et le dimanche 7 octobre 2018 de 10 h à 17 h.

### GOÛTEZ SANS VISITER

140

## Marché Viens Metro

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

Nos complices épiciers offrent une belle variété de produits gaspésiens et permettent un affichage spécifique les rendant facilement repérables.

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

## LES SAUCISSES D'ÉRIC

BOUCHERIE MIMI BOURG



144



## 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 • lenaufrageur.com

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

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

Toute l'année. Du 24 juin au 10 septembre, tous les jours de midi à minuit. Le reste de l'année, du mercredi au samedi de 15 h à minuit.

## Le Micromarché du Naufrageur

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

Du 20 juin au 16 septembre : du samedi au mercredi de 9 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 9 h à 20 h. Fermé le 24 juin.



146



## 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

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

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

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

## Café La Mie d'en haut

Cuisine santé

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

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

Salle à manger, plats à emporter

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

## LES BIÈRES GASPÉSIENNES DE LOUIS-FRANCK

MICROBRASSERIE LE NAUFRAGEUR

147



## Restaurant Tosca

Giovanni Sorsi  
574, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-2011  
toscacarleton@gmail.com • toasca-carleton.com

Cuisine italienne • Giovanni Sorsi (chef)

Spécialités : Cuisine toscane intégrant des produits locaux de la terre et de la mer, choix au menu et à l'ardoise selon les idées du chef

De 18 \$ à 40 \$

Salle à manger, comptoir-bar, verrière, terrasse

Saison estivale. Tous les jours de 17 h à 21 h.

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

## LES PÂTISSERIES ET MULTIPAINS DE CATHERINE

LA MIE VÉRITABLE



139



## Conserverie de la Baie

Stéphanie Bédard  
New Richmond (non ouvert au public)  
418 392-4427 ou 418 392-9076  
conserverieedelabaie@gmail.com

Types de produits : Confitures, gelées, sirops, ketchups, marinades, salsa

Un petit goût de sucré-salé bien gaspésien! De la classique confiture aux fraises aux confitures de gadelles ou de citrouille, en passant par la salsa et les betteraves marinées... l'entreprise vous offre des produits de qualité sans agents de conservation ni colorant artificiel. Les produits de la

Conserverie de la Baie sont vendus dans plusieurs commerces de la région ainsi que dans plusieurs autres points de vente au Québec, du supermarché à l'épicerie fine. L'entreprise propose aussi une gamme de produits pour les institutions et les campagnes de financement ainsi que des paniers-cadeaux.

## LES DÉLICES EN POTS DE STÉPHANIE

CONSERVÉRIE DE LA BAIE



141

## L'Agneau de la Baie

Éric Guité  
Maria (non ouvert au public)  
418 759-3025  
eguite1972@hotmail.com

Types de produits : Viande d'agneau, saucisse artisanale 100 % agneau

Fondée en 1999, L'Agneau de la Baie se spécialise dans la production d'agneaux lourds. Son cheptel est composé de 250 brebis. Le quart de ses agneaux est vendu aux particuliers, en Gaspésie, à la Coop IGA et à l'Auberge du Marchand (Maria), au Micromarché du Naufrageur (Carleton-sur-Mer) et au Marché St-Laurent (Nouvelle). Le reste est distribué par l'Agence de vente des agneaux lourds.

## L'AGNEAU D'ÉRIC

L'AGNEAU DE LA BAIE



143

## O EffetVertSens

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

Type de produit : Eau florale pétillante

Inspirée de la végétation québécoise, l'O EffetVertSens offre une expérience gustative. Cette eau florale pétillante est issue du procédé de fabrication d'huiles essentielles dans un souci « zéro déchet » et dans un esprit de coopération. L'embouteillage est fait dans les installations de la microbrasserie Le Naufrageur, qui utilise des bouteilles consignées en format de 500 ml. Le sapin baumier est le premier arôme commercialisé par l'entreprise. D'autres saveurs sont en développement. L'O EffetVertSens est vendue dans les supermarchés, les épiceries fines et les microbrasseries du Québec.

## L'EAU PÉTILLANTE AROMATISÉE D'ANYK

O EFFETVERTSENS



145



## Érablière Vallières

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

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

Érablière Vallières est une petite entreprise qui œuvre dans la transformation des produits de l'érable. Son créneau est d'offrir aux consommateurs une gamme de produits de l'érable transformés de façon à développer et à conserver un maximum de saveur. Produits vendus dans divers marchés de la région et dans plusieurs événements champêtres.

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

ÉRABLIÈRE VALLIÈRES



## BARRES ÉNERGIE

RECETTE OFFERTE PAR LE VERT À BOIRE

PRÉPARATION : 20 MINUTES | 8 BARRES OU 16 CARRÉS

### INGRÉDIENTS

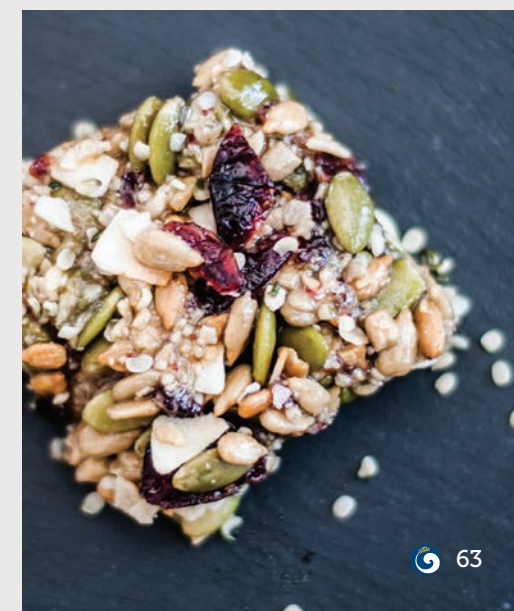
1/3 tasse de tahini cru (ou beurre de sésame) • 1/2 tasse de sirop d'érable • 1/4 tasse d'huile de coco fondue • 1 pincée de poudre de vanille • 1 tasse de graines de tournesol • 1 tasse de graines de citrouille • 1/2 tasse de noix de coco râpée • 1/2 tasse de petits fruits séchés\* (ex. : fraises, bleuets, canneberges, framboises, raisins) • 1/4 tasse de graines de sésame noires • 1/4 tasse de graines de chanvre • 1/4 de tasse d'éclats de cacao • 1 pincée de sel

### PRÉPARATION

1. Au robot culinaire, mélanger le tahini, le sirop d'érable, l'huile de coco et la poudre de vanille jusqu'à consistance lisse. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients puis y ajouter le mélange précédent. Mixer le tout avec les mains (gants de latex recommandés).
3. Au robot culinaire, pulvériser la moitié de la préparation jusqu'à ce qu'elle soit en très petits morceaux. Mélanger avec le reste de la préparation.
4. Tapiser un moule de 8 x 8 po de papier parchemin. Y presser la préparation de manière uniforme. Laisser raffermir au réfrigérateur de 30 à 60 minutes.
5. Découper en barres ou en carrés.

CONSERVATION : 1 mois au réfrigérateur ou 6 mois au congélateur

\* Pour savoir comment déshydrater les fruits au four conventionnel, rendez-vous à gaspesiegourmande.com, section Recettes.



Les produits en couleur sont offerts par différents producteurs ou transformateurs répertoriés dans le Tour gourmand ou dans la section Goûtez sans visiter.



# LA BAIE-DES-CHALEURS

148



## La Talle – Bistro produits sauvages

Alexandre Lapierre  
550, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 391-2997  
admin@latalle.com • latalle.com

Cuisine bistro • Alexandre Lapierre (chef)

Spécialités : Plats d'inspiration « sauvage », poulet chichetaouk authentique, guedille au homard réinventée, tartares de saumon fumé maison, bières de microbrasseries, vins d'importation privée

De 15 \$ à 35 \$ • Table d'hôte, dîner, souper

Salle à manger (cuisine ouverte, déco vintage, ambiance funky), terrasse avec vue sur la mer

Toute l'année. De la Saint-Jean-Baptiste à la fête du Travail : du mardi au dimanche de 11 h 30 à 14 h et de 17 h à 21 h 30. Le reste de l'année : du mercredi au samedi de 11 h 30 à 14 h et de 17 h à 20 h 30.

150



## Chope-sur-Mer – Marché gourmand

Christian Rivière  
562, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
581 886-0037  
chope-sur-mer@hotmail.com

Spécialités : Produits locaux, grande variété de bières de microbrasseries, sélection de sauces piquantes, fromages québécois

Produit maison : Bretzels frais du jour

Toute l'année. De juin à septembre : du lundi au mercredi de 11 h à 19 h, le jeudi et le vendredi de 11 h à 20 h, le samedi et le dimanche de 11 h à 18 h. D'octobre à mai : le mardi et le mercredi de 11 h à 17 h, le jeudi et le vendredi de 11 h à 19 h, le samedi de 11 h à 17 h.

151



## Restaurant Le Marin d'eau douce

Mustapha Benhamidou, Mohamed Benhamidou  
215, rue du Quai, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0  
418 364-7602  
contact@marindeadouce.com • marindeadouce.com

Cuisine française et régionale • Mustapha Benhamidou (chef)

Spécialités : Saumon de l'Atlantique à l'américain, pétoncles rôtis sur lit de lentilles safranées, magret de canard aux pommes

De 10 \$ à 35,95 \$ • Table d'hôte, dîner, souper

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, verrière, comptoir-bar, terrasse

Toute l'année. Tous les jours en saison estivale pour les dîners et les soupers. Du 20 octobre au 20 avril, du lundi au samedi pour les soupers. Cuisine marocaine sur réservation.

153



## Restaurant de l'Hostellerie Baie Bleue et Centre des congrès de la Gaspésie

David T. Lévesque, 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), Rock Cormier (sous-chef)

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

De 25 \$ à 85 \$ • Table d'hôte, déjeuner-buffet et à la carte, brunch, souper, service de buffet (jusqu'à 450 personnes)

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Salle à manger, comptoir-bar, lounge

Toute l'année pour les réservations de groupe.

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

Cuisine bistro-pub • Philippe Allaire (chef)

Spécialités : Côtes levées, pâtes aux fruits de mer, smoked meat

De 9,95 \$ à 39,95 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Comptoir-bar, verrière, terrasse, salle privée

Hôtel, 3 étoiles • De 69 \$ à 235 \$

Toute l'année. Du lundi au vendredi de 7 h à minuit; le samedi et le dimanche de 8 h à midi et de 16 h à minuit (cuisine en fonction jusqu'à 22 h).

155



## Poissonnerie Carleton-sur-Mer

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

Types de produits : Poissons et fruits de mer

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

Spécialités : Homard, crabe des neiges, crevettes, pétoncles, saumon, chaudière et sauce aux fruits de mer, pot-en-pot, coquilles Saint-Jacques

Certification : Fourchette bleue

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

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

## Bistro Le Frigidaire

Cuisine actuelle et régionale

Spécialités : Assiettes mettant en valeur les produits locaux (fruits de mer, huîtres, poissons), cocktails éclatés

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

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, terrasse

Du 15 juin au 3 septembre. Tous les jours de 11 h à 21 h. Hôte de deux festi-huîtres, en juillet et en août (consulter la page Facebook pour connaître les dates).

156



## Marché Richelieu St-Laurent

Pascal Thibodeau  
142, route 132 Est, Nouvelle, G0C 2E0  
418 794-2252  
richelieu4194@gmail.com

Nos complices épiciers offrent une belle variété de produits gaspésiens et permettent un affichage spécifique les rendant facilement repérables.

Toute l'année. En été : du lundi au mercredi de 8 h à 19 h, le jeudi et le vendredi de 8 h à 21 h, le samedi de 8 h à 18 h, le dimanche de 9 h à 18 h. Le reste de l'année : du lundi au mercredi de 8 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 8 h à 21 h, le samedi de 8 h à 18 h, le dimanche de 9 h à 18 h.

## COMPLICES FORMATEURS

### École de cuisine de la Gaspésie

André Lagacé, Claudine Lelièvre, Pierre Chrétien, Pascale Malo (formateurs)  
Gaspé (non ouvert au public)  
claudio.bernatchez@cschic-chocs.qc.ca • cfcotedegaspe.com

Cours axés sur la cuisine maritime et boréale : programmes de cuisine et de service de la restauration, formation continue et sur mesure, reconnaissance des acquis, ateliers grand public. Bistro-école : programmation de repas thématiques aux saveurs maritimes et boréales; menu alcoolisé inspiré des produits régionaux.

De septembre à juin. Du lundi au vendredi de 8 h à 16 h. Fermé lors des congés scolaires.



## LES PRODUITS MARINS DE CAMILLE

POISSONNERIE CARLETON-SUR-MER

# LA VALLÉE DE MATAPÉDIA À SAINTE-ANGÈLE-DE-MÉRICI

157



## La Légumière – Saveur du Plateau

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

Types de produits : Produits maraichers, 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 maraichère d'août à octobre, depuis 2003, à laquelle s'est jointe une boulangerie-pâtisserie spécialisée dans le pain de ménage et les desserts maison depuis 2005.

Toute l'année. Du 24 juin au 10 septembre, du lundi au samedi de 9 h à 17 h. Du 11 septembre au 31 décembre, du lundi au vendredi de 9 h à 14 h. De janvier à juin, horaire variable.

## LES PAINS ET LA TARTE DE MARYLÈNE

LA LÉGUMIÈRE – SAVEUR DU PLATEAU



## GOÛTEZ SANS VISITER

149



## Chaleur B Chocolat

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

Types de produits : Chocolat de dégustation en tablette, chocolat de couverture pour 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 de Carleton-sur-Mer, ainsi que dans plusieurs épiceries fines et supermarchés de la Gaspésie et du Québec.

## LE CHOCOLAT DE DANY

CHALEUR B CHOCOLAT

152



## Les Jardins Nicolas Landry

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

Types de produits : Pommes de terre

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

## LES PATATES DE MARCEL, PATRICIA ET NICOLAS

LES JARDINS NICOLAS LANDRY



154



## Érablière Escuminac

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

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

Certifications : Ecocert Canada (biologique), casher  
Sirop d'érable et sirop de merisier, tous deux certifiés biologiques. Le merisier, aussi appelé bouleau jaune, pousse abondamment dans la forêt gaspésienne. Le sirop qu'on en tire, de couleur ambrée et au goût raffiné, offre une belle palette de combinaisons en cuisine et en pâtisserie. Produits vendus dans plusieurs supermarchés et épiceries fines. L'entreprise s'est vu attribuer une étoile au concours Taste of London.

## LES SIROPS BIO DE MARTIN

ÉRABLIÈRE ESCUMINAC



## COMPLICE DISTRIBUTEUR

### Servab

Gilbert Berthelot  
New Richmond (non ouvert au public)  
418 392-4566  
gilbert@servab.ca • servab.ca

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

158

**Restaurant de l'Auberge La Coulée Douce**

Julie Ménard  
21, rue Boudreau, Causapsal, G0J 1J0  
418 756-5270 ou 1 888 756-5270

lacouleedouce@globetrotter.net • lacouleedouce.com

Cuisine régionale

Spécialités : Saumon, fruits de mer, pâtes, viandes grillées

De 6 \$ à 35 \$ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper

Salle à manger

Auberge et chalets, 3 étoiles • De 122 \$ à 184 \$

Toute l'année. Tous les jours dès 6 h.

159

**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, dîner, souper, déjeuner (le samedi et le dimanche de juin à septembre)

Certification : Qualité Tourisme Gaspésie

Salle à manger, terrasse

Hôtel, 3 étoiles • De 70 \$ à 179 \$

Restaurant : toute l'année. Tous les jours de 10 h à 22 h.

**Magasin général de l'Auberge Beauséjour**

Spécialité : Produits fins du terroir québécois

Produits maison : Chocolat artisanal et crème glacée italienne en été

Toute l'année. Tous les jours de 10 h à 22 h.

**Épicerie J.A. Moisan**

Nathalie Deraspe  
699, rue Saint-Jean, Québec, G1R 1P7  
418 522-0685

epicerie@jamoisan.com • jamoisian.com

Spécialités : Produits du terroir gaspésien, produits locaux, fromages, charcuterie, thés

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 8 h 30 à 19 h, le jeudi et le vendredi de 8 h 30 à 21 h, le samedi de 8 h 30 à 19 h, le dimanche de 10 h à 19 h.

**Les Délices de la Mer – Atkins et Frères**

Christian Servant (propriétaire)  
160, quai Saint-André (marché du Vieux-Port), Québec, G1K 3Y2  
418 692-2517, poste 244

delices.adm@globetrotter.net

Spécialités : Produits marins locaux, principalement de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine, de la Côte-Nord et des provinces maritimes, et toute la gamme des succulents produits fumés Atkins et Frères

Toute l'année. Horaire à marcheviewport.com.

**Pub Pit Caribou**

Salon de dégustation  
951, rue Rachel Est, Montréal, H2J 2J4  
514 522-9773

pubmontreal@pitcaribou.com • pitcaribou.com

Spécialités : Bières de microbrasseries gaspésiennes (Pit Caribou, Le Naufrageur, Le Malbord, Brasserie Auval) et québécoises, vins de fraises et de rhubarbe (Ferme Bourdages Tradition), tisanes de houblon (Ferme du Ruisseau Vert), thé du Labrador (Naturellement Antioxydant), planches de dégustation des produits gaspésiens et bien plus

Toute l'année. Du dimanche au mercredi de 14 h à 1 h, du jeudi au samedi de 14 h à 3 h.

**Atkins et Frères – La Boutique**

1217, avenue du Mont-Royal Est, Montréal, H2J 1Y2  
514 439-6566  
atkinsetfreres.com

Spécialités : Poissons et fruits de mer fumés, fromage fumé, magret de canard fumé, plats préparés (risotto, salade de pâtes, etc.) intégrant des produits fumés, bouchées de tortillas au pavé fondant, bagel à la truite fumée et plus encore

Certification : Fourchette bleue

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 10 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 10 h à 19 h, le samedi et le dimanche de 10 h à 17 h 30.

**Les Délices de la Mer – Atkins et Frères**

Christian Servant (propriétaire)  
7070, avenue Henri-Julien (marché Jean-Talon), Montréal, H2S 3S3  
514 278-1000

delices.adm@globetrotter.net

Spécialités : Produits marins locaux, principalement de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine, de la Côte-Nord et des provinces maritimes, et toute la gamme des succulents produits fumés Atkins et Frères

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 9 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 9 h à 20 h, le samedi de 9 h à 18 h, le dimanche de 9 h à 17 h.

**Les Délices de la Mer – Atkins et Frères**

Christian Servant (propriétaire)  
383, rue Samuel-De Champlain, Boucherville, G4V 1P7  
514 278-1000

delices.adm@globetrotter.net

Spécialités : Produits marins locaux, principalement de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine, de la Côte-Nord et des provinces maritimes, et toute la gamme des succulents produits fumés Atkins et Frères

Toute l'année. Du lundi au mercredi de 9 h à 18 h, le jeudi et le vendredi de 9 h à 20 h, le samedi de 9 h à 18 h, le dimanche de 9 h à 17 h.

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

**ON LES  
ADORE !!!**

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

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

**CROQUETTES DE BARBUE SALÉE CROUSTILLANTES,  
SAUCE CRÉMEUSE AU FETA ET À LA RELISH DE MER**

RECETTE OFFERTE PAR LE CAFÉ ACADIEN | 4 PORTIONS | PRÉPARATION : 40 MINUTES

**INGRÉDIENTS CROQUETTES**

500 g de barbue petit sel • 1 petit oignon blanc haché • 500 g de pommes de terre pelées • 1 c. à thé d'herbes salées • 1 pincée de piment d'Espelette • 2 branches de ciboulette ciselée • 20 g de farine tout usage • 2 œufs battus • 35 g de chapelure de pain • Huile, pour la cuisson

**SAUCE**

½ c. à thé de vinaigre de cidre • Sel et poivre, au goût • 1 œuf • 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde forte • 250 ml (1 tasse) d'huile de canola • ¼ tasse de feta de chèvre Natibo émiété • 1 c. à table de relish de mer Salaweg • 1 petite échalote grise ciselée • 2 branches de ciboulette ciselées

**PRÉPARATION CROQUETTES**

1 Dans une casserole, porter à ébullition la barbue salée avec le double du volume d'eau froide. Laisser frémir 6 à 8 minutes.  
2 Dans une poêle, faire revenir l'oignon sans le brunir.  
3 Faire bouillir les pommes de terre dans l'eau jusqu'à tendreté, puis les écraser à la fourchette. Ajouter la barbue, l'oignon, les herbes, le piment et la ciboulette, et bien mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène. Réfrigérer.  
4 Lorsque l'appareil est assez refroidi, former 8 boules et les aplatir légèrement. Paner à l'anglaise (passer les boulettes dans la farine, dans les œufs puis dans la chapelure) et frire dans l'huile. Finir la cuisson au four une dizaine de minutes à 400 °F.

**SAUCE**

1 Fouetter le vinaigre, le sel et le poivre.  
2 Ajouter l'œuf et la moutarde, mélanger.  
3 En fouettant continuellement, incorporer l'huile en filet pour obtenir une émulsion épaisse. Ajouter le reste des ingrédients. (Pour une texture plus lisse, utiliser un mélangeur à main.)



Les produits en couleur sont offerts par différents producteurs ou transformateurs répertoriés dans le Tour gourmand ou dans la section Goûtez sans visiter.

# La Grande Table

Festival sur l'identité culinaire québécoise

DU 14 AU 17 SEPTEMBRE 2018  
AUX JARDINS DE MÉTIS

SOIRÉE FESTIVE  
DINER DE LA GRANDE TABLE - ACCORDS METS ET PAYSAGE  
BANQUET DES ORIGINES  
BRUNCH DOMINICAL, LES "PROMENEUX" ET ACTIVITÉS POUR LA FAMILLE

FESTIVE EVENING  
LUNCH OF THE GRANDE TABLE - LANDSCAPE AND FOOD PAIRINGS  
ORIGINS DINNER  
SUNDAY BRUNCH, CULINARY PROMENADE AND FAMILY ACTIVITIES

LAGRANDETABLE.TV



# SERPENT à PLUMES

15 ans de découvertes et de coups de cœur...

BOUTIQUE EN LIGNE  
serpentaplumes.ca

756, boulevard Perron CARLETON-SUR-MER  




Microbrasserie Pit Caribou | Boutique et dégustation

**BIÈRE GASPÉSIENNE**  
pitcaribou.com







World Beer Awards Canada Gold Winner  
World Beer Awards Canada Winner  
A3A  
World Beer Idol 2017  
Silver Medal World Beer Challenge 2016  
CIBC World  
Brewery of the Year 2017  
Bronze



## Dumouchel Céramiste

**ATELIER-BOUTIQUE**  
de poterie utilitaire  
tournée et peinte à la main

**HEURES D'OUVERTURE**



**EN PÉRIODE ESTIVALE**  
Tous les jours de 9 h 30 à 16 h 30

**LE RESTE DE L'ANNÉE**  
Du lundi au vendredi de 9 h à 16 h,  
et la fin de semaine sur rendez-vous

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


520, 1<sup>re</sup> Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts | 418 763-1905

LE RESTAURANT COMPTOIR MONSIEUR ÉMILE  
VOUS ACCUELLE POUR UN MOMENT  
INOUBLIABLE AU BORD DE LA MER,  
AVEC NOTRE CARTE GASTRONOMIQUE,  
NOS VINS D'IMPORTATION  
PRIVÉE ET NOS COCKTAILS UNIQUES.

PROFITEZ DE NOTRE BOUTIQUE AVEC  
NOS PLATS PRÊTS À EMPORTER ET  
NOTRE INCONTOURNABLE SAUMON FUMÉ.

LE COMPTOIR  
**MONSIEUR ÉMILE**  
COUNTER



RÉSERVEZ AU 418 782-5428  
[comptoirmonsieurmile.com](http://comptoirmonsieurmile.com)  
16, RUE BIARD, PERCÉ | 11 H À 22 H

# LA FACE CACHÉE DE LA BOULANGÈRE

On assiste présentement à un déploiement de la gastronomie québécoise : les alcools se diversifient et se raffinent, les fromages se déclinent à l'infini. Le pain n'y fait pas exception : partout en province, des boulangeries artisanales voient le jour, l'offrant sous toutes les formes et saveurs. La Gaspésie aussi est dans la vague. Mais être boulanger en Gaspésie, ça veut dire quoi ?

## THE HIDDEN SIDE OF BREAD BAKING

*The entire gastronomy scene in Québec is expanding by leaps and bounds: Alcoholic beverages are increasingly diverse and refined; cheeses are available in myriad variations. Why should it be any different when it comes to bread: artisan bakeries are popping up everywhere throughout the province, offering yeasty delights in every shape and flavour under the sun. The same wave is sweeping across the Gaspé. But what exactly does it mean to be a baker on the Gaspé Peninsula?*



PAR AUDREY SIMARD ET EMMANUELLE CHOQUETTE  
audrey@papilles.ca | emmanuelle@papilles.ca

Associées chez Papilles développement inc., elles sont animées par la rencontre avec les producteurs – qu'elles accompagnent dans la commercialisation de leurs produits – et par le désir de participer concrètement au rayonnement de la gastronomie québécoise. Elles offrent leurs services partout au Québec en plus de faire partie du comité fondateur et organisateur de l'événement La Grande Table, qui se tient aux Jardins de Métis en septembre.

Peu avant le tournant des années 2000, avec la montée de la tendance pour la provenance locale et le besoin de revenir à une alimentation diversifiée et de qualité, on a vu déferler, partout au Québec, les fromages, les bières, les cidres et, bien sûr, le pain. Sébastien Valade, de la boulangerie La Mie véritable, à Carleton-sur-Mer, a été parmi les pionniers dans la région : « Lors de nos premières rencontres avec les banques, il y a plus de 20 ans, on passait pour des extraterrestres ! Du pain, c'est du pain et il y en a à l'épicerie, donc pourquoi ouvrir une boulangerie artisanale ? Mais dès le départ, il y a eu des gens qui y croyaient autant que nous. Ils étaient deux, mais ils achetaient 24 croissants pour être certains qu'en revenant la semaine d'après, nous serions toujours ouverts ! »

Aujourd'hui, en Gaspésie, on retrouve des boulangeries un peu partout autour de la péninsule, dont La Mie véritable, La Pétrie à Bonaventure et Marie 4 poches à Sainte-Anne-des-Monts, sans compter les pâtisseries qui se sont aussi développées et qui s'ajoutent au nombre. Parmi leurs plus grands défis, notons la saisonnalité et les différents types de clientèles ou de besoins. Difficile de trouver l'équilibre entre la gestion des pertes et une offre diversifiée : « On a trois types de clientèles : les touristes, les locaux et les néolocaux, observe Marie-Andrée St-Pierre, de Marie 4 poches. Les néolocaux représentent 70 % de notre achalandage. Les locaux viennent surtout pour les occasions spéciales et pour la visite. Les gens de la ville repartent les bras pleins. Ils n'en reviennent pas de la qualité de nos pains à des prix si abordables. Il faut donc jouer la carte de la diversité, à bon prix, tout en gérant les pertes, qui ne doivent pas être trop importantes. » ▶

*In the late 1990s, as the consumer trend for foods of local provenance and the need for a more diversified and quality diet were becoming more widespread, we saw a wave of cheeses, beers, ciders and, of course, bread sweep across Québec. Sébastien Valade, of the bakery La Mie véritable, in Carleton-sur-Mer, was one of the region's pioneers: "When we first started meeting with bankers, more than 20 years ago, they took us for extraterrestrials! Bread... is bread, and there's lots of it at the grocery store so what's the point of opening an artisan bakery? But right from the first, there were a few people who believed in it as much as we did. There were two of them, but they would buy 24 croissants to be sure that when they came back, week after week, we would still be open!"*

*Today, in the Gaspé, there are bakeries in many communities all around the peninsula, including La Mie véritable, La Pétrie in Bonaventure and Marie 4 poches in Sainte-Anne-des-Monts. Pastry shops have also sprouted up here and there. Their greatest challenges include seasonality and the diversity of the clientele and their needs. It's not easy to balance managing losses while providing a diverse range of products: "We have three different types of customers: tourists, locals and recent arrivals," says Marie-Andrée St-Pierre, of Marie 4 poches. "Recent arrivals account for 70% of our business. Locals stop in when they have special occasions or guests. People from urban centres leave the bakery with loaded arms. They can't get over the quality of our breads and our affordable prices. So we have to make sure we have something for everyone, at the right price, while managing our losses and keeping them from getting out of hand." ▶*

# À L'ORIGINE DU PAIN

Permettons-nous d'être chauvins : on pourrait presque dire que le pain, au Québec, est arrivé par la Gaspésie ! En effet, ce sont les chasseurs de baleines basques et les pêcheurs français qui apportèrent des poches de grains de blé et des meules manuelles. Ils pouvaient ainsi produire leur pain lorsqu'ils s'installaient sur les côtes marines du Québec pendant plusieurs mois. (Ils s'installèrent aussi sur les côtes de Tadoussac, entre autres.) Dans les premiers temps de la colonie, 90 % des champs étaient occupés par le blé ! Le pain se consommait à tous les repas et était considéré comme essentiel à la vie.

Fait intéressant, la farine blanche était alors gardée pour les fêtes et pour le dimanche. En semaine, on consommait du « pain bis » : un pain fait à partir d'une farine qui contenait du son de blé ou de la gaudriole (mélange de plusieurs grains de céréales et de légumineuses). Au final, la texture était lourde et la couleur, foncée. Ainsi, le pain blanc était symboliquement le résultat de l'effort, la récompense après la misère. On le mangeait après une semaine de dur labeur. D'où l'expression « manger son pain noir avant son pain blanc ».

Plus tard, dans les années 1940, on retrouvait des boulangeries dans plusieurs paroisses des villes du Québec ou encore plusieurs familles possédaient carrément leur four à pain. C'était l'époque préindustrielle, où les métiers se côtoyaient à petite échelle, du boulanger au meunier, en passant par le forgeron. Et soudain, on assiste à un déclin : le pain blanc tranché fait son entrée dans les épiceries; les agents de conservation en décuplent la durée de vie, mais en diminuent les saveurs. La mécanisation permet la production de masse et oblige l'introduction d'ingrédients inconnus jusqu'alors. C'est l'arrivée du pain industriel. Les boulangeries de village disparaissent petit à petit à partir des années 1950 et sont pratiquement absentes du paysage dans les années 1980. Elles reviendront une vingtaine d'années plus tard, avec le retour de l'engouement pour les produits du terroir différenciés.

## THE HISTORY OF BREAD

Allow us to brag a bit: we might be justified in saying that bread entered Québec by way of the Gaspé! In fact, it was Basque whalers and French fisherfolk who first brought bags of wheat seed and hand mills here so they could bake their own bread while at their summer settlements along the seashore of what is now Québec. (They also had stations on the banks of the Tadoussac, and in other areas.) And in the early days of the colony, 90% of all fields were used to grow wheat! Bread was eaten at every meal and was considered a staple of life.

It is interesting to note that white flour was kept for holidays and Sundays. During the week, people ate "brown" bread, made with flour that contained wheat bran or with gaudriole (a mixture of several cereal grains and legumes). These flours produced bread that was heavy and dark in colour. So white bread was symbolic of the outcome of an effort, a reward in the wake of hardship. It was eaten at the end of a week during which people worked very hard. This is the origin of the French expression manger son pain noir avant son pain blanc (eat your black bread before your white bread).

Later, in the 1940s, bakeries sprung up in parishes in towns throughout Québec although many families still had their own bread baking ovens. This was a preindustrial period, when tradespeople – bakers, millers and blacksmiths, for instance – still had their own small-scale business premises. Then, suddenly, the end loomed for bakeries: sliced white bread made its way onto grocery store shelves; food preservatives extended shelf life although at the cost of flavour. Mechanisation made mass production possible and forced bakers to add formerly unknown ingredients. Industrial bread had arrived! Beginning in the 1950s, village bakeries gradually disappeared and by the 1980s, were nearly absent from the landscape. Some twenty years later, they would return as distinct terroir products once again became popular.

«Ça fait longtemps que l'été, c'est facile pour les boulangeries, renchérit Marco Bourque, de La Pétrie. Le défi, c'est de garder une activité à l'année pour pouvoir offrir de bonnes conditions à nos employés et qu'ils restent avec nous. Cette année, c'est la première fois en 10 ans que j'ouvre tout l'hiver. Je le fais pour les employés, et aussi pour garder le service actif auprès de la clientèle. On ne peut pas que dépendre de l'industrie touristique. Nous, on vend entre autres des baguettes à travers les poissonneries de la région, et on essaie d'attirer la clientèle des motoneigistes.» Marco mentionne également qu'au-delà du pain, La Pétrie est aussi un lieu où les gens aiment se retrouver, cela fait partie de l'expérience. Même chose pour Marie-Andrée et Sébastien.

L'autre grand défi est celui de la main-d'œuvre. Là-dessus, les trois boulangers s'entendent : trouver de bons boulangers, les attirer et les garder, est un enjeu important. C'est la qualité des produits qui en dépend, et la signature de la boulangerie. ▶

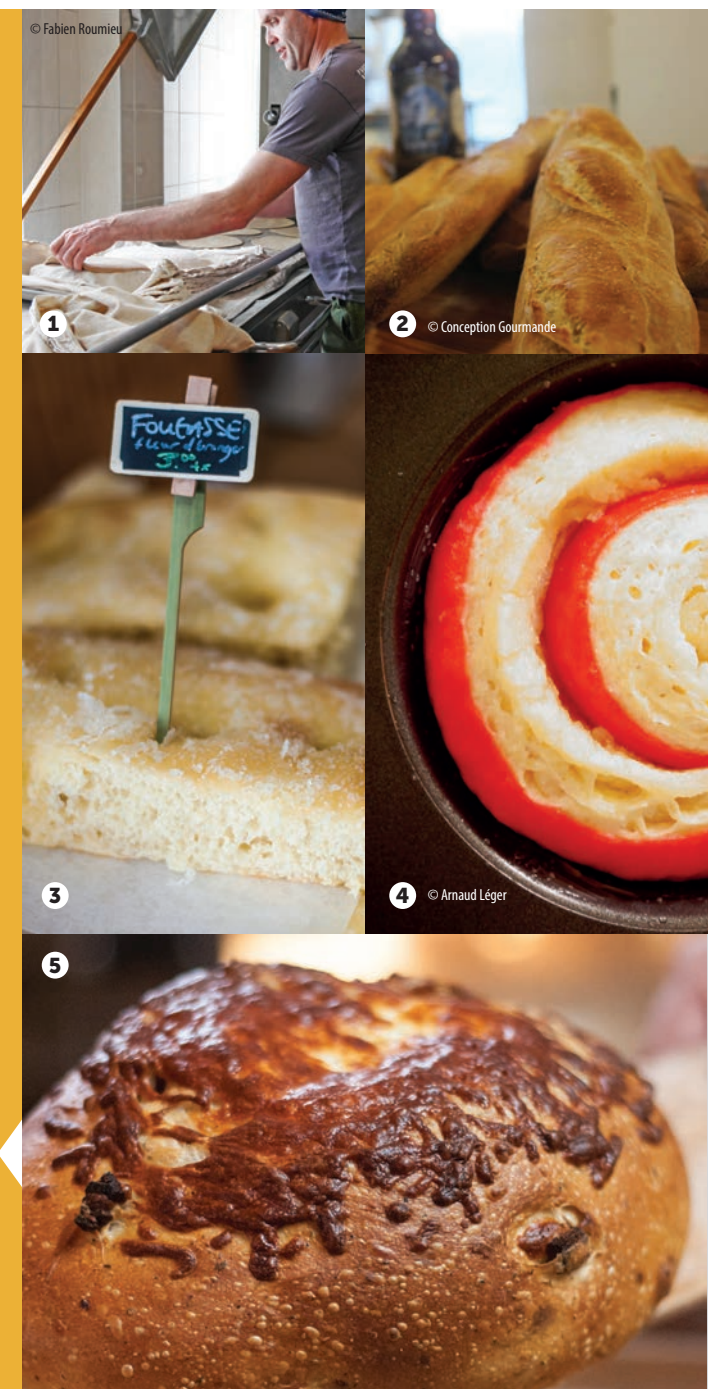
*"Life has long been easy in the summer for bakeries," adds Marco Bourque, of La Pétrie. "The challenge is remaining in activity year round so we can offer our employees good working conditions and get them to stay with us. This year is the first time in 10 years that I've been open all winter. I do it for my employees, but also to keep providing services to our clientele. We can't just depend on the tourist industry. We also sell baguettes through fish stores in the region and try to attract the snowmobiling clientele." Marco also says that La Pétrie is not just a place where you can buy bread, it's also a gathering spot where people like to get together, it's part of the experience. The same thing is true for Marie-Andrée and Sébastien.*

*The other great challenge is labour. All three bakers agree on this: finding good bakers, attracting them and keeping them is a major issue. The quality of their products depends on this, and it's also their bakery's signature. ▶*

## COUPS DE CŒUR

Cet été, dans votre tour de la Gaspésie, remplissez-vous des odeurs de la mer, bien sûr, mais aussi de celle du bon pain. Chez Marie 4 poches, laissez-vous tenter par la fougasse sucrée à la fleur d'oranger ou encore par la gamme entière de desserts maison. Pour les palais plus salés, le pain au bacon et cheddar (Le petit cochon !) devrait combler les gourmands. À La Mie véritable, Sébastien vous suggère la baguette à la bière avec les rillettes de poulet du Café La Mie d'en haut, à l'étage de la boulangerie. « C'est vraiment bon ! L'été, allez déguster le tout au bord de la mer et, l'hiver, rendez-vous sur le top d'une montagne, caché dans les épinettes. » À La Pétrie, on se déplace pour la baguette et pour le croissant à la farine biologique. « Je suis assez fier du résultat auquel je suis arrivé avec une farine biologique. C'est moi qui fais systématiquement toutes les viennoiseries de la boulangerie », dit Marco. Et si vous passez un vendredi, profitez-en pour aller chercher le pain lardons et fromage, mais arrivez tôt... « C'est la folie ! » nous avise-t-il. Aussi, cet été, rendez-vous à Mont-Louis, sur le site de La Pointe Sec, le dimanche matin, pour découvrir les pains et les viennoiseries d'un nouveau membre de Gaspésie Gourmande, le boulanger Arnaud Léger, de La Boulange du Levier. « Je travaille avec des farines biologiques et du levain de seigle, pour la touche fruitée et le goût unique qu'il donne à mes pains. » Arnaud privilégie les pains bien croûtés et les mies tendres et alvéolées. Découvrez aussi sa choco-mandine ou encore le kouign-amann, une spécialité de la Bretagne, d'où il est originaire.

**1-** SÉBASTIEN VALADE DE LA MIE VÉRITABLE **2-** LES BAGUETTES À LA BIÈRE DE LA MIE VÉRITABLE **3-** LA FOUGASSE DE MARIE **4-** LE KOUIGN-AMANN VERSION SAINT-VALENTIN DE LA BOULANGE DU LEVIER **5-** LE PAIN LARDONS ET FROMAGE DE LA PÉTRIE



## ET L'AVENIR ?

Les boulangeries gaspésiennes n'échappent pas aux tendances. Encore une fois, elles doivent y répondre tout en gardant une diversité de produits. Ainsi, la demande de pain sans gluten est de plus en plus importante, sans être pour autant devenue la norme. Les goûts ont aussi évolué : « Avant, note Sébastien Valade, les gens n'aimaient pas les pains bien croûtés parce qu'ils étaient habitués à des croûtes plus molles. Aujourd'hui, c'est ce qu'ils recherchent. » Les fermentations longues gagnent aussi les boulangeries régionales. En plus de sublimer les saveurs du pain, elles améliorent la qualité de vie du boulanger, qui peut lancer la fermentation la veille de la cuisson du pain au lieu de devoir se lever au beau milieu de la nuit... « Notre objectif des prochaines années, c'est de trouver un rythme de vie plus équilibré et de prendre des vacances », précise Marie-Andrée St-Pierre, qui est aussi une jeune maman.

Les boulangeries d'ici sont engagées depuis longtemps dans une démarche de développement durable et d'utilisation de produits de proximité. Bien avant que les tendances le dictent comme la marche à suivre. En Gaspésie, le désir de solidarité entre les fournisseurs et le respect du territoire est inné, coule dans les veines. « C'est même pas une tendance, c'est une valeur, affirme Marco Bourque. C'est la base de notre travail. »

Alors, on casse la croûte ? ■

### WHAT'S NEXT?

*Trends affect Gaspé Peninsula bakeries too. Again, they must address those trends while maintaining a diversity of products. For instance, there is a steadily growing demand for gluten-free bread, although it is not yet the standard. Tastes have also evolved: "Before," says Sébastien Valade, "people didn't like really crusty bread because they were used to softer crusts. Today, this is what they want." Long fermentations are also gaining popularity at the region's bakeries. Not only do they impart sublime flavours to the bread, they improve the baker's quality of life; with this process, a baker can start the fermentation the evening before the bread goes into the oven instead of having to get up in the middle of the night... "Our goal for the next few years is to give our lives a more balanced pace, and to take vacations," says Marie-Andrée St-Pierre, who is also a young mother.*

*The region's bakeries have long been committed to a sustainable development approach and to the use of proximity products... and well before it became the trendy thing to do. On the Gaspé Peninsula, the desire by suppliers to be there for one another and to respect the environment is something innate; it flows in their veins. "It's not even a trend, it's a value," affirms Marco Bourque. "It's the cornerstone of everything we do!"*

So, are you ready to break bread? ■

## LA BANNIQUE

Ce sont les pêcheurs basques et français qui font connaître la farine de blé aux Premières Nations de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. Le pain des autochtones devient toutefois la bannique telle qu'on la connaît, réalisée avec de la farine de blé et cuite dans une poêle en fonte, après la Conquête de 1760. Les gérants de poste de traite d'origine écossaise, qui appelaient la galette française *bannock*, ont transmis ce nom aux communautés autochtones. À l'origine, ces dernières réalisaient la bannique à partir de farines de racines de plantes et, même aujourd'hui, elles y ajoutent toujours une bonne part de farine de maïs. Elles la cuisaient directement dans le sable brûlant ou piquaient une boule de pâte sur un bâton de bois vert pour la cuire au-dessus de la flamme. Aujourd'hui, il y a autant de recettes de bannique et de manières de la cuire qu'il y a de communautés ! On y ajoute souvent des fruits sauvages, et même du lichen.

# Savouriez VOTRE RÉGION

DÉCOUVREZ OÙ TROUVER VOS PRODUITS LOCAUX

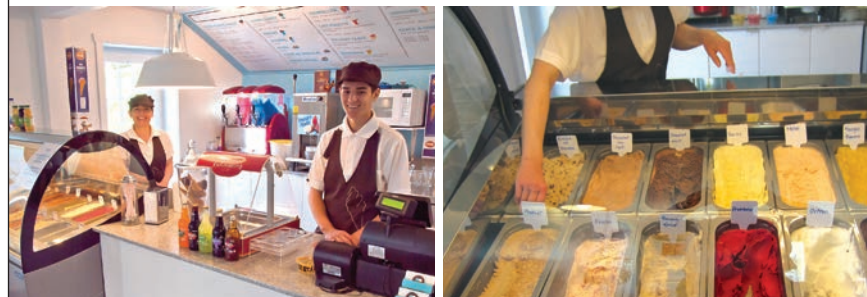
[MAPAQ.GOUV.QC.CA/SAVOUREZ](https://mapaq.gouv.qc.ca/savouriez)

ENSEMBLE   
on fait avancer le Québec

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)

# SALAWEG

UN PROJET DE GESTION DES RESSOURCES MARINES  
PAR ET POUR LES AUTOCHTONES

Rares sont les entreprises de transformation bioalimentaire dont le but est de réinjecter les surplus financiers dans le développement communautaire et de fournir de l'emploi, tout en respectant les ressources naturelles. C'est sous ce modèle d'affaires inspirant que croît l'initiative Salaweg, aussi vite et bien que les laminaires sucrées encordées sous l'eau qu'elle récolte dès la mi-juin.



PAR SOPHIE SURANITI  
sophiesuraniti@gmail.com

Collaboratrice régulière en gastronomie dans les médias écrits québécois (*Le Devoir*, *Ricardo*, *Caribou*, *Hrimag*...), elle rédige aussi des guides d'adresses gourmandes. Arrivée au Québec en 2004, elle travaille d'abord en cuisine (aide-pâtissière, aide-cuisinière, aide-chef, animatrice d'ateliers...), tout en détenant un bagage en information et en communication (documentaliste, iconographe, conceptrice-rédactrice, chef de projet). Combiner alimentation et information devient son nouveau projet en 2009.

## SALAWEG

A MARINE RESOURCE MANAGEMENT PROJECT  
BY AND FOR AN INDIGENOUS COMMUNITY

Few biofood processing enterprises seek specifically to reinvest financial surpluses in community development and in providing employment while respecting natural resources. It is this business model that has successfully propelled the Salaweg initiative so quickly and so well that the first sweet kelp (*kombu*) grown on longlines underwater will be harvested beginning in mid-June.

Salaweg est une initiative de développement économique communautaire sous la tutelle de l'Association de gestion halieutique autochtone Mi'gmaq et Malécite (AGHAMM), basée à Gesgapegiag. Trois communautés autochtones sont membres de cet organisme à but non lucratif créé en 2012 : les Micmacs de Gesgapegiag, ceux de Gespeg et les Malécites de Viger. « L'idée est que les profits tirés de la vente des produits soient réinjectés dans le circuit de l'Association pour permettre le financement de projets sociaux, éducatifs et culturels », explique Sandra Autef, responsable du projet. C'est « aussi d'offrir du travail à l'année [les activités de pêche étant saisonnières] aux membres, si possible qualifiés, et de développer la gamme de produits transformés ». ▶

Salaweg is a community-based economic development initiative under the umbrella of the Mi'gmaq Maliseet Aboriginal Fisheries Management Association (MMAFMA), based in Gesgapegiag. Three Aboriginal communities are members of this not-for-profit agency created in 2012: the Micmacs of Gesgapegiag, Nation Micmac de Gespeg and the Maliseet of Viger First Nation. "The idea is to reinvest profits generated by product sales in the Association's circuit to finance social, educational and cultural projects", explains Sandra Autef, project manager. Other goals are "to provide year-round employment (fishing activities being seasonal) to members, qualified if possible, and to expand the range of processed products". ▶

## SALAWEG : « SALÉ » EN MICMAC

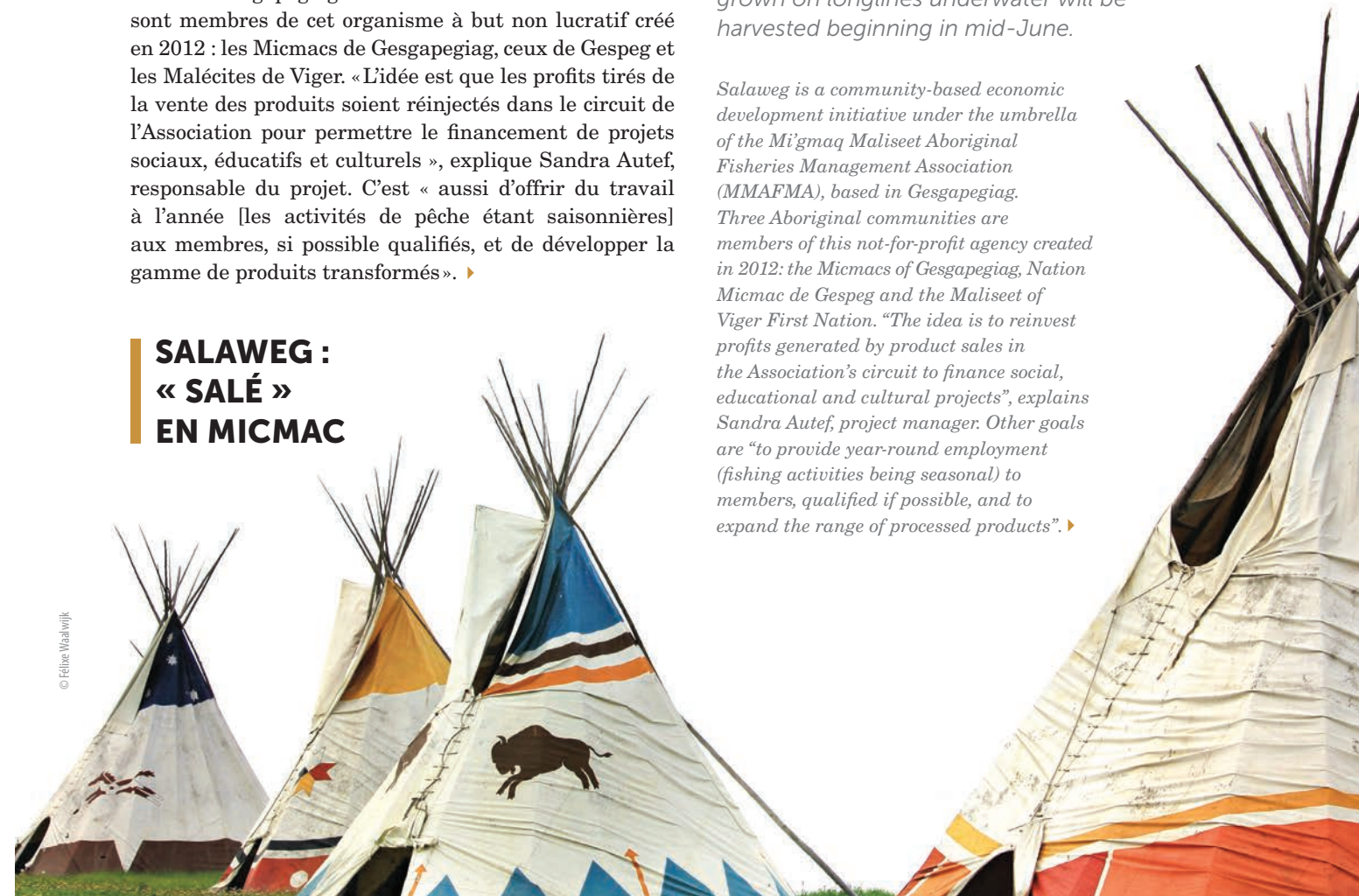


ROUTE DES BIÈRES  
DE L'EST DU QUÉBEC



- AUTOROUTE 20
- ROUTE 132
- ROUTE 195
- ROUTE 197
- ROUTE 198
- ROUTE 289
- ROUTE 299
- AVION DEPUIS MONTRÉAL
- TRAVERSIER DEPUIS SOURIS (I.-P.-É.)

SUIVEZ-NOUS! f Instagram YouTube ONDAGO



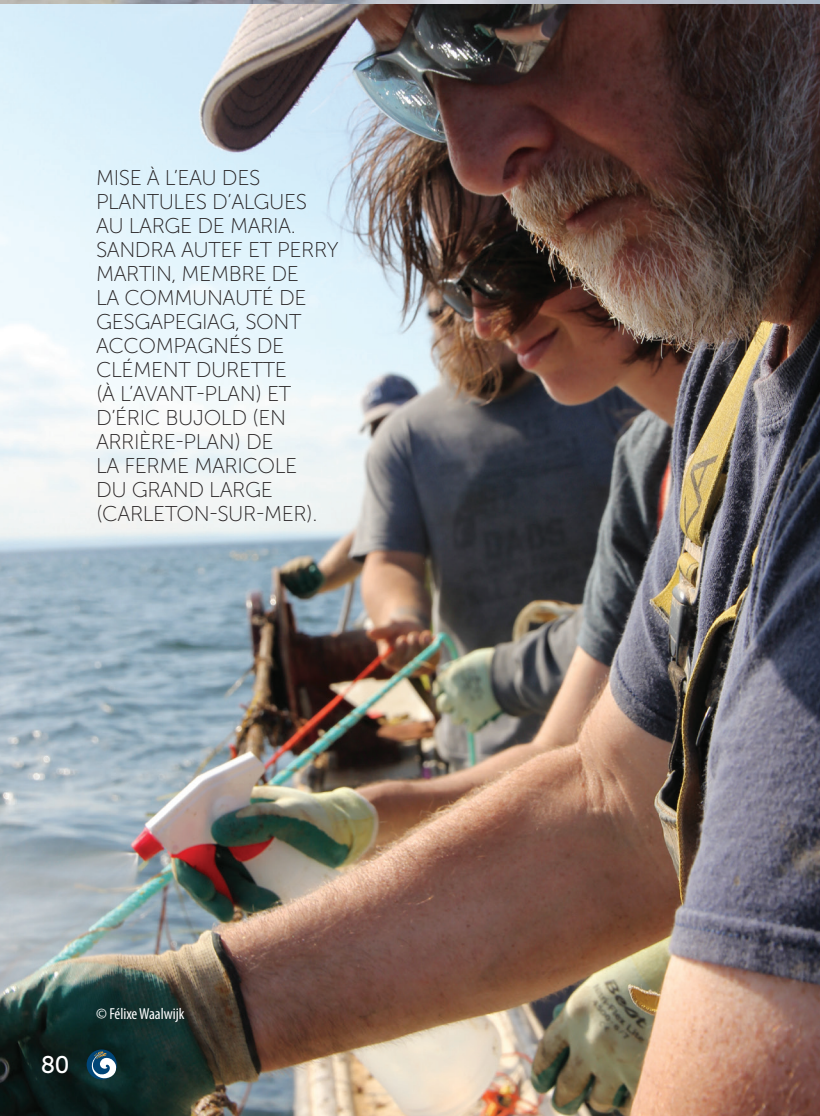
© Félise Vaalwijk

L'AGHAMM travaille beaucoup sur l'aquaculture, l'aspect commercial des pêches émergentes, la mise en marché de produits de transformation. Elle participe activement à des initiatives de recherche et de développement sur des espèces comme le concombre de mer (un animal marin complètement méconnu et sous-exploité, sorte de tube musculueux mou muni de pattes) ou le recensement de bars rayés juvéniles le long du littoral sud de la Gaspésie. Et désormais, il y a Salaweg, sa marque de commerce qui propose, depuis 2017, quatre produits à base de laminaire sucrée, une algue de mer cultivée en aquaculture par la communauté.



LA RELISH DE MER, À BASE DE LAMINAIRE SUCRÉE

MISE À L'EAU DES PLANTULES D'ALGUES AU LARGE DE MARIA. SANDRA AUTEF ET PERRY MARTIN, MEMBRE DE LA COMMUNAUTÉ DE GESGAPEGIAG, SONT ACCOMPAGNÉS DE CLÉMENT DURETTE (À L'AVANT-PLAN) ET D'ÉRIC BUJOLD (EN ARRIÈRE-PLAN) DE LA FERME MARICOLE DU GRAND LARGE (CARLETON-SUR-MER).



*MMAFMA works extensively in aquaculture, the commercial aspects of emerging fisheries, and the marketing of processed products. It actively participates in research and development initiatives on such species as the sea cucumber (an unfamiliar and underutilised marine animal, a sort of soft muscular tube with legs) and in the survey of juvenile striped bass along the southern shore of the Gaspé Peninsula. And now, there's also Salaweg, the brand under which it has marketed four kombu-based products since 2017. Kombu, or sweet kelp, is a seaweed farmed by the community.*

### A CO-MANAGEMENT MODEL

*Salaweg is distinctive in today's biofood landscape for its co-management approach. "Fine community values are transmitted through this project. We are generating wealth not for individuals but for a community", points out Sandra. In fact, the members of the board of directors reflect on the best ways to foster everyone's interest and participation. Although all three member communities share the waters of the St. Lawrence River and its Gulf, they are located far apart geographically and are quite different in cultural, linguistic and socio-economic terms.*

*"With Salaweg, it's as if we were dealing with three mini-governments. So we have to take the time to do things right, to consolidate each step", explains the young project coordinator. A relationship of trust and mutual respect also has to be built. "The work is relatively easy to organise for the Gesgapegiag community, because the seaweed growing and processing sites are nearby", explains Adam Jerome, MMAFMA Support Coordinator. The other two communities are not as directly involved because they are farther away, but this is expected to change (for more information, read the sidebar Diversification, in French, on page 82).*

*Adam provides the connection between Sandra and the community. He's involved throughout the process, from harvest to processing. As a member of the Micmacs of Gesgapegiag band, he provides information about the Salaweg project within his community, where most members are English-speaking. Initially, this macroalgae (macro, because it is visible to the naked eye) project – which at the time did not bear the delightful name Salaweg, meaning salty in Mi'gmaq – had many people scratching their heads. Even Adam wondered what they would be doing with the product they were farming since there was a fair bit of prejudice when it came to seaweed. "At our first meetings, there were quite a few eye rolls in the room", admits Sandra with a chuckle. Today, whenever there's an official meeting, with the Minister of Fisheries, for instance, there's always a jar of seaweed relish on the table... systematically passed around, tasted, and truly enjoyed. "Salaweg products are becoming so popular, it's incredible. The whole community takes pride in them, as do all the people involved in the project", adds Adam. ▶*

### UN MODÈLE DE COGESTION

Salaweg se démarque dans le paysage bioalimentaire actuel par son approche de cogestion. «À travers ce projet, ce sont de belles valeurs communautaires qui sont véhiculées. On enrichit non pas une personne, mais bien une communauté», souligne Sandra. En effet, les membres du conseil d'administration réfléchissent aux meilleures façons pour favoriser les intérêts et la participation de tous. Car même si les trois communautés membres se partagent les eaux le long du fleuve et du golfe du Saint-Laurent, chacune est éloignée géographiquement et très différente sur le plan culturel, linguistique et socioéconomique.

«Avec Salaweg, c'est comme si on travaillait avec trois minigouvernements. Il faut donc prendre le temps de bien faire les choses, de consolider chaque étape», explique la jeune coordinatrice du projet. Il faut aussi établir une relation de confiance et de respect de part et d'autre. «Le travail est relativement facile à organiser pour la communauté de Gesgapegiag, car les sites de culture et de transformation de l'algue sont proches», explique Adam Jerome, coordonnateur de soutien à l'AGHAMM. Les deux autres communautés sont moins directement impliquées en raison de l'éloignement géographique, mais cela devrait changer (lire à ce propos l'encadré *Diversification* à la page suivante).

Adam est celui qui fait le lien entre Sandra et la communauté. Il intervient tout au long du processus, de la récolte à la transformation. Lui-même Micmac de Gesgapegiag, il fait rayonner le projet Salaweg au sein de sa communauté majoritairement anglophone. Au départ, ce projet de valorisation de macroalgue («macro», car visible à l'œil nu), qui ne portait pas encore le joli nom micmac Salaweg voulant dire «c'est salé», en laissait plus d'un perplexe. Même Adam se demandait vraiment ce qu'on allait faire avec... les algues traînant plusieurs préjugés culinaires. «Lors des premières rencontres, les gens regardaient un peu vers le plafond!» avoue en rigolant Sandra. Aujourd'hui, dès que se tient une rencontre officielle avec, par exemple, le ministre des Pêches, un pot de relish de mer est systématiquement offert, dégusté et plus qu'apprécié. «Les produits Salaweg suscitent l'engouement, c'est incroyable. Cela rend fiers toute la communauté, ainsi que tous les gens impliqués dans le projet», ajoute Adam. ▶

ADAM JEROME ET SANDRA AUTEF (PHOTO DU HAUT) LORS DES ESSAIS PRÉLIMINAIRES DE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS CHEZ MERINOV.



### COLLABORATION SCIENTIFIQUE

Salaweg n'aurait pas vu le jour sans l'aide et le soutien de Merinov. Au fil des ans, ce centre intégré de recherche appliquée dans les domaines de la pêche, de l'aquaculture, de la transformation et de la valorisation des produits aquatiques a notamment développé une expertise en matière d'algues. « Nos premiers travaux sur la laminaire sucrée ou kombu de l'Atlantique remontent à 2004. Le cycle de vie de cette algue brune est facile à maîtriser, elle pousse vite et il y a un marché », explique Isabelle Gendron-Lemieux, chargée de projets chez Merinov. Avec sa collègue Karine Berger, aussi chargée de projets pour le centre, le transfert des connaissances et des techniques pour Salaweg a touché deux aspects : la culture des algues pour Isabelle; leur transformation alimentaire et l'évaluation nutritionnelle pour Karine. « La durée de conservation des algues fraîches étant très courte, il a fallu trouver des méthodes pour les stabiliser et les conserver rapidement », précise Karine. D'autres collaborations pour des communautés autochtones ont été menées ou sont en cours. « Mais pour les algues, c'est la première fois que nous allons jusqu'à la commercialisation de produits », rappellent les deux spécialistes.

## RÉAPPROPRIATION CULTURELLE ET IDENTITAIRE

Les initiatives de production ou de transformation en agroalimentaire dans le milieu autochtone sont encore assez rares. Toutefois, quelques initiatives pointent avec l'engouement actuel pour le local, le terroir, de même que l'intérêt croissant pour les savoirs et les traditions des peuples des Premières Nations, Inuits et Métis. Mais les projets comme Salaweg qui favorisent les intérêts, la participation et la cogestion des communautés autochtones se comptent sur les doigts d'une main. Sur la Côte-Nord, la bleuëtière de la communauté innue d'Ekuanitshit de Mingan et la valorisation du pétoncle récolté à travers l'Agence Mamu Innu Kaikusseht (qui travaille avec sept communautés innues) se démarquent. Tout comme au Nunavik, où des villageois reçoivent un salaire décent en contrepartie de la cueillette saisonnière de plantes sauvages entrant dans la composition de la gamme de tisanes inuites Délice boréal mise en place par l'Institut culturel Avataq.

Un peu partout en Atlantique, goûter à des produits gourmands issus des communautés autochtones devient possible. Une démarche comme Salaweg s'inscrit dans ce processus en cours de réappropriation culturelle et identitaire des Premières Nations, qui passe nécessairement par une réflexion sur les ressources naturelles disponibles. Nous entrons dans une nouvelle ère de cogérance, de gouvernance, de partage des savoirs, du bien-vivre ensemble, du vivre en respect avec les éléments naturels et les autres. Et pour notre grand plaisir, cela se rend jusqu'à nos assiettes! ■

## RE-APPROPRIATING CULTURE AND IDENTITY

Biofood production and processing initiatives in Aboriginal communities are still fairly rare. However, a few projects have been introduced, spurred by the current popularity of local and terroir products and even by the growing interest in the knowledge and traditions of First Nations, Inuit and Métis peoples. But projects like Salaweg, which foster the interests, participation and co-management endeavours of Aboriginal communities, are extremely rare. On the North Shore, the blueberry plantation operated by the Ekuanitshit Innu community of Mingan and the harvested scallop enhancement project managed by the Agence Mamu Innu Kaikusseht (which works with seven Innu communities) are two outstanding examples. Another is found in Nunavik, where villagers are paid a decent salary in exchange for the seasonal harvest of native plants used to prepare Northern Delights, a range of fine Inuit herbal teas introduced by the Avataq Cultural Institute.

Here and there throughout Atlantic Canada, it is becoming possible to enjoy gourmet products prepared by Aboriginal communities. An approach like Salaweg is part of the First Nations process to re-appropriate their culture and identity which necessarily first calls for reflection on the natural resources available. We are entering a new era, one that is founded on co-management, governance, the sharing of knowledge, social harmony, and conducting our lives in a manner that respects natural elements and the Other. And the cherry on the cheesecake is that these values show up on our dinner plates! ■

## D'AUTRES MEMBRES DE GASPÉSIE GOURMANDE COMMERCIALISENT LES ALGUES...

**GASPÉSIE SAUVAGE**  
(DOUGLASTOWN)

**SEABIOSIS**  
(NEW RICHMOND)

**UN OCÉAN DE SAVEURS INC.**  
(CAP-AUX-OS)

**VARECH PHARE EST**  
(CAP-AU-RENARD)

© Félix Waalwijk



**Jü**  
et les imparfaits.com

verre fusionné · ludique · lumineux · unique · verre de plage

Venez visiter mon atelier-boutique  
ouvert tous les jours  
de 10h à 17h  
au 39, avenue de la Chapelle à Cap-au-Renard

Facebook icon | Instagram icon | Conseil des Métiers d'Art du Québec logo

Julie Fournier  
418 967-1488



# BRISE BISE

**ACCOSTEZ À L'INCONTOURNABLE BRISE-BISE ET VOUS NE VOUDREZ PLUS REPARTIR**

**FRUITS DE MER – POISSON  
GRILLADES – PÂTES – PIZZA**

BIÈRES DE MICROBRASSERIES  
GASPÉSIENNES ET QUÉBÉCOISES

**PRODUITS LOCAUX  
TERRASSES - SPECTACLES**

**LA POUTINE AUX CREVETTES | UN CLASSIQUE À DÉCOUVRIR!**

**BRISEBISE.CA**

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

Facebook icon | Twitter icon

# CIRCUIT

ATELIERS  
GALERIES  
BOUTIQUES

 **CIRCUIT des ARTS de la GASPÉSIE**

La brochure est disponible dans les bureaux d'information touristique et sur notre site Web.

[circuitdesarts.org](http://circuitdesarts.org) 1 800 820-0883  [circuitdesarts](https://www.facebook.com/circuitdesarts)

culture  
GASPÉSIE

SODEC  
Québec 



**Hôtel & cie**  
Sainte-Anne-des-Monts

Confort & plaisirs gourmands  
au cœur du centre-ville



*La Broche dans l'Four*  
Steaks | Fruits de mer | Ambiance

1 855 963-3321



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

# KLÔ PELGAG

5 QUESTIONS GOURMANDES À UNE ANNEMONTOISE

On dit que sa voix est l'une des plus probantes et singulières de sa génération. Elle aborde la scène tel un vaste terrain de jeu, à coups de costumes, de décors et d'accessoires flamboyants. Sa poésie, ses mélodies et l'unicité de son univers ont charmé le public et conquis la critique. Entretien gourmand avec une jeune auteure-compositrice-interprète gaspésienne au vaste talent : Klô Pelgag.



© Benoit Pallié

## QU'EST-CE QUE LA GASPÉSIE « GOURMANDE » ÉVOQUE POUR TOI ?

Elle évoque tout plein de choses, des guedilles au homard jusqu'au saumon fumé Atkins, en passant par mes premières dégustations d'algues au Valmont plein air quand j'étais enfant.

## Y A-T-IL DES PARFUMS, DES ALIMENTS QUI TE «RAMÈNENT» EN GASPÉSIE, OÙ QUE TU SOIS ?

Tous les aliments de la mer que j'ai d'abord connus en Gaspésie m'y ramènent automatiquement. Ce que fait aussi admirablement bien le Dixie Lee.

## PEUX-TU NOUS RACONTER LE PLUS GRAND BONHEUR GOURMAND QUE TU AS VÉCU EN GASPÉSIE ?

Lorsque j'habitais en Gaspésie, on n'allait pas vraiment au restaurant, on mangeait plutôt à la maison. Je pense que mon plus beau souvenir, ce sont les soirées de crabe et de moules, qui étaient synonymes de fête.

## SI TU VENAIS EN GASPÉSIE L'ÉTÉ PROCHAIN, QU'AIMERAI-TU DÉGUSTER ?

Je crois que la Gaspésie a l'avantage des produits frais qui demeurent bons en simplicité. J'adore les crevettes. Rien ne me fait plus plaisir qu'un petit sac de crevettes à manger en collation ou que quelques bourgots.

Si j'allais en Gaspésie l'été prochain, j'irais sûrement manger les huîtres de William Bujold. Je suis une très grande fan d'huîtres par-dessus tout. Je garde également un très bon souvenir de la poutine aux crevettes du Valmont plein air, mais ça doit faire sept ans que je n'en ai pas mangé.

## QUEL EST TON LIEU DE PRÉDILECTION POUR UN PIQUE-NIQUE EN GASPÉSIE ?

Le phare de La Martre.



© Le Petit Russe

# KLÔ PELGAG

## 5 "GOURMANDISH" QUESTIONS FOR A SAINTE-ANNE-DES-MONTS NATIVE

*Some say she has one of the most striking and singular voices of her generation. She skips onto the stage as if it were a vast playground, replete with flamboyant costumes, sets, and accessories. Her poetry, tunes and the uniqueness of her universe have charmed the public and conquered critics. Here's our gourmand interview with a vastly talented young songwriter-composer-performer: Klô Pelgag.*

### WHAT DO YOU THINK OF WHEN HEAR YOU THE WORDS "GOURMAND GASPÉ PENINSULA"?

*A whole bunch of things spring to mind... from lobster guedilles to Atkins smoked salmon and even the first seaweed I ever tasted at Valmont plein air when I was a kid.*

### ARE THERE ANY SMELLS, FOODS THAT "TAKE YOU HOME" TO THE GASPÉ NO MATTER WHERE YOU ARE?

*Any of the seafood I first enjoyed in the Gaspé automatically takes me back there. Dixie Lee food does too, admirably so.*

### CAN YOU TELL US ABOUT THE BEST GOURMAND EXPERIENCE YOU EVER ENJOYED IN THE GASPÉ?

*When I used to live on the Gaspé Peninsula, we didn't really go out to the restaurant; we generally ate at home. I think my favourite memory is the crab and mussel suppers we would have; they were always celebrations.*

### IF YOU WERE TO COME TO THE GASPÉ NEXT SUMMER, WHAT WOULD YOU LIKE TO EAT?

*I think the Gaspé Peninsula has an advantage, fresh products that are good when they're simply prepared. I love shrimp. There's nothing I enjoy more than a little bag of shrimp I can eat as a snack or a few whelks.*

*If I were to go the Gaspé next summer, I'd certainly have some of William Boulay's oysters. I'm a really big oyster fan, more than anything else. I also have great memories of the shrimp poutine at Valmont plein air, but I haven't had any for at least seven years.*

### WHAT'S YOUR FAVOURITE PICNIC SPOT ON THE GASPÉ PENINSULA?

*The lighthouse at La Martre*

## THE GASPÉ IN THREE ADJECTIVES, ACCORDING TO KLÔ PELGAG

**SPECTACULAR,  
PURE,  
SINGULAR**

## LA GASPÉSIE EN TROIS ADJECTIFS, SELON KLÔ PELGAG

**GRANDIOSE,  
PURE,  
SINGULIÈRE**

**KLÔ  
PELGAG**

**(CHLOÉ PELLETIER-GAGNON)...**

est originaire de Sainte-Anne-des-Monts.

Elle a lancé un premier album, *L'alchimie des monstres*, en 2013. Acclamé par la critique et le public, il lui a notamment valu le Félix de la révélation de l'année au Gala de l'ADISQ 2014.

Pour l'album et le spectacle *L'étoile thoracique*, Klô Pelgag a reçu 11 nominations à l'ADISQ 2017, et récolté 4 Félix : Album de l'année – alternatif, Album de l'année – choix de la critique, Réalisation de disque de l'année (Sylvain Deschamps, Mathieu Pelletier-Gagnon et Klô Pelgag) et Auteure-compositrice de l'année.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Lorsque Klô Pelgag reçoit le Félix Auteure-compositrice de l'année, en 2017, c'est la première fois depuis 24 ans qu'il est attribué à une femme. C'est aussi la quatrième fois de toute l'histoire du Gala, après son obtention par Diane Tell (1980 et 1981), Louise Forestier (1987) et Francine Raymond (1993).

# SAUMON

## L'ART D'EN FUMER DU BON



PAR GILLES GAGNÉ  
ggssoleil95@yahoo.ca

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

Deux tendances caractérisent la production de saumon fumé en Gaspésie : l'augmentation du nombre de producteurs et leur sensibilité devant un enseignement venu de la génération précédente, qu'il s'agisse de parents, de voisins ou d'employeurs. Cinq fumoirs témoignent de leur parcours, en se gardant bien de dévoiler leur recette.

### POURQUOI FUMER LE SAUMON ?

Les autochtones avaient trouvé qu'il se conservait mieux, ou se conservait tout court, une fois fumé. Les guides de pêche de la rivière Grande-Cascapédia, entre autres, ont adopté et adapté les méthodes des Micmacs pour satisfaire les pêcheurs de saumon. « Il fallait emmener le saumon aux États-Unis, sur une grande distance, où il faisait très chaud l'été. La réfrigération était rare, parfois inexistante dans les années 1800 », précise Anne Trépanier.

### SALMON

THE ART OF SMOKING IT RIGHT  
There are two trends that characterise smoked salmon production in the Gaspé: a growing number of producers and their awareness of the teachings of the generation that came before... parents, neighbours and employers. The owners of five smokehouses discuss the road taken... without sharing their recipes.

*Producers often became gently immersed in the world of fish smoking, not realising that one day that world would become their own to some extent. Alain Bujold, of Fumoir Le Paternel, used to watch his father prepare smoked salmon for Manoir de Percé clients. Edgar Bujold worked his magic from 1957 until the early 2000s and his son's smokehouse was named in tribute to him.*

*As for Gilles Côté, of Fumé du bon Côté, it was playing around his cod fishing neighbours' boucanières during his childhood that unconsciously led him to the pre-retirement project that he speaks about so passionately.*

*At Fumoir Cascapédia, it was the influence of his father Conrad, and his grandfather Louis, salmon fishing guides and smokers, that won over Jerry Legouffe, his wife Anne Trépanier and their son Jordan. Jerry and Jordan are also salmon fishing guides and fish smokers.*

*Guillaume Thibault, originally from France, completed an internship at the Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation in Gaspé in 2003, during which time he met James and Charles Atkins of Atkins et Frères in Mont-Louis. A biofood engineering student, he was offered the job of production manager at the Mont-Louis plant in 2008, which led to him buying the business in 2013.*

*The exception is found in Percé, where Alain Méthot of Fumoir Monsieur Émile honed his talent as a salmon smoker, spurred by his passion for sport fishing rather than the influence of an earlier generation.*

### LEARNING THE TRADE AT HIS FATHER'S KNEE

*As far back as he can remember, Alain Bujold watched his father Edgar smoking salmon for the family business, Manoir de Percé, which was sold in 2017. Since the decision to sell the establishment was well thought out in advance, he was able to start planning his salmon smoking project in 2015. He had gradually replaced his father at the artisanal smokehouse 20 years earlier. "I was the first to use the pilot plant at the Grande-Rivière fisheries school and the services of the business incubator, with Henriette Michaud [teacher/researcher]. She supported me as I finetuned my technique and my product. It took me a year and a half before I finally stepped into the "new" smokehouse" he says.*

*In moving from the manor's traditional smokehouse to the incubator's "industrial" facility, Alain Bujold had to become used to new benchmarks. "I had to find the right settings, make sure the cold chain was maintained and conduct analyses. It's a highly individual process. We [already] knew our salmon was still good to eat after a week, although we never served week-old salmon at the manor, but we had never tested it in the lab. My sister told me she'd eaten some after three weeks and that it was still good. It passed the 14-day test with flying colours," he says. It took a long time to get all the adjustments right. "I had people try it and they would say, 'It's good, but it's not the same as usual'". I turned the whole process on its head. I did one test with \$2,000 worth of salmon. It was a bit stressful, but it turned out well." ▶*

GILLES CÔTÉ, DE FUMÉ DU BON CÔTÉ



Les producteurs se sont souvent imprégnés en douceur des techniques de fumaison de poisson, sans réaliser qu'elles joueraient un rôle majeur dans leur vie. Alain Bujold, du Fumoir Le Paternel, a vu son père apprêter du saumon fumé pour les clients du Manoir de Percé. Edgar Bujold en a préparé à partir de 1957, jusqu'au début des années 2000. Le nom du fumoir lui rend donc hommage.

Chez Gilles Côté, de l'entreprise Fumé du bon Côté, ce sont les courses, dans la frénésie de l'enfance, autour des « boucanières » de ses voisins pêcheurs de morue, qui l'ont inconsciemment dirigé vers un projet de préretraite dont il parle passionnément.

Au Fumoir Cascapédia, l'influence de son père, Conrad, et de son grand-père Louis, guides et fumeurs de saumon, a gagné Jerry Legouffe, sa conjointe, Anne Trépanier, et leur fils Jordan. Jerry et Jordan sont aussi guides et fumeurs de saumon.

Chez Atkins et Frères, de Mont-Louis, Guillaume Thibault, Français d'origine, a bénéficié d'un stage au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation à Gaspé en 2003, période au cours de laquelle il a rencontré James et Charles Atkins. Étudiant en génie agroalimentaire, il s'est fait offrir le poste de directeur de production à l'usine de Mont-Louis en 2008 avant de l'acheter en 2013.

On trouve l'exception à Percé, où c'est à travers sa passion de pêcheur sportif, plutôt que l'influence des aînés, qu'Alain Méthot, du Fumoir Monsieur Émile, a développé son talent de fumeur de saumon. ▶

### QUAND UNE QUESTION DÉCLENCHE UN ÉCLAT DE RIRE...

Quelle est votre recette pour fumer le saumon et quelles épices utilisez-vous ? « C'est indiscret ! » répond joyeusement Alain Bujold, de Percé. « Il y a du poivre, parmi les épices. » Il utilise deux techniques de marinage, à sec et avec saumures.

À Petite-Vallée, Gilles Côté, d'un ton aussi léger, parle de « sel, sucre, épices et alcool ». Il marine seulement avec des saumures.

Anne Trépanier, de Cascapédia-Saint-Jules, complique la découverte en disant que Jerry et Jordan marinent le saumon « à la main et à l'œil ». Elle concède que la cassonade, le sel, l'alcool, qu'elle ne nomme pas, et le sirop d'érable font partie de la recette.

À Mont-Louis, il n'est pas plus question d'obtenir la liste d'épices de Guillaume Thibault, et à Percé, Cathy Poirier a peine à contenir son rire quand on lui demande la même chose. « Voir la liste d'ingrédients sur l'emballage. »

Ils utilisent tous de la sciure d'érable pour fumer, et la firme piscicole néo-brunswickoise Northern Harvest est le principal fournisseur des fumoirs gaspésiens.

## TOMBER DEDANS EN ÉTANT PETIT

D'aussi loin qu'il se souvienne, Alain Bujold a vu son père Edgar fumer du saumon pour l'entreprise familiale, le Manoir de Percé, vendu en 2017. Comme la décision de vendre l'établissement avait été mûrie, il a pu planifier son projet depuis 2015. Il avait graduellement remplacé son père au fumoir artisanal il y a 20 ans. «J'ai été le premier à me servir de l'usine pilote de l'École des pêches de Grande-Rivière et des services d'incubateur d'entreprises, avec Henriette Michaud [professeure-chercheuse]. Elle m'a accompagné dans le développement. Ça m'a pris un an et demi avant de mettre les pieds dans l'usine», dit-il.

En passant du fumoir traditionnel du manoir au fumoir «industriel» de l'incubateur, Alain Bujold devait retrouver ses repères. «Il fallait trouver le réglage, assurer la chaîne de froid, faire des analyses. C'est extrêmement personnel. On savait que notre saumon était comestible après une semaine, même si on ne servait jamais de saumon d'une semaine au manoir, mais on ne l'avait jamais testé en laboratoire. Ma sœur disait qu'elle le mangeait après trois semaines et qu'il était encore bon. Il a passé le test des 14 jours haut la main», dit-il. Les ajustements ont été longs. «Je le faisais goûter et on me disait : "Il est bon, mais pas comme d'habitude." J'ai viré la patente à l'envers. J'ai fait un test avec 2000 \$ de saumon. C'était un peu stressant, mais ça a bien été.»

## DE PETITS VOLUMES DE PRODUCTION

Alain Bujold souhaite produire son saumon fumé à froid à petite échelle. «Je ne veux pas aller aussi loin que les Frères Atkins ou Monsieur Émile.» Il produit aussi de la morue, de la truite et du maquereau fumés. «Je réserve une surprise avec la morue, plus tard cette année», conclut-il.

À Petite-Vallée, Gilles Côté veut également «rester petit» avec Fumé du bon Côté. Il approche quatre ans d'activités, amorcées par «deux ans de mélanges, d'essais, ce qui a été très plaisant». Il s'était mis à fumer du saumon il y a 10 ans, en le faisant goûter à des amis de la ville et à la famille. «Ils m'ont dit que je devrais démarrer mon fumoir.» Il a bâti son fumoir artisanal en bois, puis établi une recette de fumage lui permettant de faire un produit homogène, qu'il s'agisse de tranches ou de pavés. «Les jours de tempête, avec du vent d'est, demandent plus de temps de fumage parce que c'est plus humide. C'est moins long avec le vent d'ouest, plus sec. Le goût ne change pas, mais la texture change un petit peu; 90 % des gens ne se rendent pas compte du changement. Je peux déplacer ma source de fumée. L'été, elle est à 21 pieds du poisson; l'hiver, à 10 pieds. En mai, c'est à 12 pieds», souligne-t-il.

Anne Trépanier, propriétaire du Fumoir Cascapédia, précise que son conjoint, Jerry, et leur fils Jordan appliquent aussi des méthodes artisanales. «On a un fumoir sans électricité. On a creusé un trou de six pieds dans la terre pour faire passer le tuyau. C'est comme ça qu'on refroidit la fumée. Il faut deux semaines pour le fumage du poisson. C'est la même recette, la même tradition depuis quatre générations. C'est pour ça que je reste enseignante, et que Jerry et Jordan sont guides de pêche. On ne se paie pas de salaire. On embauche des étudiants quand on peut», dit-elle.

## SMALL PRODUCTION VOLUMES

*Alain Bujold wants to produce his cold-smoked salmon on a small scale. "I don't want to go as far as Les Frères Atkins or Monsieur Émile." He also smokes cod, trout and mackerel. "I have a cod surprise in store for later this year," he concludes.*

*In Petite-Vallée, Gilles Côté also wants to "stay small" with Fumé du bon Côté. He's been in business for nearly four years, kicking off with "two years of combinations and trials, which was a whole lot of fun". He started smoking salmon 10 years ago, inviting his friends from the city and his family to try it out. "They told me I should start my own smokehouse." He built his artisanal smoker of wood, then came up with a smoking recipe that would allow him to make a homogenous product, in both sliced and filet forms. "On stormy days, when the wind is from the east, it takes longer to smoke the fish because of the humidity in the air. The process is quicker in a dryer, west wind. The taste is the same, but the texture is a bit different: 90% of the people aren't aware of the difference. I can move the source of the smoke. In the summer, it's 21 feet from the fish; in winter I narrow the gap to 10 feet. In May, it's 12 feet," he points out.*

*Anne Trépanier, proprietor of Fumoir Cascapédia, says her husband Jerry and their son Jordan also use artisanal methods. "We have an electricity-free smoker. We've dug a trench six feet deep for the pipe. This is how we cool the smoke. It takes two weeks to smoke the fish. It's the same recipe, the same tradition our family has been using for four generations. This is why I'm still teaching and Jerry and Jordan are still guiding anglers. We don't draw salaries [from the smoking operation]. We hire students when we can," she says.*

GUILLAUME THIBAUT, PROPRIÉTAIRE D'ATKINS ET FRÈRES



## DE PLUS GROS VOLUMES

Chez Atkins et Frères, on est en mode expansion. L'entreprise a maintenant deux boutiques à Montréal, une à Boucherville, une à Québec, en plus de l'usine et de la boutique de Mont-Louis. Elle est associée aux Délices de la Mer à Sainte-Anne-des-Monts et ouvrira une boutique à Percé en 2018. «Nous avons de 15 à 25 employés, surtout à Mont-Louis. Nous transformons environ 120 tonnes métriques de saumon par année, mais c'est variable», note le propriétaire, Guillaume Thibault.

Le Fumoir Monsieur Émile arrive en seconde place en Gaspésie pour le volume, avec de 30 à 35 tonnes métriques de saumon transformé. «On a maintenu une belle courbe de croissance. On a diversifié. On a notre permis fédéral, qui nous permet de vendre ailleurs au Canada. On ne l'avait pas fait avant parce que le marché n'était pas saturé au Québec. On a ouvert le Comptoir Monsieur Émile, un restaurant à Percé. On a aussi organisé notre transport, deux allers-retours par semaine vers Montréal, pour servir 35 entreprises de la Gaspésie et 110 au Québec. L'important pour nous reste la qualité, pas la quantité, pour le saumon», explique la présidente, Cathy Poirier. ■

## LARGER VOLUMES

*At Atkins et Frères, business is growing. The enterprise now has two boutiques in Montréal, one in Boucherville and one in Québec City in addition to the plant and boutique in Mont-Louis. It has joined forces with Délices de la Mer in Sainte-Anne-des-Monts and will open a boutique in Percé in 2018. "We have 15 to 25 employees, most of them in Mont-Louis. We process about 120 metric tonnes of salmon per year, but this can vary," points out proprietor Guillaume Thibault.*

*Fumoir Monsieur Émile ranks second in the Gaspé for volume, with 30 to 35 metric tonnes of salmon being smoked every year. "We've maintained a fine growth curve. We've diversified. We now have our federal licence so we can sell elsewhere in Canada. We hadn't applied for it before because the market in Québec wasn't saturated. We opened Comptoir Monsieur Émile, a restaurant in Percé. We've also organised a shipping service, two trips to Montréal and back every week, to serve 35 enterprises in Gaspésie and 110 elsewhere in Québec. "For salmon, what's important for us is the quality, not the quantity," explains company president Cathy Poirier. ■*

LYNDON COULL ET LOUIS LEGOUFFE, DE CASCAPÉDIA-SAINT-JULES, DANS LES ANNÉES 1950. GUIDES DE PÊCHE, ILS AVAIENT AUSSI POUR TÂCHE DE FUMER LE SAUMON.



ALAIN BUJOLD, DU FUMOIR LE PATERNEL



## UN SAUMON « PARFAIT »

« Le saumon fumé de Monsieur Émile, il est parfait. C'est l'un des meilleurs saumons fumés au monde. Je reçois des grands chefs et je vois leurs yeux pétiller quand je leur en sers. Quand un produit est parfait, on doit simplement le sublimer, le mettre en valeur. Il ne faut surtout pas massacrer le goût avec de la cosmétique, parce qu'on ne rend pas justice au produit. »

— JÉRÔME FERRER, CHEF DU RÉPUTÉ RESTAURANT EUROPEA DE MONTRÉAL



L'EMBALLAGE DU SAUMON FUMÉ AU FUMOIR MONSIEUR ÉMILE

SUR LE QUAI DE  
**Bonaventure**

**café  
Acadien**

RESTAURANT ★ AUBERGE  
CUISINE DE GASPÉSIE SUR LA MER

ENTRE MER ET RIVIÈRE DU LEVER AU COUCHER  
168, rue de Beaubassin Bonaventure 418 534-4276  
cafeacadien.com

**Pure  
GASPÉSIE**

**FARINES - GRUAUX  
GRAINES DÉCORTIQUÉES**

PRODUITS LOCAUX CERTIFIÉS  
BIOLOGIQUES ET SANS GLUTEN

EN VENTE CHEZ LES DÉTAILLANTS, DEMANDEZ-LES!  
418 729-3813 — laminoteriesanciens.com

ÉTABLISSEMENT RECOMMANDÉ  
« GUIDE DEBEUR »

**LE PLAISIR DE DÉGUSTER  
DES SAVEURS D'ICI  
DANS UN CADRE MARITIME  
UNIQUE AU QUÉBEC**

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 - Pizzas cuites sur feu de bois d'érable.

LA MAISON DU PÊCHEUR  
« SPÉCIALITÉ DE FRUITS DE MER »

RÉSERVATION  
T : 418 782-5331

157, ROUTE 132 OUEST, C.P. 201, PERCÉ (QUÉBEC) G0C 2L0

[www.maisondupecheur.ca](http://www.maisondupecheur.ca)  
[pecheur@rocherperce.net](mailto:pecheur@rocherperce.net)

DESIGN: 40DEGRES.NET

**FERME  
BOURDAGES  
TRADITION**  
DE NOS CHAMPS À VOTRE TABLE  
DEPUIS 1821

*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.

**Dégustations** **Autocueillette** **Boutique**  
**Visite guidée** **Fermette** **Comptoir-lunch**

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

# CARGO

BUVEZ · MANGEZ · JASEZ

MATANE



# paqbo

restaurant

PERCÉ



## CUISINE

MARITIME & ACTUELLE



MATIN – MIDI – SOIR

RIÔTEL MATANE, 250, AVENUE DU PHARE EST  
418 566-2651



MATIN – SOIR

RIÔTEL PERCÉ, 261, ROUTE 132 EST  
418 782-2166

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

  
**RIÔTEL**  
Hôtels et restaurants sur mer

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