Gaspésie Gourmande

16e ÉDITION

ENGLISH
READERS: Main articles have been translated.

AUTONOMIE ALIMENTAIRE

30 ANS
POUR GASPÉSIE GOURMANDE !

GASTRONOMIE ET RELÈVE

CONSOMMATION : TENDANCES ET TRANSFORMATIONS

ÉRABLE : LES SECRETS DU BON GOÛT

GLACES ARTISANALES

ET BIEN PLUS !

RÉPERTOIRE GOURMAND

PRODUITS, RESTOS, BOUTIQUES, RECETTES...

L'outil incontournable de l'achat local !

LECTEURS ET LECTRICES,

Gaspésie Gourmande aimerait connaître vos impressions au sujet de son *Guide-Magazine* !

PARTICIPEZ À NOTRE ENQUÊTE DE LECTORAT D'ICI LE 31 AOÛT 2021 ET COUREZ LA CHANCE DE GAGNER L'UN DES DEUX PRIX SUIVANTS.

UN FORFAIT GOURMAND POUR 2 PERSONNES AU PRINTEMPS 2022 OFFERT EN COLLABORATION AVEC LE GROUPE RIÔTEL ET COMPRENANT :

- 2 nuitées en chambre classique ou confort au Riôtel Matane, Bonaventure ou Percé
- Souper de homard à volonté
- Souper table d'hôte 3 services
- Déjeuner américain

UN BOÎTIER GOURMAND CONTENANT UNE SÉLECTION DE PRODUITS GASPÉSIENS

Valeur
de
100 $

POUR TOUS LES DÉTAILS ET POUR PARTICIPER :

gaspesiegourmande.com/lectorat

RIOTEL
Hôtels et restaurants sur mer

Gaspésie Gourmande

SOMMAIRE

GUIDE-MAGAZINE 2021

ENGLISH
READERS: Main articles have been translated.

PRÉSENTATION 04

30 CHANDELLES GOURMANDES

Gaspésie Gourmande présente la 16e édition de son *Guide-Magazine* et célèbre 30 ans d'actions de promotion, de commercialisation et de concertation agroalimentaire régionale.

LES MOMENTS PHARES 08

DE 1991 À AUJOURD'HUI

Aperçu de l'évolution de l'organisation, de la création du Bon goût frais de la Gaspésie jusqu'à aujourd'hui, grâce aux témoignages d'anciens effectifs et de membres actuels.

AUTONOMIE ALIMENTAIRE 13

LA GASPÉSIE DANS L'ASSIETTE, TOUTE L'ANNÉE

Vue d'ensemble de l'offre grandissante de produits locaux dans la péninsule, à l'heure où la volonté d'accroître notre autonomie alimentaire s'intensifie.

GASTRONOMIE ET RELÈVE 22

LE GOÛT DE LA GASPÉSIE

Les chefs André Lagacé et Yannick Ouellet expriment leur vision de l'art culinaire dans la péninsule et nous font découvrir deux étoiles de la relève.

TENDANCES ET TRANSFORMATIONS 30

LES ROUTES PARALLÈLES

Réflexion sur les tendances et transformations engendrées par la pandémie en matière de consommation.

PRODUITS DE L'ÉRABLE 38

LES SECRETS DE LEUR BON GOÛT

Quatre acériculteurs gaspésiens révèlent ce qui caractérise un bon sirop d'érable et dévoilent quelques trucs de production.

RÉPERTOIRE GOURMAND 48

L'OUTIL INCONTOURNABLE DE L'ACHAT LOCAL !

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

PRIX DE GASPÉSIE GOURMANDE 92

LES LAURÉATS 2021

Portraits de Carl Pelletier, de Couleur Chocolat, gagnant du Prix de l'excellence Gaspésie Gourmande 2021, et de Pierre-Olivier Ferry, de l'Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry, lauréat du prix Paul-Hachey 2021.

GLACES ARTISANALES 97

FRISSONS ESTIVAUX

Rencontre avec des glaciers passionnés qui colorent et rafraîchissent l'été gaspésien de leurs sorbets, crèmes glacées et gelatos.

CALENDRIER 102

POUR MANGER LOCAL ET DE SAISON !

Schéma pratique montrant la période d'accessibilité de divers aliments gaspésiens pour mieux planifier une alimentation riche en produits locaux au fil des saisons.

FÉLICITATIONS
à Christophe LeBreux-Mamelonet (Restaurant La Maison du Pêcheur), à Ben Couillard (Brasserie Auval), à Antoine Nicolas (Un Océan de saveurs), à Carl Pelletier (Couleur Chocolat) et à Manger notre Saint-Laurent qui, au moment d'écrire ces lignes, sont en nomination aux Lauriers de la gastronomie québécoise 2021 !

PHOTO DE LA PAGE COUVERTURE :
LA NOMADE PHOTOGRAPHIE

GASPÉSIE GOURMANDE REMERCIE CHALEUREUSEMENT TOUTES LES PERSONNES QUI ONT ENRICHI LE *GUIDE-MAGAZINE* DE LEUR HISTOIRE, DE LEUR POINT DE VUE OU DE LEUR TALENT, AINSI QUE SES PARTENAIRES :

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC
FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LA GASPÉSIE-LES ÎLES
MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DE L'INNOVATION DU QUÉBEC
MRC D'AVIGNON, DE BONAVENTURE, DE LA CÔTE-DE-GASPÉ ET DU ROCHER-PERCÉ
MRC ET CLD DE LA HAUTE-GASPÉSIE

SUIVEZ GASPÉSIE GOURMANDE SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM !

ÉDITEUR / PUBLISHER **GASPÉSIE GOURMANDE** PRÉSIDENT / CHAIR **GILBERT BERTHELOT** DIRECTRICE GÉNÉRALE / GENERAL MANAGER **JOHANNE MICHAUD** RÉDACTRICE EN CHEF / EDITOR **MARIE-ÈVE FOREST (COMMUNICATIONANTILOPE.COM)** DIRECTRICE ARTISTIQUE ET GRAPHISTE / ART DIRECTOR AND GRAPHIC DESIGNER **MARILOU LEVASSEUR (MARILOULEVASSEUR.COM)** RÉVISEURE EN FRANÇAIS / FRENCH LINGUISTIC EDITOR **SARAH BERNARD** CORRECTRICE EN FRANÇAIS / FRENCH COPY EDITOR **MARIE-ÈVE FOREST** CORRECTRICE-RÉVISEURE EN ANGLAIS / ENGLISH LINGUISTIC AND COPY EDITOR **WILMA ZOMER (COMMUNICART, GASPÉ)** COLLABORATEURS À LA RÉDACTION / EDITORIAL CONTRIBUTORS **MARIE-ÈVE FOREST**, **GILLES GAGNÉ**, **MÉLANIE GAGNÉ**, **DJANY POULIN**, **HÉLÈNE RAYMOND** ET **AUDREY SIMARD** TRADUCTRICE / TRANSLATOR **WILMA ZOMER (COMMUNICART, GASPÉ)** PHOTOGRAPHES / PHOTOGRAPHERS **LA NOMADE PHOTOGRAPHIE**, **MARILOU LEVASSEUR** ET **ROGER ST-LAURENT** PHOTOGRAPHES DES MEMBRES / PHOTOGRAPHERS OF MEMBERS **EMMANUELLE BOIS**, **FRÉDÉRICK DEROY**, **DAVID GINGRAS**, **JACQUES GRATTON**, **LA NOMADE PHOTOGRAPHIE**, **MARILOU LEVASSEUR**, **JACQUES MORIN**, **JENNIFER ST-LAURENT** ET **ROGER ST-LAURENT** ILLUSTRATRICE / ILLUSTRATOR **MARIE-FRANCE AUGER** RESPONSABLE DE LA PROMOTION ET DES COMMUNICATIONS / HEAD OF PROMOTION AND COMMUNICATIONS **GABRIELLE ROY** RESPONSABLE DE LA COMMERCIALISATION / HEAD OF MARKETING **SARA POIRIER** ADJOINTE ADMINISTRATIVE / ADMINISTRATIVE ASSISTANT **JANIQUE ESSIAMBRE**
CONSEIL D'ADMINISTRATION / BOARD OF DIRECTORS **GILBERT BERTHELOT**, PRÉSIDENT / CHAIR **SYLVAIN TAPP**, VICE-PRÉSIDENT / VICE-CHAIR **MICHÈLE POIRIER**, SECRÉTAIRE-TRÉSORIÈRE / SECRETARY-TREASURER **VINCENT-OLIVIER BASTIEN, KARINE BERGER, DORIS BOISSONNAULT, MARIE-CLAUDE DUGUAY, ÈVE DUPRÉ-GILBERT, GUY GALLANT, MANON LELIÈVRE, PAULE MÉNARD-PELLETIER, SIMON POIRIER,** ADMINISTRATEURS / ADMINISTRATORS

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

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

DÉPÔT LÉGAL/LEGAL DEPOSIT BIBLIOTHÈQUE ET ARCHIVES NATIONALES DU QUÉBEC, 2021 BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DU CANADA / LIBRARY AND ARCHIVES CANADA ISSN 1911-0006

UN 16e *GUIDE-MAGAZINE*

ET 30 ANS POUR NOTRE ORGANISATION !

Avec un bonheur renouvelé, nous vous présentons la 16e édition du *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande*, l'outil incontournable de l'achat local.

Au cœur de la publication, le Répertoire gourmand diffuse les coordonnées et descriptions des producteurs et transformateurs de Gaspésie Gourmande, ainsi que celles des détaillants, restaurateurs, chefs, aubergistes, distributeurs et autres commerçants complices qui vendent ou servent leurs produits. Une carte dépliable, un index des membres et des pictogrammes faciliteront votre expérience de lecture.

Le *Guide-Magazine* est aussi garni de recettes et d'articles à saveur bioalimentaire ou gastronomique auxquels s'ajoute, à la page 8, une présentation des moments phares de Gaspésie Gourmande de 1991 à 2021.

BONNE LECTURE !

A 16TH GUIDE-MAGAZINE

AND 30 YEARS FOR OUR ORGANISATION!

With renewed joy, we present the 16th edition of the Gaspésie Gourmande's Guide-Magazine*, the essential tool for local purchasing.*

At the heart of the publication, the Gourmet Directory provides contact information and descriptions of Gaspésie Gourmande producers and processors, as well as retailers, restaurateurs, chefs, innkeepers, distributors and other merchants who sell or serve their products. A fold-out map, an index of members and pictograms will facilitate your reading experience.

The Guide-Magazine *is also bursting with recipes and articles of a bio-food or gastronomic nature. On page 8, you will find a presentation of the highlights of Gaspésie Gourmande from 1991 to 2021.*

ENJOY YOUR READING!

L'ÉQUIPE DE GASPÉSIE GOURMANDE

THE GASPÉSIE GOURMANDE TEAM

JANIQUE ESSIAMBRE
ADJOINTE ADMINISTRATIVE
Administrative Assistant

JOHANNE MICHAUD
DIRECTRICE GÉNÉRALE
General Manager

SARA POIRIER
RESPONSABLE DE LA COMMERCIALISATION
Head of Marketing

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

L'ÉQUIPE EXTERNE DU *GUIDE-MAGAZINE* 2021

THE 2021* GUIDE-MAGAZINE *OUTSIDE TEAM

MARIE-ÈVE FOREST
RÉDACTRICE EN CHEF
Editor

MARILOU LEVASSEUR
DIRECTRICE ARTISTIQUE ET GRAPHISTE
Artistic Director and Graphic Designer

30 CHANDELLES gourmandes

Gaspésie Gourmande célèbre son 30e anniversaire et demeure, sans contredit, l'un des moteurs principaux de promotion des produits bioalimentaires de la région.

Les années qui viennent permettront de faire davantage reconnaître notre expertise et le rôle essentiel que nous jouons pour la cohésion des différents acteurs de l'industrie grâce à notre mandat de concertation agroalimentaire régionale. Les nouvelles avenues que nous empruntons en commercialisation sont très prometteuses. Les produits de nos membres producteurs et transformateurs seront plus que jamais accessibles à un maximum de consommateurs, de restaurateurs, de détaillants et bientôt de centres de la petite enfance.

Nous pouvons aussi compter sur la force d'un tout nouveau regroupement qui rassemble nos homologues des quatre coins du Québec. Ensemble, notre contribution au développement de l'industrie bioalimentaire de chacune des régions n'en sera que plus grande.

UNE MARQUE RASSEMBLEUSE

D'abord sous le nom du Bon goût frais de la Gaspésie, puis de Gaspésie Gourmande, notre label collectif, qui a été pensé par et pour les entreprises de la région, leur a permis de se regrouper pour être plus fortes. Trente ans plus tard, c'est avec un pur bonheur et une grande satisfaction que nous constatons que notre marque, reconnue et évoquant la qualité, réunit un nombre aussi important d'entreprises !

Au fil de notre évolution, nous pouvons être très fiers d'avoir su nous adapter en demeurant à l'écoute des besoins de nos membres. Le défi restait tout de même de taille ! Le noyau de quelques producteurs agricoles de nos débuts est passé à plus de 150 entreprises très diversifiées, aux besoins et aspirations différentes, provenant de partout sur le territoire et pour lesquelles nous travaillons. Et nous sommes sincèrement convaincus que nous le faisons bien, forts d'un récent sondage mené auprès de nos membres qui indique un degré de satisfaction de près de 90 %. Quelle belle source de motivation !

Depuis 30 ans, Gaspésie Gourmande a su relever plusieurs défis et a été portée par des hommes et des femmes – membres, personnel, conseil d'administration et partenaires – qui ont toujours eu à cœur de répondre aux besoins des entreprises bioalimentaires. C'est avec le vent dans les voiles que nous prenons ici l'engagement que le présent sera garant de l'avenir !

GILBERT BERTHELOT
PRÉSIDENT
Chair

JOHANNE MICHAUD
DIRECTRICE GÉNÉRALE
General Manager

30 GOURMET CANDLES

Gaspésie Gourmande is celebrating its 30th anniversary and remains, without a doubt, one of the main drivers for promoting the region's biofood products.

In the coming years, we will continue to gain recognition for our expertise and the essential role we play in bringing together the various players in the industry through our regional agri-food coordination mandate. The new avenues we are taking in marketing are very promising. The products of our producer and processor members will be more accessible than ever to a maximum number of consumers, restaurants, retailers and soon, childcare centres.

We can also count on the strength of a brand new group that brings together our counterparts from all over Québec. Together, our contribution to the development of the biofood industry in each region will be even greater.

A UNIFYING BRAND

Initially Le bon goût frais de la Gaspésie and then, Gaspésie Gourmande, our collective label – conceived by and for the region's businesses – allowed our members to join forces and become stronger. Thirty years later, it is with absolute delight and great satisfaction that we see that our brand, recognised and synonymous with quality, brings together such a large number of businesses!

As we have evolved, we can take great pride that we have been able to adapt while remaining attentive to the needs of our members. The challenge was indeed tremendous! From a nucleus of a few agricultural producers in our earliest days, our membership has grown to more than 150 highly diversified businesses, in all corners of the region and with different needs and aspirations, for whom we do our utmost. And we are genuinely convinced that we are doing it right, with a recent survey of our members indicating a satisfaction level of nearly 90%. What a great source of motivation!

For 30 years, Gaspésie Gourmande has met challenge after challenge head on and has been carried along by men and women – members, staff, board of directors and partners – who have always been committed to meeting the needs of biofood businesses. It is with the wind in our sails that we will stay the course, steady as we go!

Gaspésie Gourmande 30 ans!

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

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

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

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

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

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

Sylvain Roy

Député de Bonaventure
à l'Assemblée nationale
du Québec

L'avenir s'invite à notre table

En Gaspésie, toutes les raisons et toutes les saisons sont bonnes pour se procurer des produits d'ici. Qu'ils viennent de la terre, de la mer ou de la forêt, qu'ils soient frais ou transformés, ces produits régionaux sont de plus en plus visibles dans nos marchés et restaurants, pour notre plus grand bonheur.

En choisissant un produit gaspésien, nous optons certes pour la fraîcheur, l'unicité et la qualité, mais nous valorisons surtout le travail acharné de Gaspésiennes et Gaspésiens passionnés. En consommant des produits locaux, nous suivons un courant qui nous pousse vers l'avant et qui profite autant à notre économie qu'à notre environnement.

Le temps d'un 5 à 7 entre amis ou d'un repas en famille, l'avenir s'invite à notre table.

Bonne dégustation !

Méganne Perry Mélançon

Députée de Gaspé

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

La Gaspésie, un trésor à découvrir

Oscillant entre terre et mer, la Gaspésie regorge de produits régionaux délicieux, originaux et fabriqués avec amour par les artisans locaux. Véritable carte aux trésors, le *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* indique aux chasseurs de saveurs les adresses où ils pourront se délecter de délices d'ici tout en se régalant de paysages à couper le souffle.

S'offrir un parcours gaspésien gourmand, c'est non seulement goûter aux multiples plaisirs de la table et rencontrer des producteurs et des artisans qui œuvrent avec passion, originalité et dévouement à la mise en valeur de leur terroir et des produits de la mer, mais c'est aussi soutenir l'économie de la région ainsi que du Québec tout entier. À chaque fois que vous choisissez un produit d'ici, vous soutenez des gens et des communautés de chez nous et participez directement au dynamisme des régions. Contribuer à l'accroissement de l'autonomie alimentaire du Québec et à la création de richesses dans les régions tout en comblant vos sens d'expériences uniques, n'est-ce pas là une délicieuse façon de joindre l'utile à l'agréable ?

La pandémie a fragilisé bien des aspects de nos vies, mais nous sommes un peuple qui saisit les occasions qui se présentent à lui et, collectivement, nous avons choisi de profiter de cette situation difficile pour soutenir nos producteurs bioalimentaires. Je suis heureux de voir l'engouement pour l'achat local et je vous encourage à continuer à changer vos habitudes d'achat : le Défi 12 $ que j'ai lancé aux consommateurs nous concerne tous ! En transférant 12 $ habituellement dépensés en nourriture importée vers des aliments québécois, nous sommes tous gagnants !

Je lève mon chapeau aux concepteurs du *Guide-Magazine Gaspésie Gourmande* qui, année après année, continuent à promouvoir le côté savoureux de la région et je remercie tous les artisans gaspésiens qui alimentent non seulement le guide-magazine, mais aussi notre monde.

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

André Lamontagne

Votre gouvernement

Québec

GASPÉSIE GOURMANDE A

30 ANS !

Voici les moments phares
de l'organisation, de 1991 à 2021.

GASPÉSIE GOURMANDE TURNS 30!

Here are the highlights of the organisation, from 1991 to 2021.

CARMEN ST-DENIS TRAVAILLE ACTUELLEMENT À LA DIRECTION RÉGIONALE DE LA GASPÉSIE–ÎLES-DE-LA-MADELEINE DU MAPAQ.

© Éric Labonté, MAPAQ

APRÈS LES SERRES BIO-SOL, SYLVAIN TAPP A LANCÉ LES PRODUITS TAPP EN 1995 À DOUGLASTOWN.

1991

FONDATION DU BON GOÛT FRAIS DE LA GASPÉSIE

FOUNDATION OF LE BON GOÛT FRAIS DE LA GASPÉSIE

L'idée est survenue lors d'une tournée d'entreprises agricoles effectuée par Carmen St-Denis, qui est alors agente de commercialisation à l'UPA* de la Gaspésie-Les Îles. « Un producteur m'a amenée sur la piste d'une identification commune, se souvient-elle. Je trouvais que c'était une bonne idée et j'ai fait une invitation aux producteurs pour voir s'ils étaient intéressés. À partir de là, on a monté un projet. On a travaillé avec Médialog [New Richmond] pour le nom et le visuel. » L'idée d'un label commun était novatrice dans le monde bioalimentaire. « On initiait quelque chose, affirme Mme St-Denis. Nous en premier, les Îles ensuite [1993], puis le Bas-Saint-Laurent [1998]. »

Selon elle, huit ou neuf entreprises de la Baie-des-Chaleurs ont embarqué la première année. Ensuite, des entreprises agricoles d'ailleurs dans la région ont joint Le bon goût frais de la Gaspésie, qui s'est aussi doté de règlements internes. C'est le cas de Sylvain Tapp, qui exploitait les Serres Bio-Sol (Douglastown). Productrice de tomates et concombres biologiques, c'était la seule entreprise maraîchère du secteur de Gaspé. « J'étais isolé, mentionne-t-il. J'avais beaucoup de difficulté à vendre. En se regroupant, c'était une force pour avoir un rayonnement plus grand. Je voulais aussi faire connaître l'agriculture biologique. »

Le bon goût frais met en œuvre des actions de promotion, dont « des fiches recettes, des cartons dans les étalages et un dépliant maison imprimé sur du papier bleu », se souvient Mme St-Denis. L'ancêtre du présent *Guide-Magazine*, en quelque sorte ! Il s'ouvre ensuite aux restaurateurs et détaillants, puis aux produits marins et enfin à d'autres transformateurs.

The idea came about during a tour of agricultural businesses by Carmen St-Denis, who was then a marketing agent for the Gaspésie-Les Îles chapter of the UPA. "A producer steered me towards a common identification," she recalls. "I thought it was a good idea and I invited producers to see if they were interested. From there, we put together a project. We worked with Medialog [New Richmond] for the name and visuals." The concept of a common label was innovative in the bio-food world. "We were initiating something," says Carmen. "First us, then the Islands [1993], then the Lower St. Lawrence [1998]."*

According to Carmen, eight or nine Chaleur Bay businesses got on board that first year. Then, agricultural businesses from elsewhere in the region joined Le bon goût frais de la Gaspésie, which also adopted by-laws. This was the case for Sylvain Tapp, who operated Serres Bio-Sol (Douglastown). As a producer of organic tomatoes and cucumbers, it was the only market gardening business in the Gaspé area. "I was isolated," he says. "I had a lot of trouble selling. By joining forces, we had the strength we needed to have a greater impact. I also wanted to promote organic farming."

Le bon goût frais organised promotional activities, including "recipe cards, cards on grocery store shelves and a home-made leaflet printed on blue paper," recalls Carmen. It was the ancestor of today's Guide-Magazine*, so to speak! The network then opened up to restaurants and retailers, followed by marine product producers and finally other processors.*

1999

FONDATION DE LA TABLE DE CONCERTATION AGROALIMENTAIRE DE LA GASPÉSIE

***FOUNDATION OF THE* TABLE DE CONCERTATION AGROALIMENTAIRE DE LA GASPÉSIE**

La Gaspésie emboîte le pas à plusieurs régions du Québec en se dotant d'un tel espace de concertation. Ayant été mise en place par l'UPA, le MAPAQ et le CRCD, la Table devient autonome en 2005. En 2010, « bioalimentaire », plus inclusif, remplace « agroalimentaire » dans le nom de la Table.

Gaspésie followed in the footsteps of several other regions in Québec by creating its own forum for discussion. Established by the UPA, the MAPAQ and the CRCD, the Table became autonomous in 2005. In 2010, "bio-food", which is more inclusive, replaced "agri-food" in the Table's name.

À PRÉSENT RETRAITÉ, JAMES HENRY ATKINS A COFONDÉ ATKINS ET FRÈRES EN 1991.

© Frédérique Leduc

© Charles Briand

AUDREY SIMARD EST AUJOURD'HUI ASSOCIÉE CHEZ PAPILLES DÉVELOPPEMENT.

2004

LE BON GOÛT FRAIS DE LA GASPÉSIE DEVIENT L'ASSOCIATION GASPÉSIE GOURMANDE

LE BON GOÛT FRAIS DE LA GASPÉSIE BECOMES THE ASSOCIATION GASPÉSIE GOURMANDE

Incorporée depuis 2002, l'organisation est d'abord présidée par Pierre Bourdages (Ferme Bourdages Tradition, Saint-Siméon-de-Bonaventure) et dirigée par Lyne Beaulieu. Souhaitant élargir ses effectifs, elle se dote d'un nouveau nom pour mieux inclure les producteurs, transformateurs, restaurateurs, détaillants et autres complices. « Il fallait choisir quelque chose de rassembleur qui correspond à tout le territoire, à tous les types d'entreprises », mentionne James Henry Atkins, cofondateur d'Atkins et Frères (Mont-Louis), qui devient alors président. « On a engagé des spécialistes [PR Communications, Port-Daniel] pour trouver une image de marque forte. » Ainsi naît Gaspésie Gourmande.

Selon M. Atkins, la clé était de donner « un grand coup de barre [avec] l'image de marque pour augmenter la rentabilité des entreprises ». Il fallait « briser les clivages entre gros et petits [producteurs ou transformateurs], entre Gaspésie du nord et du sud, et prendre chacun par la main là où il était pour l'amener plus loin ».

En 2006, l'organisation discute d'objectifs à atteindre et de comment bonifier son dépliant. PR Communications propose la création d'un magazine et l'organisation prend le pari d'aller de l'avant. « Le CA avait envie de défoncer des portes », affirme Audrey Simard, directrice de 2005 à 2011. « On avait changé de nom, on avait les deux mains sur le volant ! illustre-t-elle. Le *Guide-Magazine* a frappé l'imaginaire des autres régions. J'en entends encore parler; ça reste un outil de référence. »

Incorporated in 2002, the organisation was initially chaired by Pierre Bourdages (Ferme Bourdages Tradition, Saint-Siméon-de-Bonaventure) and directed by Lyne Beaulieu. Wishing to expand its membership, it adopted a new name to better include producers, processors, restaurateurs, retailers and other associates. "We had to choose something that would bring together the entire region and all types of businesses," says James Henry Atkins, co-founder of Atkins et Frères (Mont-Louis), who then became chair. "We hired specialists [PR Communications, Port-Daniel] to find a strong brand image." And so, Gaspésie Gourmande was born.

According to James Henry, the key was to "push the brand image hard" to increase the profitability of our members. The organisation had to "break down the divisions between large and small [producers or processors], between northern and southern Gaspésie, and to take everyone by the hand where they were and guide them further."

In 2006, the organisation discussed objectives and how to improve its brochure. PR Communications proposed the creation of a magazine and the organisation took the gamble of moving forward. "The board wanted to open doors," says Audrey Simard, director from 2005 to 2011. "We changed our name; we had both hands firmly on the wheel! The Guide-Magazine *caught the imaginations of other regions. I still hear about it; it continues to be a reference tool."*

2016

FUSION DE L'ASSOCIATION GASPÉSIE GOURMANDE ET DE LA TABLE DE CONCERTATION BIOALIMENTAIRE DE LA GASPÉSIE

***MERGER OF THE* ASSOCIATION GASPÉSIE GOURMANDE *AND THE* TABLE DE CONCERTATION BIOALIMENTAIRE DE LA GASPÉSIE**

Les deux organisations créent une nouvelle synergie pour accomplir leurs deux missions. Elles endossent le nom de la marque, Gaspésie Gourmande, pour poser leurs actions de promotion, de commercialisation et de concertation agroalimentaire régionale.

The two organisations built new synergy to accomplish both their missions. They adopted the brand name Gaspésie Gourmande to carry out their promotional, marketing and regional agri-food coordination activities.

JOSEPH ST-DENIS BOULANGER A MIS SUR PIED LA DISTILLERIE DES MARIGOTS EN 2019.

© Vincent Lebegue

ÉLISABETH VARENNES A COFONDÉ SEABIOSIS EN 2016.

© Seabiosis

2021

GASPÉSIE GOURMANDE, TOUJOURS PERTINENTE APRÈS 30 ANS !

GASPÉSIE GOURMANDE, STILL RELEVANT AFTER 30 YEARS!

Joseph St-Denis Boulanger, de la Distillerie des Marigots (Caplan), a intégré Gaspésie Gourmande en 2020 par « sentiment d'appartenance ». Fils de Carmen St-Denis, l'une des fondatrices du Bon goût frais de la Gaspésie, il a grandi avec l'organisation. Il était tout naturel d'en devenir membre « pour faire partie de la famille des transformateurs et producteurs, pour profiter du rayonnement, de l'image de marque de Gaspésie Gourmande ». L'organisation est aussi, pour lui, une source d'information sur les normes de pratique et initiatives en agrotourisme, notamment.

Membre depuis 2017, Élisabeth Varennes, de Seabiosis (Carleton-sur-Mer), apprécie le côté rassembleur de Gaspésie Gourmande et la vitrine offerte, mais également les services en matière de commercialisation. « Faire partie de Gaspésie Gourmande, c'est avoir un réseau qui nous supporte. On est très concentrés sur la production; avoir de l'aide pour la commercialisation, c'est un vrai plus ! » Elle salue le travail de l'organisation pour « que les magasins et les restaurants utilisent les produits de la Gaspésie » dans la région comme à l'extérieur. « Il y a tout un pan de représentation. Quand Gaspésie Gourmande sort de la région, c'est une très belle visibilité pour nous ! »

Joseph St-Denis Boulanger, of Distillerie des Marigots (Caplan), joined Gaspésie Gourmande in 2020 out of a "sense of belonging". Son of Carmen St-Denis, one of the founders of Le bon goût frais de la Gaspésie, he grew up with the organisation. It was only natural for him to become a member "to be part of the family of processors and producers, and to benefit from the influence and brand image of Gaspésie Gourmande". The organisation is also, for him, a source of information on standards of practice and initiatives in farm tourism in particular.

A member since 2017, Élisabeth Varennes, of Seabiosis (Carleton-sur-Mer), appreciates Gaspésie Gourmande's ability to bring people together and the showcase it offers, as well as its marketing services. "Being part of Gaspésie Gourmande means having a network that supports us. We're very focused on production; having help with marketing is a real plus!" She praises the organisation's work to ensure that "shops and restaurants use Gaspésie products" both in the region and elsewhere. "There's a whole area of representation. When Gaspésie Gourmande heads out of the region, it's offers us great visibility!" ■

MISSION
DE GASPÉSIE GOURMANDE

MOBILISER LES ACTEURS DU MILIEU.

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

METTRE EN VALEUR UNE OFFRE GASPÉSIENNE DE QUALITÉ.

CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT ET À LA PÉRENNITÉ DES ENTREPRISES.

Gaspésie Gourmande rassemble plus de 150 entreprises bioalimentaires : des producteurs et transformateurs de produits agricoles, marins et forestiers, et autres créations gourmandes, ainsi que leurs complices, soit les détaillants, distributeurs, restaurants, chefs et auberges qui vendent ou servent leurs produits.

* Les sigles réfèrent à l'Union des producteurs agricoles (UPA), au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et au Conseil régional de concertation et de développement (CRCD). / *The acronyms refer to the Union des producteurs agricoles (UPA), the Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) and the Conseil régional de concertation et de développement (CRCD).*

ATKINS & frères
PRODUITS FINS

LA RÉFÉRENCE
EN POISSONS FUMÉS
EXTRA FINS

PRODUIT EN GASPÉSIE

FILETS DE MAQUEREAU FUMÉS À CHAUD
POIVRE DE MALABAR

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

Charles et James

OÙ NOUS TROUVER :

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

QUÉBEC
EXPOCITÉ, 250M, BOULEVARD WIFRID-HAMEL

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

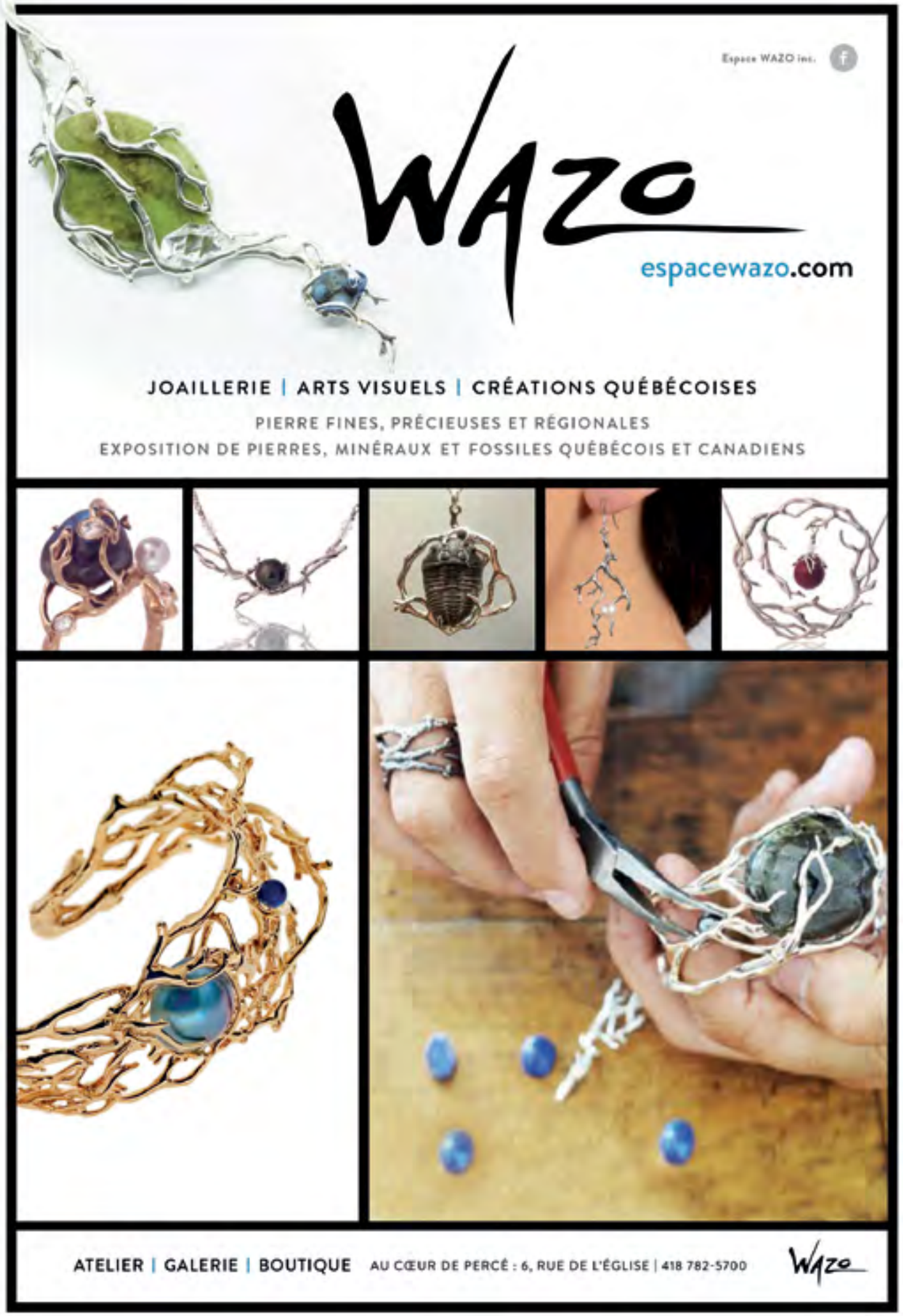
BOUCHERVILLE
393, RUE SAMUEL-DE CHAMPLAIN

Saumon de l'Atlantique fumé à froid

Bouchées de saumon au sirop d'érable

Rillettes de truite et de crevettes fumées

ATKINSETFRERES.COM



AUTONOMIE ALIMENTAIRE

LA GASPÉSIE DANS L'ASSIETTE, *toute l'année*

Avec cinq marchés publics, une quinzaine de kiosques à la ferme, des boutiques de producteurs ou transformateurs, des épiceries fines, des boulangeries, des poissonneries, des mielleries et des érablières, une offre de produits locaux au supermarché et au restaurant, la péninsule comble de mieux en mieux l'appétit de ses résidants et celui des touristes.

PAR HÉLÈNE RAYMOND
petitsperiples@hotmail.com
Journaliste indépendante, elle est spécialiste de ce qui touche notre rapport à l'alimentation et au territoire (champs, fleuve et forêt). Sa réflexion se nourrit aussi de son travail sur l'identité culinaire québécoise. Membre du comité éditorial de Manger notre Saint-Laurent, elle collabore régulièrement avec l'équipe du magazine *Caribou*. On peut la suivre sur son blogue, Petits périples.

FOOD AUTONOMY

THE GASPÉ ON YOUR PLATE, ALL YEAR ROUND

With five public markets, some fifteen farm stands, producers' or processors' boutiques, specialty grocery stores, bakeries, fishmongers, honey and maple syrup producers, and a range of local products in supermarkets and restaurants, the peninsula is increasingly satisfying the appetites of its residents and tourists.

© La Nomade Photographie

Hier, on parlait d'agriculture de subsistance : un carré de jardin, quelques pommiers et des fruits sauvages, des animaux de basse-cour, une vache à traire. Du poisson frais ? N'idéalisons pas le passé : les histoires où il n'y a que des têtes de morue sur la table se racontent encore. L'essentiel consistait à nourrir sa famille. Au milieu du XXe siècle, le nombre de ces fermettes se met à décliner; 3000 s'effacent, laissant trop souvent des terres en friche, des bâtiments abandonnés et des arbres fruitiers tordus dans le paysage.

Comme partout, au cours du XXIe siècle, l'agriculture se spécialise. En 2021, 220 entreprises gaspésiennes déclarent des revenus de plus de 5000 $ annuellement[1]. En nombre, au premier rang : les élevages de bovins de boucherie, suivis du maraîchage (excluant la pomme de terre). En revenus : 12 fermes laitières, suivies par l'élevage bovin. En mars 2021, près de 15 % des exploitations détiennent une certification biologique[2], soit 5 % de plus que la moyenne québécoise. On ne fait pas que chercher des terres où s'établir, on est souvent en quête d'un mode de vie.

Nombreux sont celles et ceux qui prennent du recul face aux grands réseaux de distribution et à l'offre standardisée pour adopter des principes **d'autonomie et d'autosuffisance alimentaire** au quotidien. Cet intérêt pour l'approvisionnement local s'accélère depuis la COVID-19. Si la pandémie nous a ramenés dans nos cuisines et nos potagers, elle a aussi permis d'augmenter le nombre de volailles dans les arrière-cours ! Purdel, qui en vend, note une augmentation des ventes de 9 % à sa succursale de Matane et de 42 % à celle de Caplan, en 2020.

Les liens entre mangeurs, agriculteurs et transformateurs de proximité se resserrent. À Sainte-Anne-des-Monts, la Minoterie des Anciens poursuit sur sa lancée en récoltant et conditionnant céréales et légumineuses biologiques. Partout, la culture des petits fruits connaît un bel élan[3] et on salue le dynamisme des maraîchers. Au Jardin du Village (Caplan), Étienne Goyer et Sonia Boissonneault sont du groupe qui tire la région vers une plus grande autonomie alimentaire. En 2020, ils ont rapidement accepté d'augmenter le nombre d'abonnements hebdomadaires à leurs paniers. Certains ont craint de manquer de nourriture et l'exhortation à l'achat local a provoqué une accélération de la demande : « On aurait dit un train ! » se rappelle Étienne. Alors qu'ils pourraient atteindre 500 paniers en 2021, il précise que la vague s'est amorcée avant la pandémie : « Tout le monde veut manger plus de végétaux. Mais la clientèle doit dénicher une proposition qui répond à son mode de vie. Voilà qui explique la répartition de notre offre entre paniers, kiosque et marchés. »

L'histoire de la Ferme Patasol, établie depuis 1973 à Bonaventure, ressemble à celle des néo-ruraux contemporains. Michèle Poirier démarre, avec son conjoint, la culture de la pomme de terre sur des terres louées. Près de 50 ans plus tard, avec 10 employés permanents et 5 de plus l'été, elle estime répondre à 60 % de la demande locale, sous sa propre marque et celle des chaînes d'alimentation.

1. Ce qui donne droit au statut de producteur agricole.

2. Entreprises ayant des produits certifiés | Portail Bio Québec (portailbioquebec.info).

3. Voir le numéro de l'été 2019 du *Guide-Magazine*.

In the past, it was all about subsistence farming: a vegetable patch, a few apple trees and wild berries, some barnyard animals, a cow to be milked. Fresh fish? Let's not idealise the past: stories about there being only cod heads on the table are still told. The main thing was to feed the family. In the middle of the 20th century, the number of these small family farms began to decline; 3000 faded away, all too often leaving uncultivated land, abandoned buildings and twisted fruit trees in the landscape.

As everywhere, in the 21st century, agriculture is becoming more specialised. In 2021, 220 Gaspesian businesses declared annual revenues of more than $5000[1]. In terms of numbers, cattle farms lead, followed by market gardening (excluding potatoes). In revenue: 12 dairy farms, followed by beef producers. In March 2021, nearly 15% of farms had organic certification[2], 5% more than the Québec average. People are not only looking for land to settle on, they are often also looking for a way of life.

Many people are stepping back from the large distribution networks and the standardised offer to adopt the principles of food autonomy and self-sufficiency in their daily lives. This interest in local sourcing has accelerated with the arrival of COVID-19. While the pandemic has brought us back to our kitchens and vegetable gardens, it has also increased the number of poultry in our backyards! Purdel, which sells poultry, noticed a 9% increase in sales at its Matane branch and a 42% increase at its Caplan branch in 2020.

The connections between eaters, farmers and local processors are getting tighter. In Sainte-Anne-des-Monts, the Minoterie des Anciens is continuing its momentum by harvesting and packaging organic cereals and pulses. Everywhere, berry growing is expanding by leaps and bounds[3] and we salute the dynamism of the market gardeners. At Jardin du Village (Caplan), Étienne Goyer and Sonia Boissonneault are part of the group that is pushing the region towards greater food autonomy. In 2020, they quickly agreed to increase the number of weekly baskets for subscribers. Some feared they would run out of food, and the exhortation to buy local caused demand to accelerate: "It was like a train!", Etienne recalls. While they could reach 500 baskets by 2021, he says the wave started before the pandemic: "Everyone wants to eat more vegetables. But customers have to find a formula that fits their lifestyle. This explains why we sell our produce through a combination of baskets, our farm stand and markets."

1. This is the minimum income required to obtain the status of agricultural producer.

2. Businesses offering certified products | Portail Bio Québec (portailbioquebec.info)

3. See the summer 2019 issue of the Guide-Magazine

La production légumière s'étend des microfermes diversifiées aux entreprises spécialisées. Grâce à Baie des saveurs, qui regroupe l'offre pour la vendre en ligne de novembre à avril, aux recherches en cours qui prolongeront les saisons en serre et sous abris, on cueillera plus et plus longtemps. De son côté, Myriam Larouche Tremblay met en conserve les surplus de récolte des maraîchers. Son entreprise, Au tour du pot – Conserverie mobile (Saint-Alphonse), propose aussi des formations en ligne aux particuliers : « Le tourisme est essentiel, mais, si nous voulons des entreprises pérennes, il faut nourrir les locaux ! » affirme-t-elle.

UNE ASSIETTE À GARNIR DE PROTÉINES MARINES ET TERRESTRES

Côté mer, des poissonneries modernisées et mieux garnies montrent qu'il est plus facile de manger du poisson gaspésien en Gaspésie, et des démarches en cours incitent l'industrie de la capture et de la transformation à faire davantage pour ses marchés de proximité. À sa 13e année d'existence, le programme Fourchette bleue, proposé par Exploramer (Sainte-Anne-des-Monts), continue de promouvoir les espèces méconnues du Saint-Laurent – estuaire, golfe et fleuve – auprès des consommateurs, des poissonniers et des restaurateurs. Et depuis 2018, le collectif Manger notre Saint-Laurent s'intéresse de très près aux ressources comestibles du Saint-Laurent par des recherches scientifiques, des campagnes d'information destinées au grand public et son engagement ferme à donner, aux communautés côtières comme à l'ensemble du Québec, un meilleur accès aux espèces d'ici, actuellement exportées à fort volume.

Hormis les succès de chasse qui remplissent les congélateurs, l'approvisionnement en viandes locales est complexe. Pour les bovins, le gigantesque système nord-américain freine le déploiement d'installations adaptées aux territoires et on perd la trace des animaux, une fois engraissés et encantés. Toutefois, un modèle persiste. Depuis 2008, Marc Cyr, président de la Coopérative Bœuf Gaspésie, travaille avec six partenaires à produire un bœuf nourri au pâturage dont l'élevage répond aux exigences d'un cahier des charges. Chaque année, 200 animaux partent à l'abattoir de Luceville; la majorité de la viande gagne les marchés de Québec et Montréal, le reste est écoulé localement. Pour Marc, la pandémie a peu changé les choses : « Pour nous, les principes du Panier bleu sont ancrés depuis au moins 10 ans. On a senti une hausse au cours de l'été, sans plus. Mais, plus d'éleveurs du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie semblent vendre en direct. »

The story of Ferme Patasol, established since 1973 in Bonaventure, resembles that of contemporary neo-rurals. Michèle Poirier and her husband started growing potatoes on rented land. Nearly 50 years later, with 10 permanent employees and 5 more in the summer, she estimates that she meets 60% of the local demand, under her own brand and food chain brands.

Vegetable production ranges from diversified micro-farms to specialist companies. Thanks to Baie des saveurs, which consolidates the produce available from November to April, selling it online, and to ongoing research that will extend the seasons in greenhouses and tunnels, more crops can be picked and for longer periods of time. For her part, Myriam Larouche Tremblay preserves surplus produce from market gardeners. Her company, Au tour du pot – Conserverie mobile (Saint-Alphonse), also offers online training to individuals: "Tourism is essential, but if we want sustainable businesses, we have to feed the people who live here!" she says.

A PLATEFUL OF PROTEINS FROM SEA AND LAND

As for the sea, modernised and better-stocked fish shops show that it is easier than ever to eat Gaspesian fish in Gaspésie, and steps are being taken to encourage the catch and processing industry to do more for local markets. In its 13th year of existence, the Smarter Seafood™ *program, organised by Exploramer (Sainte-Anne-des-Monts), continues to promote the little-known species of the St. Lawrence – estuary, gulf and river – to consumers, fishmongers and restaurant owners. And since 2018, the* Manger notre Saint-Laurent *collective has been paying close attention to the edible resources of the St. Lawrence through scientific research, information campaigns aimed at the general public and its firm commitment to giving coastal communities and Québec as a whole better access to local species, which are currently exported in large volumes.*

LA FARINE D'AVOINE DE LA MINOTERIE DES ANCIENS

ÉTIENNE GOYER, DU JARDIN DU VILLAGE, VENDANT SES LÉGUMES DANS UN MARCHÉ PUBLIC

LA PRÉPARATION DES CHAMPS DE POMMES DE TERRE CHEZ PATASOL

Bertrand Anel, de la Ferme Percé Nature, a du mal à évaluer si c'est la crise ou le bouche-à-oreille qui explique l'engouement pour ses abonnements. Avec 20 animaux engraissés pour les particuliers, il croit avoir atteint l'équilibre. Alex-Émilie Plourde-Leblanc, des Viandes du 4e Rang – Bergerie OviRêve (New Richmond), combine bœuf, porc et agneau dans ses boîtes : « En 2020, la demande a été forte et j'ai été étonnée de voir que notre clientèle se compose de jeunes familles », mentionne-t-elle.

Le virage vers les plateformes de vente en ligne s'accélère. Aux Bergeries du Margot (Bonaventure), qui propose l'agneau nourri aux algues, on a observé un repli vers la région quand le marché gastronomique s'est refermé, en zone rouge : « Nous avons rapidement adapté notre offre », reconnaît Leïla Arbour, copropriétaire de l'entreprise. « La clientèle locale nous a découverts, leur empressement nous a surpris. »

Pour leur part, Vincent-Olivier Bastien et Éliane Gélinas-Frenette de la Ferme Le Caprivore (Bonaventure) ont souhaité écouler leurs produits caprins et ceux d'artisans-producteurs de la Gaspésie et des régions limitrophes. Leur magasin a ouvert ses portes en pleine pandémie : « Le résultat dépasse les attentes. Nous y vendons des aliments frais et c'est une plateforme de lancement pour des nouveautés. Ces produits, on les mange avec fierté ! » En février 2021, leur étable était ravagée par les flammes. Quelques jours plus tard, ils annonçaient leur intention de reconstruire : « portés par une immense vague d'amour », conclut Vincent-Olivier, rasséréné.

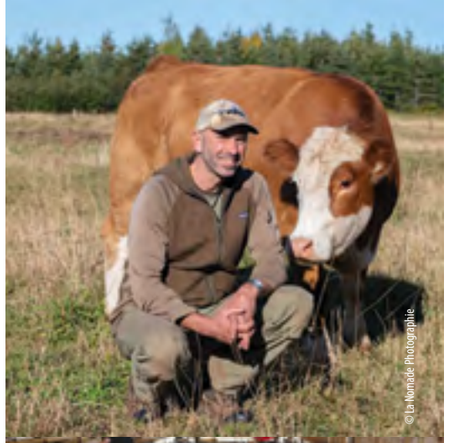
Apart from the hunting successes that fill freezers, the local meat supply is complex. For cattle, the gigantic North American system hinders the deployment of facilities adapted to remote rural areas and we lose track of the animals once they are fattened and sold at auction. But there is one enduring model in the region. Since 2008, Marc Cyr, president of Coopérative Bœuf Gaspésie, has been working with six partners to produce pasture-fed beef that meets the requirements of a set of specifications. Each year, 200 animals are sent to the slaughterhouse in Luceville; most of the meat goes to the Québec and Montréal markets, the rest is sold locally. For Marc, the pandemic has changed little: "We've already been putting the principles underlying the Panier bleu *initiative into practice for at least 10 years. We felt demand go up during the summer, but nothing more. But more farmers in the Lower St. Lawrence and Gaspé regions seem to be selling directly."*

Bertrand Anel, of Ferme Percé Nature, has difficulty evaluating whether it is the pandemic or word of mouth that explains the popularity of his subscriptions. With the 20 animals he fattens for individuals buyers, he believes he has reached a balance. Alex-Émilie Plourde-Leblanc, of Viandes du 4e Rang – Bergerie OviRêve (New Richmond), combines beef, pork and lamb in her boxes: "In 2020, demand was strong and I was surprised to see that our clientele consists of young families," she says.

The shift to online sales platforms is accelerating. At Bergeries du Margot (Bonaventure), which sells seaweed-fed lamb, the owners noticed that demand grew in the region when the gourmet market closed in the red zone: "We quickly adapted our offer," admits Leïla Arbour, co-owner of the company. "Local customers discovered us; their eagerness surprised us."

As for Vincent-Olivier Bastien and Éliane Gélinas-Frenette of Ferme Le Caprivore (Bonaventure), their goal was to sell their own goat products and other products crafted by artisan producers from Gaspésie and neighbouring regions. Their shop opened in the midst of the pandemic: "The results are beyond our expectations. We sell fresh food, and the shop is a launching pad for new products. We eat these products with pride!" In February 2021, their barn was destroyed by fire. A few days later, they announced their intention to rebuild: "buoyed on a huge wave of love", concludes a reassured Vincent-Olivier.

As they rejoice at all these success stories, many would like to better serve the less fortunate. Happily, there are initiatives aimed at food security that give hope.



DE HAUT EN BAS :

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

ALEX-ÉMILIE PLOURDE-LEBLANC, DE LA BERGERIE OVIRÊVE (NEW RICHMOND), AVEC UNE PARTIE DE SON TROUPEAU

VINCENT-OLIVIER BASTIEN ET ÉLIANE GÉLINAS-FRENETTE DANS LEUR BOUTIQUE LE CAPRIVORE

En se réjouissant de tous ces succès, plusieurs voudraient mieux servir les moins nantis. Heureusement, des initiatives visant la **sécurité alimentaire** donnent espoir.

UNE RÉGION NOURRICIÈRE

En Haute-Gaspésie, le projet Nourrir notre monde a le vent dans les voiles. Le mouvement s'étend dans les MRC de la région et jusqu'aux Îles-de-la-Madeleine. La porte-parole du collectif, Marie-Ève Paquette, affirme que sa MRC est en avance sur sa prise en charge : « On est à déterminer ce qu'on met en place. » Une récente consultation énumère des pistes : poulaillers communautaires, installations de séchage du poisson, caveaux d'entreposage, etc. Soulignons que dans la MRC du Rocher-Percé, Produire la santé ensemble, un organisme d'action communautaire autonome, œuvre depuis 2008, cette fois dans une optique de santé globale. Les objectifs demeurent les mêmes : consolider une agriculture locale, saine et durable, stimuler la participation citoyenne et accorder au plus grand nombre le droit à une alimentation « suffisante, saine et nutritive ». Et gaspésienne, de surcroît.

SOUHAITS ET ALLÈGEMENTS POUR ALLER PLUS LOIN

À haute voix, on rêve d'un fromage de lait de vache. On pleure encore la disparition des fermes Chimo et Natibo et de leurs fromages de chèvre. On demande de la volaille ! Les kilomètres qui défilent entre la Gaspésie et le premier service d'abattage disponible à l'ouest ainsi que le prix de la moulée découragent tout projet d'envergure. En attendant un couvoir commercial (on ne trouve aucun détenteur de quota de production), des maraîchers glissent des œufs dans les paniers de leurs abonnés grâce à la capacité d'élevage fixée à 99 poules. Si la débrouillardise n'a pas de limites, le fardeau réglementaire des fermes de **circuit court** gagnerait à s'alléger.

Michèle Poirier, aussi présidente de la Fédération de l'UPA Gaspésie-Les Îles, admire ce bouillonnement : « On entend parler de serres souterraines, d'églises abandonnées où cultiver des légumes, d'îlots de terre en friche à ranimer avec des projets à petite échelle. C'est comme ça qu'on fait vivre des villages. Et c'est avec des entreprises de tailles diverses qu'on fait vivre une société. » Chose certaine, il y a de plus en plus d'aliments gaspésiens dans l'assiette gaspésienne et de l'appétit pour en manger davantage ! ■

Les mots en couleur soulignent ces concepts qui précisent ce qui va de l'autoproduction nationale au droit des États de diriger leur politique agroalimentaire. Ils définissent la capacité de maintenir une production agricole nationale accessible à tous (autonomie); la satisfaction des besoins d'une population par sa propre production (autosuffisance); le droit, pour les individus, à une alimentation suffisante, saine et nutritive (sécurité). La vente directe illustre ce rapport étroit entre producteur et consommateur. Quant au terme circuit court, les spécialistes conviennent qu'il fait référence au fait qu'un seul intermédiaire agit entre l'artisan et le consommateur. Plusieurs, parmi nos interlocuteurs, se les approprient, à l'échelle gaspésienne.

A NOURISHING REGION

In the Upper Gaspé, the Nourrir notre monde *project has the wind in its sails. The movement is spreading throughout the region's RCMs and as far as the Magdalen Islands. The spokesperson for the collective, Marie-Ève Paquette, says that her RCM is ahead of the game: "We're in the process of determining what to put in place." A recent consultation identified several possibilities: community chicken coops, fish drying facilities, root cellars, etc. In the* MRC du Rocher-Percé, Produire la santé ensemble, *an independent community action organisation, has been working since 2008, in their case from an overall health perspective. But the objectives remain the same: consolidate local, healthy and sustainable agriculture, stimulate citizen participation and make sure as many people as possible have access to "sufficient, healthy and nutritious" food. And Gaspesian food at that.*

HOPES AND MORE FLEXIBLE RULES TO GO FURTHER

Out loud, we dream of a cow's milk cheese. We still mourn the disappearance of the Chimo and Natibo farms and their goat's milk cheeses. We ask for poultry! The many kilometres separating the Gaspé from the nearest slaughterhouse to the west, as well as the price of feed, discourage any large-scale project. While waiting for a commercial hatchery (there are no egg production quota holders in the region), market gardeners are able to slip eggs into their subscribers' baskets because they can keep up to 99 hens without a quota. While resourcefulness is boundless, the regulatory burden of short circuit farms would benefit from being lightened.

Michèle Poirier, who also chairs the Gaspésie-Les Îles chapter of the Fédération de l'UPA, admires the effervescence: "We hear about underground greenhouses, abandoned churches where vegetables can be grown, and islands of wasteland that can be revived with small-scale projects. This is how villages are brought to life. And this is how you keep a society alive with businesses of various sizes." One thing is certain, there is more and more Gaspesian food on the Gaspesian plate and an appetite to eat more yet! ■

DÉCOUVREZ LE MUSÉE ACADIEN DU QUÉBEC

La place
de notre étoile

Musée Acadien du Québec

Expositions
Animations
Terrasse
Boutiques

ouvert 7/7

museeacadien.com
418 534-4000

Québec

BONAVENTURE CULTURE

LE THÉÂTRE DE LA PETITE MARÉE ET DYNAMO THÉÂTRE PRÉSENTENT

DON QUI QUOI!?!

Illustration : Sébastien Thibault

THÉÂTRE FAMILIAL

BONAVENTURE
Centre Bonne Aventure

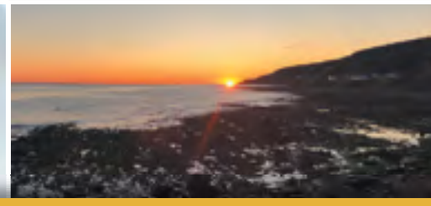
Du 15 juillet au 1er août
Jeudi et vendredi à 19 h 30
Samedi et dimanche à 10 h 30

RÉSERVATION
(places limitées)
418 534-2386
theatredelapetitemaree.com

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

RESTAURANT / MOTEL

L'ÉTOILE DU NORD



Une bonne table de la Gaspésie, une expérience mémorable, vous allez adorer votre séjour avec nous !

C'est devant la Pointe-à-la-Frégate que la « Pénélope » fit naufrage en 1815 et que se dresse, depuis 1878, L'Étoile du Nord. Devenue dès 1924 le petit hôtel du village, lieu de fréquentation et de discussion, L'Étoile du Nord vous offre maintenant, dans une ambiance chaleureuse, une salle à manger au cachet unique et à la vue imprenable sur la mer.

Booking.com Traveller Review Awards 2021 8,3

Bienvenue cyclistes!

À DÉCOUVRIR :

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

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT !

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

CHAQUE SEMAINE,
REMPLACEZ 12 $ D'ALIMENTS
PROVENANT D'AILLEURS

PAR 12 $ D'ALIMENTS
QUÉBÉCOIS

DÉFI
12$

LANCEZ LE DÉFI
À VOS AMIS!

Un geste simple
qui peut amener de grands
bénéfices pour notre économie.
1 MILLIARD DE DOLLARS
pour les agriculteurs, pêcheurs
et transformateurs.

Votre gouvernement

Québec

GÎTE DU MONT-ALBERT

TOUS LES GOÛTS SONT DANS LA NATURE

Tombez sous le charme d'une explosion de saveurs, mettant à l'honneur les produits du terroir, dans un décor fabuleux au cœur des montagnes.

FORFAIT GOURMET

- Souper table d'hôte 3 services
- Nuitée au Gîte du Mont-Albert
- Petit déjeuner complet

À partir de
166$ /pers.

Tarif en occupation double.
Frais de service inclus, taxes en sus.

no d'établissement : 001223

Photo : Mathieu Charland

Sépaq

Restaurant
ADAMS

20, rue Adams | Gaspé
418 368-2244
moteladams.com

LA MINOTERIE
DES ANCIENS

Pure
GASPÉSIE

Farines
Gruaux
Graines décortiquées
Huiles

Biologique
Sans gluten

418 729-3813
laminoteriedesanciens.com

GASTRONOMIE ET RELÈVE

Le goût DE LA GASPÉSIE

La Gaspésie a-t-elle un goût salé d'eau de mer, la saveur corsée du nordet, l'acidité d'une talle de petits fruits, l'amertume des herbes folles ou la douceur sucrée d'un ciel nuageux ? Un peu tout ça ! Son foisonnant répertoire gourmand en témoigne, tout comme les plats de ses chefs. André Lagacé et Yannick Ouellet, deux phares du milieu de la cuisine, réfléchissent au sujet de l'art culinaire actuel de la péninsule et nous font découvrir leurs coups de cœur de la relève.

Pour André Lagacé, la gastronomie, c'est de bien manger. Il faut toutefois sentir le professionnalisme et la signature du chef dans son plat : « Ce n'est pas parce que tu manges du foie gras que c'est gastronomique. S'il est mal fait, il n'est pas plus gastronomique qu'un *grilled cheese*. Par contre, je peux manger un maudit bon *grilled cheese* préparé avec des fromages d'ici, du canard confit et un pain au levain. »

Et l'art culinaire gaspésien ? Il s'agit d'une cuisine qui se situe entre la tradition et la modernité, affirme M. Lagacé : « C'est une cuisine du terroir. Ça peut être une guédille préparée avec des crevettes d'ici et un pain brioché. Ce qui est fait maison de A à Z, qui est authentique et bien exécuté peut devenir gastronomique. »

En Gaspésie, on trouve encore dans les restaurants des boulettes de morue et des sauces de fruits de mer. « Ça va toujours rester, dit le chef Lagacé. Ce sont des plats traditionnels. Maintenant, les menus proposent également des plats élaborés avec des ingrédients locaux comme des champignons et des fruits sauvages, du carvi, de la livèche, du sapin baumier, du mélilot, du poivre crispé, de l'épinette, des algues, du thon gaspésien, etc. Par contre, ce qui manque présentement, ce sont des chefs cuisiniers de métier qui sont capables de mettre de l'avant ces produits, qui ont cette curiosité-là. » En classe, le formateur se fait un devoir de montrer à ses élèves l'importance d'être fier de son terroir et de le mettre en valeur.

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

Le chef André Lagacé est originaire de Percé. Sa feuille de route est garnie de prix, de voyages et de beaux moments passés dans les cuisines de restaurants réputés comme le Toqué ! et le Newtown. Afin d'offrir une meilleure qualité de vie à sa famille, le chef a fait un retour aux sources en 2007. Depuis, il transmet son savoir à la relève avec bonheur, en tant qu'enseignant du programme *Cuisine* à l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie.

GASTRONOMY AND THE NEXT GENERATION

THE FLAVOUR OF THE GASPÉ

Is the Gaspé Peninsula synonymous with the salty zip of seawater, the full-bodied flavour of a northeaster, the acidity of a berry patch, the bitterness of wild herbs or the sweetness of a cloudy sky? It's a bit of all that and more! Its bountiful gourmet catalogue bears witness to this, as do the dishes of its chefs. André Lagacé and Yannick Ouellet, two leading lights in the culinary world, reflect on the peninsula's current culinary art and share their picks for the next generation.

For André Lagacé, gastronomy is about eating well. But you have to feel the professionalism and signature of the chef in his or her dish: "Just because you're eating foie gras doesn't mean it's gourmet. If it's badly prepared, it's no more gourmet than a grilled cheese sandwich. On the other hand, I can eat a darn good grilled cheese made with local cheeses, duck confit and sourdough bread."

© Roger St-Laurent

La pandémie a fait réfléchir la société québécoise sur son système agroalimentaire et sur l'autonomie alimentaire. Des initiatives comme la plateforme Goûter NOUS, l'application de l'Union des producteurs agricoles Mangeons local plus que jamais ! et le Panier bleu ont vu le jour dans ce contexte, s'ajoutant à d'autres comme Manger notre Saint-Laurent, qui met en valeur les ressources animales et végétales comestibles du fleuve, de l'estuaire et du golfe. « Les gens vont vouloir consommer plus local, ils vont exiger plus de produits locaux et de produits du terroir dans les supermarchés, croit M. Lagacé. Les restaurants vont créer leur propre jardin ou acheter leurs ingrédients chez des maraîchers. Je pense que plusieurs petits maraîchers vont éclore. J'en vois autour de moi. »

CUISINE RÉGIONALE OU DU TERROIR

Le chef Yannick Ouellet parle de cuisine du terroir et de cuisine régionale lorsqu'il décrit sa Gaspésie : « La cuisine régionale, ça comprend les produits régionaux et les produits du terroir. Un produit régional, c'est un produit transformé ici, mais dont les ingrédients ne sont pas tous locaux. Pour un produit du terroir, on parle d'une connaissance propre à la région, mais il faut aussi qu'il soit rattaché au terroir, à la terre ou à la mer. Les produits de Gaspésie Sauvage sont des produits du terroir parce qu'ils sont cueillis dans la forêt gaspésienne. »

M. Ouellet est fier de l'évolution culinaire gaspésienne des 10 dernières années : « Avant, il y avait beaucoup de crêpes aux fruits de mer dans les restaurants en Gaspésie. Maintenant, il y en a encore et c'est correct, mais on trouve beaucoup de produits locaux intéressants. On n'est plus dans la carte postale gaspésienne. Tout ce qui faisait le charme de la Gaspésie est toujours là, mais le reste s'est magnifié. »

Selon le chef, les plats phares de la cuisine gaspésienne disparaissent de plus en plus : « Je suis très fier de ça parce que ça signifie que nous sommes rendus ailleurs. On a de tout, de tous les styles. Il n'y a plus de plats phares, mais tout le potentiel du Saint-Laurent est ouvert parce que les restaurateurs, Fourchette bleue, Manger notre Saint-Laurent, les clients, tout le monde travaille pour que l'on ait de plus en plus de nouvelles espèces, de nouveaux marchés, de nouvelles manières d'avoir accès aux produits. » Il se réjouit aussi de l'intérêt pour les algues qui se développe petit à petit de la part des consommateurs.

Comme son confrère André Lagacé, M. Ouellet est d'avis que la Gaspésie a un riche et inspirant terroir, des visiteurs en abondance, mais il faut que les restaurants soient prêts à accueillir tout ce beau monde : « Le défi, ce sont les ressources humaines. On doit trouver de nouvelles formules pour que les gens soient prêts à servir la clientèle. Souvent, le problème, c'est la gestion, la mobilisation, l'organisation d'équipe. Les gens n'ont pas d'expérience. Ils savent bien cuisiner, ils veulent s'ouvrir un restaurant, mais ils se rendent compte assez vite qu'ils sont embourbés. Je fais de la consultation. Depuis la pandémie, je supporte les équipes à distance. Ça fonctionne bien et ça va rester. »

What about the culinary art of the Gaspé? It's a cuisine that falls between tradition and modernity, says André: "It's a local cuisine. It can be a guédille *prepared with local shrimp and brioche bread. Anything that's homemade from A to Z, that's authentic and well put together can become gastronomic."*

In the Gaspé, you can still find cod cakes and seafood sauces in restaurants. They'll always be there," says Chef Lagacé. "These are traditional dishes. But now, menus also feature selections made with local ingredients like wild mushrooms and berries, caraway, lovage, balsam fir, sweet clover, green alder pepper, spruce, seaweed, Gaspé tuna, etc. However, what's currently lacking are professional chefs who are able to promote these products, who have this curiosity." In class, instructors make it a point to show their students the importance of being proud of their land and of showcasing it.

The pandemic has made Québec society reflect on its agri-food system and on food autonomy. Initiatives such as the Goûter NOUS *platform, the* Union des producteurs agricole's Mangeons local plus que jamais! *application and the* Panier bleu *were born in this context, in addition to others such as* Manger notre Saint-Laurent, *which promotes the edible animal and plant resources of the St. Lawrence, and its estuary and gulf. "People are going to want to consume more local foods, they're going to demand more local and terroir products at supermarkets," says André. "Restaurants will create their own gardens or buy their ingredients from market gardeners. I think that many small market gardens will spring up. I see them around me."*

REGIONAL OR TERROIR CUISINE

Chef Yannick Ouellet talks about local and regional cuisine when he describes his Gaspé Peninsula: "Regional cuisine includes regional products and local products. A regional product is one that's processed here, but whose ingredients aren't all local. In the case of a local product, we're talking about knowledge specific to the region, but it must also be linked to the land or the sea. For instance, the products offered by Gaspésie Sauvage are terroir products because they are harvested in the Gaspesian forest."

Yannick is proud of the culinary evolution in the Gaspé over the past 10 years: "In the past, seafood crêpes appeared on many menus on the Gaspe Peninsula. Some still offer them today, and that's okay, but there are many good local products. The Gaspé postcard is a thing of the past. Everything that made the Gaspé charming is still here, but the rest has become more beautiful."

According to the chef, the flagship dishes of Gaspesian cuisine are gradually disappearing: "I'm immensely proud of that because it means we've moved on. We have a bit of everything, all styles. There are no longer any flagship dishes; instead, the full potential the St. Lawrence is wide open because restaurant owners, Smarter Seafood™, Manger notre Saint-Laurent, *customers... everyone's working to make sure we have more and more new species, new markets, new ways to access products." He's also pleased with the interest in seaweed that's gradually developing amongst consumers.*

Like his colleague André Lagacé, Yannick believes the Gaspé has a rich and inspiring terroir and an abundance of visitors, but restaurants must be ready to welcome all these people: "The challenge is human resources. We have to find new formulas so that people are ready to serve the clientele. Often, the problem is management, mobilisation and team organisation. People have no experience. They know how to cook well, they want to open a restaurant, but they soon realise they're overwhelmed. I do some consulting. Since the pandemic, I've been supporting teams remotely. It's working well and we'll keep on doing it this way."

© Jérôme Landry

Le chef Yannick Ouellet est né à Sainte-Anne-des-Monts. Il est l'un des plus fidèles ambassadeurs des produits de la Gaspésie. Entrepreneur depuis 2003, il propose des services de consultation et de formation aux restaurateurs de même qu'aux entreprises de transformation alimentaire. Il a aussi mis sur pied une académie de cuisine pour transmettre son savoir aux *foodies*, puis il a créé la boutique de produits locaux Croquez la Gaspésie.

RELÈVE ÉTINCELANTE

On a demandé aux deux chefs quelle cuisinière ou quel cuisinier de la péninsule brille par son talent et son utilisation des produits régionaux. Pour eux, il était difficile de ne nommer qu'une seule personne. Le chef Christophe LeBreux-Mamelonet, de la Maison du Pêcheur (Percé) – en lice pour le prix Révélation 2021 aux Lauriers de la gastronomie québécoise –, et la cheffe Elsa Roba, du Brise-Bise (Gaspé), ont été mentionnés par les deux professeurs. André Lagacé a aussi parlé du chef Christopher Dea, du Restaurant Attablé (Chandler). Yannick Ouellet a souligné le bon travail de Geneviève Paquet, de l'Auberge Château Lamontagne (Sainte-Anne-des-Monts), et du personnel de cuisine du Gîte du Mont-Albert (Sainte-Anne-des-Monts) qui doit s'adapter aux changements de chefs tout en maintenant un standard de qualité.

BRILLIANT RISING STARS

The two chefs were asked which chefs on the peninsula are outstanding for their talent and use of regional products. It was difficult for them to name just one person. Chef Christophe LeBreux-Mamelonet of the Maison du Pêcheur (Percé) – in the running for the 2021 Revelation award at the Lauriers de la gastronomie québécois, and Chef Elsa Roba of the Brise-Bise (Gaspé), were mentioned by both instructors. André Lagacé also mentioned Chef Christopher Dea of Restaurant Attablé (Chandler). Yannick Ouellet highlighted the good work of Geneviève Paquet of the Auberge Château Lamontagne (Sainte-Anne-des-Monts), and the kitchen staff at the Gite du Mont-Albert (Sainte-Anne-des-Monts), who have to adapt to changes in chefs while maintaining a high-quality standard.

LE COUP DE CŒUR DE M. LAGACÉ : PASCALE MALO, 34 ANS, GASPÉ

La pâtissière Pascale Malo est propriétaire d'un atelier de pâtisserie à Gaspé et enseignante du programme *Cuisine* à l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie. « C'est une créative ! Elle travaille ses produits de A à Z, elle utilise des produits d'ici et de saison. C'est l'une des meilleures pâtissières de la Gaspésie ! Et je la présenterais sans gêne au Québec ! » assure M. Lagacé.

© André Lagacé

CHEF LAGACÉ'S FAVOURITE: PASCALE MALO, 34, GASPÉ

Pastry chef Pascale Malo owns a pastry kitchen in Gaspé and teaches in the Cuisine *program at the École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie. "She's a creative person! She crafts her products from start to finish; she uses local and seasonal products. She's one of the best pastry chefs in the Gaspé! And I would not hesitate to introduce her to Quebec!" says André.*

LE COUP DE CŒUR DE M. OUELLET : CHRISTOPHE LEBREUX-MAMELONET, 27 ANS, PERCÉ

C'est un défi de prendre la relève d'un établissement dont l'identité est très forte, affirme M. Ouellet. Selon lui, le chef Christophe LeBreux-Mamelonet, de la Maison du Pêcheur, l'a relevé : « Il aurait pu dire : "On est dans un établissement qui fonctionne, c'est ça, les recettes qui marchent, et parce que la machine roule, on ne change rien." De réussir à faire son nom, à réinventer la formule et que les gens soient contents, c'est remarquable. Surtout pour son âge. »

CHEF OUELLET'S FAVOURITE: CHRISTOPHE LEBREUX-MAMELONET, 27, PERCÉ

© Marie-Pier Huard-Albert

"It's a challenge to take over an establishment with a very strong identity," says Yannick. According to him, Chef Christophe LeBreux-Mamelonet, of the Maison du Pêcheur, has met the challenge: "He could have said, 'We've got an establishment that clicks, that's it, recipes that work, and the machine's running just fine; we're not changing anything.' To successfully make a name for himself, reinvent the formula, and for people to be happy, that's remarkable. Especially for someone his age."

NOUS AVONS CHOISI DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR CETTE RELÈVE ÉTOILE PAR LE BIAIS D'UN QUESTIONNAIRE GOURMAND GASPÉSIEN.

Quel plat vous fait penser à la Gaspésie ?

PM : Une guédille aux crevettes en été.

CLM : La fameuse guédille au homard. Qu'elle soit traditionnelle ou réinventée, elle me rappelle toujours mon coin natal.

Quel produit marin aimez-vous particulièrement cuisiner ?

PM : Le kombu gaspésien en flocons, pour remplacer la fleur de sel dans un *cake* salin, un mille-feuille, une ganache montée au chocolat au lait, une tartinade au caramel.

CLM : Le flétan de l'Atlantique. En céviché ou grillé, ce poisson à chair blanche et délicate peut s'apprêter de différentes façons et il s'accorde parfaitement avec une sauce salée ou légèrement acidulée.

Une céréale ou une plante à découvrir ?

PM : Le sarrasin. Dans une kasha, praliné ou grillé, en farine, en grains cuits pour des salades. Sa texture est surprenante et remplace bien les noix pour des pâtisseries sans noix. J'apprécie sa profondeur aromatique.

CLM : Le chanvre. Les graines de chanvre ont une bonne teneur en fibres, en oméga-3 et un bon apport en lipides. Le goût de noisette de l'huile de chanvre est intéressant pour la création de vinaigrettes. La culture du chanvre est aussi issue d'une agriculture durable.

Un produit transformé dont vous ne pouvez plus vous passer ?

PM : Les chocolats de Chaleur B Chocolat [Carleton-sur-Mer]. C'est une révélation sur le plan gustatif, en comparaison des produits industriels et uniformisés généralement utilisés. Dany et son équipe ont une approche novatrice. Ils proposent des produits et des techniques créatives qui donnent en grande partie le choix et le contrôle qualité aux transformateurs.

CLM : Le saumon fumé. Que ce soit en apéro, en salade, sur une pizza ou dans une sauce crémeuse, [c'est un] incontournable. Fumé à chaud ou à froid, c'est un produit de grande qualité que j'apprécie énormément.

Quelle est votre plus récente découverte culinaire ?

PM : Tout ce qui est délicat, parfumé et qui se déshydrate. Je fais des poudres colorées et aromatiques. J'ai du plaisir à faire sécher le plus simplement possible toutes sortes de produits de cueillette sauvage pour en conserver les huiles essentielles ou les parfums naturels. Plutôt que de mettre un fruit pas mûr qui provient de l'autre bout du monde dans mes assiettes en hiver, je privilégie les produits séchés.

CLM : La richesse du terroir boréal. Je découvre des produits du terroir que nous pouvons utiliser pour remplacer ceux que nous importons. Exemples : les boutons de marguerite au lieu des câpres, le jus d'argousier pour les desserts au lieu du citron, l'huile de caméline au lieu de l'huile d'olive.

Quel est l'indispensable du pique-nique gaspésien ?

PM : Si c'est pour souper entre amis à la plage, un homard au brûleur avec de l'eau de mer ou des moules sur un feu de braises, c'est toujours un plaisir.

CLM : Les crevettes nordiques. En raison de leur grande fraîcheur et de leur teneur élevée en protéines. Elles se dégustent très bien cuites et décortiquées ou dans une guédille. ■

WE HAVE CHOSEN TO HELP YOU DISCOVER THESE RISING STARS BY QUESTIONING THEM ABOUT GASPESIAN GOURMET FARE.

What dish brings the Gaspé Peninsula to mind for you?

***PM**: A shrimp* guédille *in summer.*

***CLM**: The famous lobster* guédille. *Whether it's a traditional version or reinvented, it always reminds me of my home region.*

What marine product do you particularly like to prepare?

***PM**: Gaspesian kombu flakes, to replace the* fleur de sel *in a savoury cake, a mille-feuille, a milk chocolate ganache, a caramel spread.*

***CLM**: Atlantic halibut. Whether cooked or grilled, this delicate, white-fleshed fish can be prepared in a variety of ways and goes perfectly with a salty or slightly acidic sauce.*

Is there a cereal or plant you would like people to discover?

***PM**: Buckwheat. In a kasha,* praliné *or toasted, in flour, as cooked grains for salads. Its texture is surprising, and it replaces nuts well for nut-free pastries. I appreciate its aromatic depth.*

***CLM**: Hemp. Hemp seeds are high in fibre, omega-3 and fat. The nutty taste of hemp oil is interesting for making vinaigrettes. Hemp is also grown in a sustainable manner.*

A processed product you can't live without?

***PM**: The chocolates from Chaleur B Chocolat [Carleton-sur-Mer]. It's a revelation in terms of taste, compared to the more common industrial and standardised products. Dany and his team have an innovative approach. They come up with creative products and techniques that give processors a lot of choice and quality control.*

***CLM**: Smoked salmon. Whether as an appetiser, in a salad, on a pizza or in a creamy sauce, [it's a] must-have. Hot or cold smoked, it's a high-quality product I really enjoy.*

What is your most recent culinary discovery?

***PM**: Anything that's delicate, fragrant and can be dried. I make coloured and aromatic powders. I enjoy drying all sorts of wild-gathered products as simply as possible to preserve the essential oils or natural fragrances. Rather than putting an unripe fruit from the other side of the world on my plate in winter, I prefer dried products.*

***CLM**: The richness of the boreal terroir. I'm discovering local products that we can use to replace those we import. Examples include daisy buttons instead of capers, sea buckthorn juice for desserts instead of lemon, camelina oil instead of olive oil.*

What's a must for a Gaspesian picnic?

***PM**: If it's for lunch with friends at the beach, lobster in seawater over a burner or mussels over an open fire is always a pleasure.*

***CLM**: Northern shrimp. Because of its great freshness and high protein content. It's very tasty cooked and peeled or in a* guédille. ■

FONDS régionaux de solidarité FTQ

S'INVESTIR POUR
UNE MEILLEURE SOCIÉTÉ.

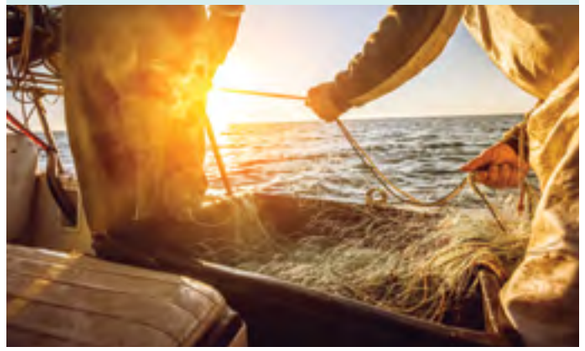
On a tous une entreprise à faire grandir.

Notre équipe d'experts en financement accompagne les entreprises de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine depuis maintenant 25 ans dans leurs projets les plus ambitieux.

Du financement d'entreprise sur mesure, des prêts sans prise de garantie et un partenaire à long terme, c'est ce que les Fonds régionaux de solidarité FTQ peuvent offrir aux entrepreneurs d'ici.

On est prêt à s'investir avec vous pour inventer l'économie de demain.

fondsreg.com
1 800 404-7429



Hydro Québec
Présente

8 — 10 OCT. 2021
sous réserve de confirmation

FESTIVALLAVIREE.COM
CARLETON-SUR-MER

FESTIVAL LA VIRÉE TRAD

20e ÉDITION

En collaboration avec
INNERGEX

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

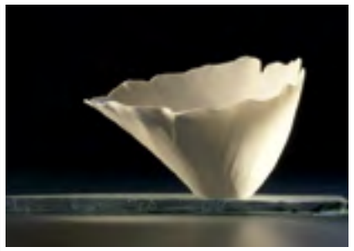
CIRCUIT DES ARTS DE LA GASPÉSIE

THE GASPÉSIE ART TOUR

circuitdesarts.org

culture GASPÉSIE

Québec



ENTREZ DANS
L'UNIVERS COLORÉ
DE NOS ARTISTES
ET ARTISANS !

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 !!!

TÉTÛ
• TAVERNE GASPÉSIENNE •

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

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

TETURESTO.CA
418 368.8388
178, rue de la Reine, Gaspé

TENDANCES ET TRANSFORMATIONS

Les routes PARALLÈLES

Observer les tendances de l'année 2021 implique nécessairement de réfléchir aux transformations engendrées par cette pandémie au cœur de laquelle nous sommes toujours. Essayer de déceler les tendances qui influenceront nos choix de consommation signifie parcourir ces chemins de traverse qu'elle nous a imposés, puis tenter de deviner lesquels laisseront des traces durables et lesquels seront désertés au retour de nos habitudes.

© Charles-Frédérick Ouellet

PAR AUDREY SIMARD ET DJANY POULIN
audrey@papilles.ca | djany@papilles.ca
L'équipe de Papilles développement se spécialise dans la commercialisation des produits du terroir québécois. Elle est animée par la rencontre avec les producteurs et désire participer concrètement au rayonnement de la gastronomie du Québec.

Parmi les tendances que la pandémie aura tracées à gros traits, il y a celle du virage vers la vente en ligne. Le secteur bioalimentaire canadien, qui évoluait moins rapidement que d'autres secteurs en matière de commerce électronique, s'est vu rattraper cette course à la vitesse grand V, avec un bond de 86 % par rapport à 2019[1].

Pour des entreprises gaspésiennes, l'achat en ligne signifie l'effacement des frontières, l'amenuisement des distances entre les producteurs et les clients. La rue est maintenant le Web et les consommateurs ne sont pas plus loin des entreprises gaspésiennes que de celles situées à quelques coins de rue de chez eux. Pour Dany Marquis, de la Brûlerie du Quai et de Chaleur B Chocolat (Carleton-sur-Mer), cette relativité des frontières physiques était déjà une réalité : « Les ventes en ligne font partie depuis longtemps de notre modèle d'affaires. Dès le départ, ce fut une façon de garder le contact avec la clientèle touristique, une fois qu'elle repart chez elle. Et les ventes en ligne nous permettent d'offrir une gamme de produits plus vaste, où une partie des consommateurs intéressés n'est pas à proximité. C'est la plus grande part de notre chiffre d'affaires. »

1. C. Graf, « Huit tendances alimentaires pour 2021 », *Braque*, [En ligne], 5 février 2021. braque.ca/tendances-alimentaires-2021

TRENDS AND TRANSFORMATIONS

PARALLEL ROADS

Looking at the trends for 2021 necessarily involves thinking about the transformations brought about by this pandemic, in the midst of which we still find ourselves. Trying to identify the trends that will influence our consumption choices means going down the side roads it has imposed on us, and then trying to guess which ones will leave lasting traces and which ones will fall by the wayside when our old habits return.

Amongst the trends the pandemic will have emphasised is the shift towards online sales. The Canadian biofood sector, which had been moving more slowly than other sectors in terms of e-commerce, has been caught up in this race at breakneck speed, with a jump of 86% compared to 2019[1].

1. C. Graf, Huit tendances alimentaires pour 2021, Braque, *[Online], February 5, 2021. braque.ca/tendances-alimentaires-2021*

Et s'il y a un produit qui a connu un engouement particulier avec la pandémie, c'est bien le café ! L'obligation du télétravail a incité les gens à boire du *bon* café, même à la maison. Du coup, les ventes d'accessoires pour la préparation du café et les cafés de spécialité (voir l'encadré) ont bondi durant la dernière année. Chez nos voisins états-uniens, c'est une augmentation de près de 5 % seulement en 2020, alors que, pour la période de 2015 à 2019, elle était d'environ 4 %[2].

La pandémie a-t-elle quand même eu un impact ? « Ç'a explosé, affirme M. Marquis. Mais on était prêts à prendre la vague. » Il faut dire que l'entreprise a une gamme de produits qui se prêtent à l'achat en ligne : le café et le chocolat voyagent bien. « Encore plus que ça. Il y a un réel avantage à acheter en ligne du point de vue de la fraîcheur. Dans notre façon de gérer ces ventes, on envoie toujours à nos clients des cafés fraîchement torréfiés, et ils arrivent à destination en à peine quelques jours. C'est encore plus frais que ce que les gens peuvent trouver sur une tablette d'épicerie. C'est comme avoir son boulanger du coin, mais à portée de clavier », image-t-il.

2. T. Grant, « How Covid-19 Changed Home Coffee Consumption », *Perfect Daily Grind*, [En ligne], 11 novembre 2020. perfectdailygrind.com/2020/11/how-covid-19-changed-home-coffee-consumption

For Gaspesian businesses, online purchasing means the erasure of borders, the shrinking of distances between producers and customers. The street is now the Web and consumers are no farther away from Gaspesian businesses than they are from those located a few blocks from their homes. For Dany Marquis, of Brûlerie du Quai and Chaleur B Chocolat Tradition (Carleton-sur-Mer), this relativity of physical borders was already a reality: "Online sales have long been part of our business model. From the start, it was a way to keep in touch with our tourist clientele once they had gone home. And online sales allow us to offer a wider range of products, where some of the interested consumers are not nearby. These sales bring in the most revenue."

And if there is one product that has been particularly popular during the pandemic, it's coffee! The need to work from home has encouraged people to drink good *coffee, even at home. As a result, sales of coffee-making accessories and specialty coffees have surged in the past year. In the United States, this led to an increase of almost 5% in 2020 alone, compared to an increase of around 4% for the entire period from 2015 to 2019[2].*

2. T. Grant, How Covid-19 Changed Home Coffee Consumption, Perfect Daily Grind, *[Online], November 11, 2020. perfectdailygrind.com/2020/11/how-covid-19-changed-home-coffee-consumption*

Le café de spécialité est né d'un désir de mettre de l'avant un profil gustatif plus complexe, souvent exprimé à travers une torréfaction plutôt pâle, des techniques de préparation élaborées ou des terroirs précis. Le travail des producteurs à la source et des torréfacteurs artisans fait aussi partie des éléments au cœur de cette industrie.

DANY MARQUIS ET LE TORRÉFACTEUR MATHIEU CLAUDE LABRECQUE, DE LA BRÛLERIE DU QUAI

© Brûlerie du Quai

LA SOLIDARITÉ PAR L'ACHAT LOCAL

Parmi les autres tendances intensifiées par la pandémie, celle de l'achat local trône tout en haut. Elle prend racine dans divers comportements : d'un côté, elle est née de ce réflexe presque animal de nous replier sur nous-mêmes en temps de crise, mais elle vient aussi d'une insécurité bien réelle. Le monde entier devenant un lieu incertain, qu'adviendra-t-il des denrées que nous importons ? C'est également un réflexe de solidarité : devant le risque que notre économie s'écroule, on se serre les coudes et on encourage nos producteurs et artisans.

Au-delà de s'approvisionner localement, la façon d'acheter en elle-même a aussi changé. Étienne Goyer, du Jardin du Village (Caplan), l'a mesuré très concrètement : « Il y a des gens qui viennent à mon kiosque depuis toujours acheter leurs légumes, qui se sont inscrits à la formule panier en 2020, alors qu'ils ne l'avaient jamais fait avant. » Louise Ouellet fait partie de ces clients : « On était déjà conscientisés à l'importance d'acheter local, mais c'est devenu encore plus important pendant la pandémie d'être solidaires et d'aider [les entreprises d'ici] à passer au travers. » M^me^ Ouellet avait mijoté l'idée d'une inscription aux paniers dans les dernières années, mais la pandémie l'aura convaincue de sécuriser cet approvisionnement.

REPENSER L'OFFRE

Pour Geneviève Brunet, coordonnatrice des Jardins d'Amaryllis (Douglastown), la pandémie a eu un autre effet inattendu : « Les gens se sont mis à faire des potagers à la maison et on s'est tous retrouvés avec des tomates en même temps ! » Il a donc fallu qu'elle repense l'offre en légumes pour la saison 2021, afin de proposer quelque chose de différent des initiatives domestiques. La planification du calendrier de production a été revue en cultivant, par exemple, des primeurs à travers la production serricole et en diversifiant les légumes disponibles en haute saison.

Cet engouement pour l'achat local est-il là pour durer ? Selon M. Goyer, absolument : « C'est une tendance qui va rester parce qu'elle était là avant 2020. Elle ne s'est pas créée tout d'un coup. C'est juste que, l'année passée, les gens sont passés de l'intention à l'action. » Il est quand même bon de rappeler que la formule des paniers, avant la pandémie, était en perte de vitesse. Dans notre boule de cristal, l'achat local demeurera. Mais, une fois la crise passée, la façon de s'approvisionner en produits d'ici continuera d'évoluer.

UNE RÉGION TENDANCE

La Gaspésie elle-même est devenue tendance en 2020. Du choix des vacances des Québécois au radical changement de vie, elle s'est imposée comme une destination rassurante, en phase avec des valeurs plus vraies, plus fondamentales. Le récent bilan migratoire positif en témoigne clairement. Si, pendant longtemps, les produits gaspésiens trouvaient leur chemin vers les grands centres grâce à des touristes nostalgiques, ce sont ces mêmes produits qui, aujourd'hui, amènent les clients à découvrir le territoire qui les voit naître. On n'a qu'à penser aux alcools gaspésiens qui, dans les dernières années, ont si bien positionné la région. Parce que, malgré tout, ce que la pandémie n'arrivera pas à effacer, c'est bien la résonance des lieux réels. ■

Has the pandemic nevertheless had an impact? "[The market] exploded," says Dany. "But we were ready to catch the wave." The company has a range of products that lend themselves to online purchasing: coffee and chocolate travel well. "Even more than that. There's a real advantage to buying online from a freshness standpoint. Because of the way we handle these sales, we always send our customers freshly roasted coffees, and they arrive at their destination in just a few days. It's even fresher than what people can find on a grocery store shelf. It's like having your local bakery, but just a keyboard away," he says.

SOLIDARITY THROUGH LOCAL PURCHASING

Amongst the other trends intensified by the pandemic, buying local is at the top of the list. It is rooted in a mix of behaviours: on the one hand, it is born of the almost animal reflex to turn inward in times of crisis, but it also stems from a very real insecurity. As the whole world becomes an uncertain place, what will happen to the food we import? It is also a reflexive act of solidarity: faced with the risk of our economy collapsing, we stand together and encourage our producers and craftspeople.

Beyond sourcing locally, the way we buy has also changed. Étienne Goyer, of the Jardin du Village (Caplan), has measured this very concretely: "There are people who've always come to my stand to buy their vegetables who signed up for the basket formula in 2020, something they had never done before." Louise Ouellet is one of those customers: "We were already aware of the importance of buying local, but it became even more important during the pandemic to show solidarity and help [local businesses] get through it." Ouellet had been toying with the idea of signing up for baskets in recent years, but the pandemic convinced her to secure that supply.

RETHINKING THE SUPPLY

For Geneviève Brunet, coordinator of Jardins d'Amaryllis (Douglastown), the pandemic had another unexpected effect: "People started to garden at home, and we all ended up with tomatoes at the same time!" So she had to rethink the vegetable offer for the 2021 season, to offer something different from domestic initiatives. Production calendar planning has been overhauled, and the company will be growing early crops in the greenhouse and diversifying the vegetables available in high season.

Is this "locavore" craze here to stay? According to Goyer, absolutely: "It's a trend that will stay because it was already here before 2020. It didn't happen overnight. It's just that in the last year people have moved from intention to action." It's worth remembering that the basket formula was losing momentum before the pandemic. In our crystal ball, buying local will remain. But, once the crisis is over, the way we buy local products will continue to evolve.

A TRENDY REGION

The Gaspé itself became trendy in 2020. From the choice of Quebecers for their vacations to a radical change in lifestyle, the region has established itself as a reassuring destination, in tune with truer, more fundamental values. The recent positive migration record is a clear indication of this. While, for a long time, Gaspesian products found their way to the major urban centres thanks to nostalgic tourists, it is these same products that, today, are bringing customers to discover the region where those products were created. A fine example of this are the spirits crafted in the Gaspé which, in recent years, have positioned the region so well. Because, despite everything, what the pandemic will not be able to erase is the resonance of real places. ■

Tendances

À SURVEILLER

LES NÉOPRODUCTEURS

L'appel du retour à la terre s'est fait sentir pour plusieurs dans la dernière année, entraînant la création de microfermes. Le confinement a ramené l'importance capitale d'être bien chez soi, et l'insécurité inhérente à la pandémie nous a donné l'envie d'autosuffisance. Or, faire un jardin est une chose, devenir agriculteur en est une autre. Il sera intéressant d'observer comment ces nouvelles fermes évolueront et si l'engouement pour l'achat local arrivera à soutenir cette offre accrue.

VIVRE EN PLEIN AIR

Plus que jamais, nous aurons apprivoisé la vie en plein air et découvert les paysages. Vivre en plein air signifie aussi *manger* en plein air ! Autant les lieux que les produits doivent se prêter à cette nouvelle réalité et la Gaspésie, d'un côté comme de l'autre, se positionne comme un lieu privilégié. Embrasser le paysage, notre nordicité et notre *maritimité*, on veut que ça reste !

LES ALCOOLS

Une autre tendance que la pandémie a décuplée, c'est celle des alcools québécois. Nourrie par des produits et des entreprises d'exception, elle se décline autant dans les vins, bières artisanales et spiritueux que les cidres. La Gaspésie y contribue fortement par des alcools qu'on s'arrache partout au Québec et qui amènent un grand nombre de visiteurs dans leurs lieux uniques de création. Après avoir enrichi de leurs gins l'offre croissante de la péninsule en matière de bières et d'hydromels, les distilleries gaspésiennes ont récemment élaboré de l'acerum, du rhum, du whisky non vieilli, de la boisson à la crème, de l'amaretto et divers petits lots. Les prochains mois verront d'autres produits émerger. Et, dans quelques années, des cidres uniques portant notre typicité apparaîtront. À vos verres !

© La Nomade Photographie

SOUHAITANT PROPOSER UNE OFFRE DIFFÉRENTE DES INITIATIVES DOMESTIQUES, LES JARDINS D'AMARYLLIS ONT REPENSÉ LEUR SÉLECTION DE LÉGUMES POUR LA SAISON 2021.

1 **RAS L'BOCK**
La Pocatière

2 **BALEINE ENDIABLÉE**
Rivière-Ouelle

3 **TÊTE D'ALLUMETTE**
St-André-de-Kamouraska

4 **LE SECRET DES DIEUX**
Pohénégamook

5 **AUX FOUS BRASSANT**
Rivière-du-Loup

6 **LE CAVEAU**
Trois-Pistoles

7 **LE BIEN, LE MALT**
Rimouski

8 **L'OCTANT**
Rimouski

9 **LE KETCH**
Ste-Flavie

10 **LA CAPTIVE**
Amqui

11 **LA FABRIQUE**
Matane

12 **LE MALBORD**
Ste-Anne-des-Monts

13 **FRONTIBUS**
Rivière-au-Renard

14 **CAP GASPÉ**
Gaspé

15 **PIT CARIBOU**
L'Anse-à-Beaufils

16 **AUVAL**
Val-d'Espoir

17 **BRETT & SAUVAGE**
Ste-Thérèse-de-Gaspé

18 **LE NAUFRAGEUR**
Carleton-sur-Mer

19 **À L'ABRI DE LA TEMPÊTE**
Îles-de-la-Madeleine

LA ROUTE DES BIÈRES DE L'EST DU QUÉBEC

L'EST DU QUÉBEC

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

Au cœur de la vie culturelle des villes où elles sont établies, les brasseries de la Route proposent des spectacles, expositions et activités. Vous accouder au bar et y déguster une de leurs bières suffit pour prendre le pouls de la ville. Amateurs, experts ou néophytes goûteront non seulement des bières exceptionnelles, mais découvriront ainsi des régions effervescentes et authentiques, lieux incontournables de la couleur québécoise.

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

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

/brasseriesdelest /routedesbieresdelestduquebec Route des bières de l'Est du Québec

RESTAURANT
Attablé

Cuisine de **fraîcheur** et **modernité** au pied de l'océan

Menu pour emporter

Vins d'importation privée

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

Restaurant Attablé

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

VISITE GUIDÉE - BOUTIQUE - ARTISANAT
micmacgespeg.ca
783, boul. de Pointe-Navarre, Gaspé, 418 368-7449

Lieu historique national de la
Bataille-de-la-Ristigouche

Battle of the Restigouche
National Historic Site

Découvrez notre trésor : l'épave du Machault

Revivez l'ultime bataille navale entre la France et la Grande-Bretagne pour la possession du territoire nord-américain
pc.gc.ca/Ristigouche

Discover our treasure: the wreck of the Machault

Relive the last naval battle between France and Great Britain for possession of North American territory
pc.gc.ca/Restigouche

Parcs Canada Parks Canada

Canada

COULEUR CHOCOLAT
CHOCOLATIER ARTISAN

DÉCOUVREZ LE MONDE DE CARL PELLETIER

Des accords fabuleux et inédits tirés du terroir gaspésien

CHOCOLATS AUX SAVEURS GASPÉSIENNES
ÉCONOMUSÉE® ARTISAN À L'ŒUVRE
GLACE ARTISANALE

Sainte-Anne-des-Monts
36, 2e Rue Ouest
418 763-7535

couleurchocolat.ca

Finaliste de l'édition 2021 des Lauriers de la gastronomie québécoise

PRODUITS DE L'ÉRABLE

Les secrets DE LEUR BON GOÛT

Qu'est-ce qui fait de bons produits de l'érable ? Le sirop est-il meilleur clair, ambré ou foncé ? A-t-il le même goût d'une année à l'autre ou obtient-on des variantes que seuls les palais les plus fins peuvent déceler ? Gaspésie Gourmande a interrogé quatre acériculteurs pour recueillir leur avis.

© Simon Bujold

PAR GILLES GAGNÉ
ggsoleil60@gmail.com
Journaliste pigiste au quotidien *Le Soleil*, il est aussi rédacteur en chef du *Gaspé Spec* et éditorialiste au journal *Graffici*, en plus d'écrire pour le journal *Pêche Impact*. Il se passionne pour les ressources naturelles et vit à Carleton-sur-Mer.

MAPLE PRODUCTS

THE SECRETS OF THEIR GOOD FLAVOUR

What makes good maple products? Is the syrup better light, amber or dark? Does it taste the same from one year to the next or are there variations that only the most discerning palates can detect? Gaspésie Gourmande interviewed four maple syrup producers to get their opinions.

© Érablière Escuminac

Pour tous ces transformateurs, le goût et la couleur sont liés. Une préférence se dessine pour le sirop ambré, une caractéristique régionale si on compare avec le goût des clients vivant à l'autre bout du Québec, où le sirop pâle gagne généralement la palme.

« Par ici, en Gaspésie, dans la mentalité, les gens veulent ça foncé. En ville, c'est différent. Moi, j'aime ça ambré. Parfois, je vais aimer le pâle, mais il faut qu'il soit goûteux », observe Marjolaine Cyr, qui exploite l'Érablière Vallières (Nouvelle) avec son conjoint, Mathieu Vallières.

Pour ceux qui pensent que le sirop a toujours un peu le même goût, le couple a des petites nouvelles. « Après la saison, on goûte à un échantillon de chaque jour de production de sirop », précise M^me^ Cyr. « On apprend à faire la différence du goût entre le sirop d'une journée et le sirop d'une autre. On passe d'un sirop clair en début de saison et, à la fin, il est plus foncé. Le goût peut varier selon les âges des arbres. Ça peut être plus ou moins sucré. La couleur et le goût varient pour deux principales raisons : l'eau qui sort de l'érable et la façon de faire bouillir. C'est comme le vin. Ça change pour plusieurs raisons », assure-t-elle.

Maintenant, les 500 entailles de l'Érablière Vallières ne servent qu'aux besoins familiaux. Le sirop utilisé pour les sept produits de l'entreprise (tire, caramel, sirop, cornets, beurre, sucre, gelée) vient plutôt d'un producteur régional certifié biologique. « Je voulais une uniformité dans le sirop. Je sais ce que je vais recevoir. Quand tu transformes, il faut que les ingrédients soient constants », dit M. Vallières. À partir des sirops obtenus, clair, ambré et foncé, il fait ses mélanges secrets pour obtenir ses produits transformés.

Qu'est-ce qui fait un bon sirop ? M. Vallières regarde ses équipements : « L'évaporation et la cuisson, et la conception de l'évaporateur; j'ai un nouvel évaporateur depuis l'an passé, fait par Dominion and Grimm. J'ai fait un dessin de ce que je voulais, en partant des conseils de l'expert Stéphane Lemay. »

« La couleur et le goût [du sirop] varient pour deux principales raisons : l'eau qui sort de l'érable et la façon de faire bouillir. C'est comme le vin. Ça change pour plusieurs raisons. »

MARJOLAINE CYR,
DE L'ÉRABLIÈRE VALLIÈRES

HISTOIRE DE GOÛT !

Il y a des millions d'érables en Gaspésie et la population locale exploite des érablières familiales depuis des générations. Pendant longtemps toutefois, les Gaspésiens qui n'avaient pas accès à une érablière familiale achetaient des produits de l'érable venus d'ailleurs à l'épicerie ou directement de vendeurs itinérants venant de la Beauce ou des Bois-Francs pour écouler une partie de leur production. « Dans le temps de nos grands-parents, ces *peddlers* nous vendaient le sirop le plus foncé, celui qu'ils avaient de la misère à vendre ailleurs en province, où on préférait le sirop pâle. Mais ils nous vendaient le meilleur », explique Jean-Pierre Hotton, de l'Érablière Saint-Gabriel. Ces vendeurs itinérants ont sans doute contribué par la bande à renforcer le goût des Gaspésiens pour le sirop ambré, parfois foncé, dont le goût est plus prononcé! La production régionale accessible facilement dans les marchés gaspésiens est un phénomène relativement récent.

For all these processors, taste and colour are linked. In the Gaspé, there is a preference for amber syrup, a regional characteristic when compared to what consumers living on the other side of Québec like, where pale syrup generally wins.

"Around here, in the Gaspé, the way people think, they want their syrup to be dark. In the city, it's different. I like it amber. Sometimes, I'll like the light syrup, but it has to be flavourful," observes Marjolaine Cyr, who runs Érablière Vallières (Nouvelle) with her husband, Mathieu Vallières. The couple has some news for those who think all syrup tastes the same. "After the end of the season, we taste a sample of each day's syrup production," says Marjolaine. "You learn to tell the difference in flavour between one day's syrup and another. You go from a light syrup at the beginning of the season to a darker syrup at the end. The taste can vary according to the age of the trees. It can be more or less sweet. Colour and taste vary for two main reasons: the sap that comes out of the maple tree and the way it is boiled. It's like wine. It changes for many reasons," she says.

The 500 taps at Érablière Vallières are now used only to meet the family's needs. Instead, the syrup needed to make the company's seven products (taffy, caramel, syrup, cones, butter, sugar, jelly) comes from a certified organic producer in the region. "I wanted consistency in the syrup. I know what I'm getting. When you process, the ingredients have to be consistent," says Mathieu. From the resulting light, amber and dark syrups, he makes his secret blends to get his processed products.

What makes a good syrup? Mathieu looks at his equipment: "Evaporation and boiling, and the design of the evaporator; I have a new evaporator this year, made by Dominion and Grimm. I drew a sketch of what I wanted, based on the advice of expert Stéphane Lemay."

JEAN-PIERRE HOTTON ACCOMPAGNE SÉBASTIEN RAIL, QUI S'EST PORTÉ ACQUÉREUR DE L'ÉRABLIÈRE SAINT-GABRIEL.

LE SIROP FONCÉ, MEILLEUR POUR LA TRANSFORMATION

Dans l'arrière-pays de Grande-Rivière, Carole Lelièvre et Jean-Pierre Hotton, de l'Érablière Saint-Gabriel, ont aussi développé un palais fin. « Chaque baril est goûté et identifié. S'il y a 80 barils, il y a 80 échantillons. On développe le palais, c'est certain. Ça marche même à l'odeur. C'est comme pour le vin », assure M^me^ Lelièvre.

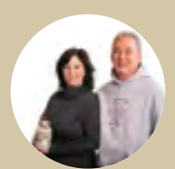
« Le meilleur sirop, c'est le sirop ambré. Il goûte plus l'érable. Avec le sirop pâle, tu cherches le goût. Pour cuisiner des desserts, ça prend un sirop corsé, ce que j'appelle du sirop noir, même si c'est exagéré un peu d'appeler ça noir », ajoute-t-elle.

Et la clientèle, que préfère-t-elle ? Là encore, les Gaspésiens diffèrent de la clientèle de l'ouest du Québec, mais M. Hotton et M^me^ Lelièvre voient une évolution. « Une année, notre sirop était trop pâle; les gens d'ici nous le ramenaient. On ne vend plus les catégories 2A et A [catégories pâles] parce que les gens disaient qu'on le diluait, ce qui n'était pas vrai. En ville, la mentalité commence à changer. On a des clients de Montréal qui achètent juste notre sirop. »

M. Hotton ne donne pas ses secrets de préparation de sirop, mais il consent à fournir quelques trucs. « La propreté de l'équipement est nécessaire. Et puis, il faut prendre le temps de cuire l'eau d'érable. Il ne faut pas se mettre dans la tête de sortir un baril à l'heure. » Cuisine-t-il des teintes de sirop foncées ? « Il faut choisir en fonction de la couleur pour transformer. Je ne peux en dire plus. »

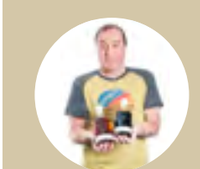
LES SIX ENTREPRISES ACÉRICOLES MEMBRES DE GASPÉSIE GOURMANDE

ÉRABLIÈRE CÔTÉ SUCRÉ
(PERCÉ)



ÉRABLIÈRE SAINT-GABRIEL
(GRANDE-RIVIÈRE)

LES ENTREPRISES 3B
(MARSOUI)



ÉRABLIÈRE ESCUMINAC
(ESCUMINAC)

ÉRABLIÈRE VALLIÈRES
(NOUVELLE)

LES ÉRABLES DE LA PASSION
(SAINTE-THÉRÈSE-DE-GASPÉ)

DARK SYRUP, BETTER FOR PROCESSING

In the Grande-Rivière backcountry, Carole Lelièvre and Jean-Pierre Hotton of Érablière Saint-Gabriel have also developed a fine palate. "Each barrel is tasted and identified. If there are 80 barrels, there are 80 samples. We develop our palates, that's for sure. You can even smell the difference. It's like with wine," says Carole.

"The best syrup is the amber syrup. It tastes more like maple. With pale syrup, you're hunting for flavour. For desserts, you need a full-bodied syrup, what I call black syrup, although it's a bit of an exaggeration to call it black," she adds.

And what do the customers prefer? Again, Gaspesians differ from the clientele in western Québec, but Jean-Pierre and Carole see an evolution. "One year, our syrup was too pale; local buyers were bringing it back. We no longer sell the 2A and A grades [light grades] because people said we were diluting it, which wasn't true. In the city, the mentality is starting to change. We have customers from Montreal who only buy our syrup."

Jean-Pierre doesn't give away his syrup-making secrets, but he is willing to provide a few tips. "The equipment has to be spotless. You need to take your time to boil the maple sap. You don't want to be thinking you'll produce a barrel an hour." Does he cook with the darker syrup? "When you're processing, you have to keep colour in mind. I can't say more than that."

L'Érablière Saint-Gabriel vend pratiquement toute sa production en Gaspésie, entre Chandler et Gaspé. Cette production varie de 2200 à 3500 gallons de 4 litres par an, à partir de 12500 entailles. « Je manque de sirop pour faire un plus grand territoire », précise M. Hotton, qui prépare de la gelée, du beurre, de la tire, du sucre dur, du sucre granulé, du caramel, des cornets et des suçons. « Je ne vends pas à la Fédération des producteurs de sirop d'érable, mais j'ai un quota, parce que je vends dans les épiceries, les hôtels et les restaurants. »

M^me^ Lelièvre et M. Hotton ont vendu leur érablière au cours de la dernière année. Ils accompagnent les acquéreurs, Sophie Trépanier et Sébastien Rail, également de Grande-Rivière, dans la transition.

Tout près, à Sainte-Thérèse-de-Gaspé, Denis Cyr, des Érables de la passion, mise aussi sur la valeur ajoutée, à partir d'un volume assez modeste de 250 à 300 gallons de sirop par printemps. L'originalité de son exploitation vient de la distance qu'il parcourt pour aller chercher son sirop, sur la réserve faunique de Matane, et du nombre de produits confectionnés : pas moins de 30 !

M. Cyr fait quatre solides heures de route pour se rendre à son érablière sur la réserve faunique puisqu'il doit passer par Saint-Tharcisius et parcourir 12 km en motoneige. Quand il s'y rend, c'est pour un mois. Puis, il rentre chez lui afin d'amorcer la préparation de ses produits.

« Je dirais que 60 % de mes produits sont uniques. Je fais des tartes, six sortes de caramel, une vinaigrette, une sauce barbecue, du ketchup, quatre saveurs de sucre, quatre types de tire. Je fais une tire d'érable à saveur de fraise, en collaboration avec [la Ferme] Bourdages. Je me sers des framboises et des bleuets de Gaspé », explique M. Cyr. Personnellement, il préfère le sirop « clair médium, ambré en fait, à mi-chemin entre clair et foncé », même pour cuisiner.

Érablière Saint-Gabriel sells nearly all of its production in the Gaspé, between Chandler and Gaspé. Production varies from 2200 to 3500 4-litre jugs per year, using 12,500 taps. "I don't have enough syrup to cover a larger area," says Jean-Pierre, who makes jelly, butter, taffy, hard sugar, granulated sugar, caramel, cones and lollipops. "I don't sell to the Fédération des producteurs de sirop d'érable, but I do have a quota, because I sell to grocery shops, hotels and restaurants."

Carole and Jean-Pierre sold their sugar bush in the past year. They are accompanying the buyers, Sophie Trépanier and Sébastien Rail, also from Grande-Rivière, as they take over.

Nearby, in Sainte-Thérèse-de-Gaspé, Denis Cyr, of Les Érables de la passion, is also banking on added value, starting with a fairly modest volume of 250 to 300 gallons of syrup per spring. The originality of his operation is due to the distance he travels to get his syrup, the trees are in the Matane wildlife reserve, and the number of products he makes, no less than 30!

Denis drives a good four hours to get to his sugar bush in the wildlife reserve since he has to go by way of Saint-Tharcisius and travel 12 km by snowmobile. When he goes there, he stays for a month. Then he returns home to start preparing his products.

"I would say that 60% of my products are unique. I make pies, six kinds of caramel, a salad dressing, a barbecue sauce, ketchup, four flavours of sugar, four types of taffy. I make a strawberry-flavoured maple taffy, in collaboration with [Ferme] Bourdages. I use raspberries and blueberries from Gaspé," explains Denis. Personally, he prefers syrup that is "light medium, amber in fact, halfway between light and dark," even for cooking.

DENIS CYR, DES ÉRABLES DE LA PASSION, VENDANT SES PRODUITS DE L'ÉRABLE AU MARCHÉ PUBLIC DE GASPÉ.

MARTIN MALENFANT, DE L'ÉRABLIÈRE ESCUMINAC, A REMPORTÉ LA MÉDAILLE D'OR DE L'ORDRE NATIONAL DU MÉRITE AGRICOLE EN 2019.

© Sarah Lacroix

LE GOÛT : UNE ATTENTION DE TOUS LES INSTANTS

Chez Érablière Escuminac, la plus grosse érablière de la Gaspésie avec 65 000 entailles exploitées, le propriétaire Martin Malenfant accorde une attention de tous les instants au goût de ses produits. L'entreprise réalise 100 % de sa mise en marché et elle complète sa production en achetant du sirop de producteurs gaspésiens et bas-laurentiens certifiés biologiques.

« Moi, ma clientèle achète ma saveur. Si ma saveur n'est pas constante, j'aurai des problèmes », assure M. Malenfant. « Pour arriver au goût désiré, ça prend de bonnes installations, le savoir-faire du producteur et il faut que le réseau [de tubulures] soit en parfait état. Si le produit de base, l'eau d'érable, est de qualité, c'est une bonne partance pour le produit fini. »

Sa salle de contrôle se compare visuellement à une salle informatique de haut niveau. M. Malenfant rappelle toutefois que l'être humain est important : « Les équipements informatiques te disent ce qui se passe dans le réseau, mais c'est nous qui décidons comment utiliser ces systèmes. Il y a une chose qui est sûre, c'est que ça ne sert à rien d'essayer de battre des records de vitesse de bouillage quand on prépare le sirop. » Il préfère « l'appellation "sirop ambré"; le goût est riche ».

Érablière Escuminac vend ses produits sur trois continents : l'Amérique du Nord, l'Europe et l'Asie. Chaque marché répond différemment aux produits. « Au Canada, si ta saveur n'est pas bonne, tu vas avoir de la misère. On a des connaisseurs, comme les Européens pour le vin. Aux États-Unis, ils préfèrent l'extra clair, alors qu'en Angleterre, ils aiment le sirop plus foncé. En Europe, on parle plus d'un prix que d'une saveur. La compétition est féroce sur le marché européen. Au Japon et en Corée du Sud, je ne sais pas encore quelles sont les préférences. Je n'ai pas encore vu assez la tendance », mentionne M. Malenfant.

Lui et Denis Cyr, qui a été juge dans des concours, ont goûté beaucoup de sortes de sirop d'un peu partout au Québec. Ils assurent que celui de la Gaspésie se démarque. « Le sirop qui vient des montagnes est meilleur. Le sirop des plaines a un certain goût, parfois un peu amer, dans les secteurs autour de Québec. Il est moins bon », note M. Cyr. « À flanc de montagne, les terres sont bien drainées. Dans les plaines, il y a beaucoup d'argile et l'acidité du sol reste là », explique M. Malenfant. ■

FLAVOUR: A CONSTANT ATTENTION TO DETAIL

At Érablière Escuminac, the largest sugar bush in Gaspésie with 65,000 taps in operation, owner Martin Malenfant pays constant attention to the flavour of his products. The company does 100% of its own marketing and supplements its production by buying syrup from certified organic producers in the Gaspé and Lower St. Lawrence.

"My customers buy my flavour. If my flavour is not consistent, I'll have problems," says Martin. "To achieve the desired flavour, you need good facilities, the producer's know-how and the network [of tubing] must be in perfect condition. If the basic product, the maple sap, is of good quality, it's a good start for the finished product."

His control room is visually comparable to a high-level computer room. But Martin reminds us that the human element is important: "The computer equipment tells you what's going on in the network, but we decide how to use these systems. One thing's for sure, there is no point in trying to break records for boiling speed when making syrup." He prefers "the 'amber syrup'; the flavour is rich".

Érablière Escuminac sells its products on three continents: North America, Europe and Asia. Each market responds differently to the products. "In Canada, if your flavour isn't good, you'll have a hard time. We have connoisseurs, like the Europeans for wine. In the United States, they prefer extra light, while in England, they like darker syrup. In Europe, we talk more about price than flavour. Competition is fierce on the European market. As for Japan and South Korea, I don't know what the preferences are yet. I haven't seen enough of the trend yet," says Martin.

Both Martin and Denis Cyr, who has judged competitions, have tasted many types of syrup from all over Quebec. They say that Gaspé Peninsula syrup is outstanding. "Syrup that comes from the mountains is better. The syrup from flat land has a certain flavour, sometimes a little bitter in the areas around Québec City. It's not as good," points out Denis. "On the mountainside, the land is well drained. On flat land, there's a lot of clay and the soil retains its acidity," explains Martin. ■

HOMMAGE

La Ferme Bourdages Tradition

1821-2021

Rares sont les entreprises qui célèbrent leurs 200 ans ! Gaspésie Gourmande a voulu rendre hommage à l'inspirante Ferme Bourdages Tradition, qui fait partie du paysage de Saint-Siméon-de-Bonaventure depuis 1821, en partageant des parcelles de sa belle histoire.

Tout commence quand François-Xavier Bourdages construit une ferme de subsistance à Saint-Siméon-de-Bonaventure. Au décès de sa première épouse, il se remarie avec Louise Leblanc, qui donne entre autres naissance à Jean-Alexis. La relève est ensuite assurée de père en fils par les Bourdages et leur épouse; d'abord Jean-Alexis et Elizabeth Babin, puis François et Régina Arsenault.

Vers 1940, Alexis Bourdages et Julia Paquet donnent une vocation commerciale à la ferme, qui compte environ 3000 plants de fraises. Alexis vend aussi du bœuf et des légumes, en plus d'être le laitier du village (à cheval !) et pêcheur de morue. Julia s'occupe des livres de l'entreprise, de la cuisine et du gîte à la ferme à compter de 1960.

Quand Roger Bourdages et Colette Poirier prennent la relève, la production de fraises est augmentée. Colette prend part aux décisions et aux travaux sur la ferme alors que Roger, *gentleman-farmer*, travaille également dans la construction et de nuit en usine.

Leur fils Pierre joint l'entreprise à la fin des années 1980. Il en devient actionnaire en 1990 et lance les activités de transformation en 1995. Confitures et tartes seront d'abord vendues à la boutique de la ferme l'été, puis partout en Gaspésie. De premiers essais de vins de fraises ont aussi lieu.

Jean-François, le frère de Pierre, se greffe à l'entreprise en 2007. Il s'occupe surtout de la fabrication des vins de fraises puis de rhubarbe, qui portent le nom des ancêtres et enfants Bourdages.

De 2007 à 2010, Roger et Colette transfèrent l'entreprise à Pierre et Jean-François, qui deviennent copropriétaires. Ces derniers ont chacun trois enfants. « On serait heureux de les accueillir dans l'entreprise, mais c'est à eux que ça revient comme décision ! » conclut Pierre avec sagesse.

Le secret de la longévité

Pour Pierre Bourdages, le secret de la longévité de l'entreprise familiale, c'est d'abord la passion, mais aussi l'unicité des produits et la satisfaction de la clientèle. « Ma paye, c'est de faire plaisir à quelqu'un qui consomme nos produits, de créer des moments incontournables dans la vie des gens. » La solidarité de la famille, omniprésente, et l'équipe sont également d'une importance capitale. « Savoir bien s'entourer, c'est primordial pour pouvoir relever des défis ! On aime les gens, le côté humain; être entourés de personnes qui vont travailler dans l'essence même de l'entreprise, sa mission, ses valeurs. »

HISTOIRE · FAMILLE · TRADITIONS

FERME BOURDAGES

GASPÉSIE
Depuis 1821

CULTIVER · INNOVER · PARTAGER

200 ans d'histoire

La famille Bourdages est ancrée sur ses terres depuis maintenant 200 ans. Elle représente plusieurs générations d'agriculteurs-transformateurs passionnés. Au fil des ans, elle a développé une magnifique entreprise agrotouristique mettant en valeur principalement la fraise et aussi plusieurs autres produits bioalimentaires.

Cette année, nous voulons souligner la richesse de notre patrimoine et mettre en valeur nos produits frais et transformés ainsi qu'offrir une expérience authentique gaspésienne à tous nos visiteurs.

Vous aurez la possibilité de participer aux activités diverses sur le site de la ferme (musiciens, artisans, exposants et animation).

DU 24 JUIN AU 11 OCTOBRE 2021
De 8 h à 18 h

HORS SAISON
Horaire variable, consultez la page Facebook

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

BOUTIQUE EN LIGNE
(Livraison partout au Canada)
fermebourdages.com
Suivez-nous!

NOS PRODUITS VEDETTES

Fraises • Rhubarbe • Maïs • Légumes variés • Produits vinicoles • Pâtés • Tartes • Confitures et tartinades • Produits transformés • Pâtisseries et boulangerie

SERVICES OFFERTS

Dégustation* • Visites guidées* • Autocueillette • Fermette • Boutique de produits locaux • Comptoir prêt-à-manger • Jeux gonflables (aire de jeu) • Tables de pique-nique • Circuit d'interprétation

*** Selon les mesures en vigueur**

NOUVEAUTÉS 2021

Nouvelle boutique (agrandissement)

Nouvelle production vinicole (raisin)

Plantation d'un verger

Augmentation de la diversité des produits régionaux

Parc national Forillon
Forillon National Park

Planifiez votre automne à Forillon

Goûtez la vraie saison de la randonnée et les grands espaces moins achalandés. Visitez **parcscanada.gc.ca/Forillon** pour obtenir des informations à jour sur les services offerts.

Fall into Forillon this autumn -plan ahead!

Enjoy ideal hiking conditions and take in the great outdoors with fewer crowds. Visit **parkscanada.gc.ca/Forillon** for up-to-date information on the services offered.

Parcs Canada Parks Canada

Canada

Dumouchel
Céramiste

ATELIER-BOUTIQUE
de poterie utilitaire
tournée et peinte à la main

HEURES D'OUVERTURE

EN PÉRIODE ESTIVALE
Du mardi au samedi de 9 h 30 à 16 h 30

LE RESTE DE L'ANNÉE
Du lundi au vendredi de 9 h à 16 h,
et la fin de semaine sur rendez-vous

dumouchelceramiste.com

520, 1re Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts | 418 763-1905

CHOPE SUR MER
MARCHÉ GOURMAND

GRANDE VARIÉTÉ DE BIÈRES DE MICROBRASSERIES
NOTRE MARCHÉ GOURMAND REGROUPE PLUSIEURS PRODUITS DU TERROIR GASPÉSIEN
- VIANDES
- CHARCUTERIES
- FROMAGES
- POISSONS FUMÉS
- ALGUES
- KOMBUCHA
- CONFITURES
- CHOCOLATS ET BIEN PLUS!

BRETZELS
ARTISANAUX FABRIQUÉS SUR PLACE

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

RÉPERTOIRE gourmand 2021

© La Nomade Photographie

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

VOUS Y TROUVEREZ, CLASSÉS PAR CATÉGORIES ET DANS L'ORDRE GÉOGRAPHIQUE, LES MEMBRES ET CLIENTS[1] DE GASPÉSIE GOURMANDE QUI REGROUPENT :

des producteurs et transformateurs;

des commerces (supermarchés, épiceries fines et spécialisées, boutiques…) et distributeurs offrant leurs produits;

des restaurants et formateurs qui les apprêtent et valorisent avec doigté.

Régalez-vous de leur savoir-faire!

GOÛTEZ SANS VISITER

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

1. Grâce à un partenariat avec Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, les producteurs et transformateurs des MRC de La Matapédia, de La Mitis et de La Matanie, qui font partie de la Gaspésie touristique, peuvent être clients de Gaspésie Gourmande afin de figurer sur son site Web et dans le Répertoire gourmand du *Guide-Magazine*.

gourmet DIRECTORY 2021

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

YOU WILL FIND, CLASSIFIED BY CATEGORY AND IN GEOGRAPHICAL ORDER, THE MEMBERS AND CLIENTS[1] OF GASPÉSIE GOURMANDE WHO INCLUDE:

producers and processors;

businesses (supermarkets, fine and specialty grocery shops, boutiques, etc.) and distributors offering their products

restaurants and instructors who prepare and promote their products with skill.

Treat yourself to their know-how!

SAVOUR WITHOUT VISITING

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

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

GASPÉSIE GOURMANDE RÉUNIT PLUS DE 150 PRODUCTEURS, TRANSFORMATEURS ET COMPLICES QUI VOUS METTRONT L'EAU À LA BOUCHE. *GASPÉSIE GOURMANDE ENCOMPASSES OVER 150 PRODUCERS, PROCESSORS AND ASSOCIATES WHO OFFER YOU THEIR MOUTH-WATERING PRODUCTS.*

INDEX DES COMPLICES

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

DIRECTORY OF ASSOCIATES

Here is the list of establishments that sell or serve products in the Gaspésie Gourmande range and that qualify as associates. For the contact information and description of individual associates, check their listing in the Gourmet Directory.

LA CÔTE
THE COAST

COMMERCE / ***RETAIL SHOP***
Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry, Métis-sur-Mer

RESTAURANTS / ***RESTAURANTS***
Restaurants des Jardins de Métis, Grand-Métis
Cargo, Matane
Restaurant de l'Hôtel-Motel Belle Plage, Matane
Café-crêperie Les Gamineries du Manoir des Sapins, Sainte-Félicité

LA HAUTE-GASPÉSIE
THE UPPER GASPÉ

COMMERCES / ***RETAIL SHOPS***
Marché public de Cap-Chat, Cap-Chat
Croquez la Gaspésie avec Yannick Ouellet, Sainte-Anne-des-Monts
Épicerie Chez Cévic, Sainte-Anne-des-Monts
Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches, Sainte-Anne-des-Monts
Auberge L'Amarré – Garde-manger du terroir, Mont-Louis

RESTAURANTS / ***RESTAURANTS***
Bistro-bar de Valmont plein air, Cap-Chat
Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches, Sainte-Anne-des-Monts
Restaurant du Gîte du Mont-Albert, Sainte-Anne-des-Monts
Restaurant La Broue dans l'Toupet d'Hôtel & cie, Sainte-Anne-des-Monts
Auberge L'Amarré, Mont-Louis
Restaurant L'Eau à la bouche de l'Auberge des Belles-Sœurs, Mont-Louis

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

AILLEURS AU QUÉBEC
ELSEWHERE IN QUÉBEC

RESTAURANT / ***RESTAURANT***
Pub Pit Caribou, Montréal

DISTRIBUTEUR / ***DISTRIBUTOR***
Service alimentaire Gordon, Québec

LA POINTE
LAND'S END

COMMERCES / ***RETAIL SHOPS***
Café-Boutique Pub de Victory Farm, Grande-Vallée
Épicerie Lemieux, Grande-Vallée
Café-Boutique du Havre, Cloridorme
Boutique La Morue Verte du Manoir Le Boutillier, L'Anse-au-Griffon
Le Marché des Saveurs gaspésiennes, Gaspé
La Grange du Paternel : Fumoir-Comptoir-Boutique, Percé
Marché d'alimentation AMI – Association coopérative de consommation de Percé, Percé
Marché Richelieu (Marché Nicolas), Cap-d'Espoir
Alexina Épicerie fine, Grande-Rivière

RESTAURANTS / ***RESTAURANTS***
La Forge Café, Petite-Vallée
Restaurant-Motel L'Étoile du Nord, Pointe-à-la-Frégate
Café de L'Anse du Centre culturel Le Griffon, L'Anse-au-Griffon
Bistro-Bar Le Brise-Bise, Gaspé
Le Marché des Saveurs gaspésiennes, Gaspé
Restaurant Adams, Gaspé
TÉTÛ taverne gaspésienne, Gaspé
Le Café des Couleurs, Barachois
Auberge du Camp de base Coin-du-Banc, Coin-du-Banc
La Boîte à fruits de mer, Percé
La Table à Roland, Percé
Paqbo, Percé
Restaurant de l'Hôtel La Normandie, Percé
Restaurant de l'Hôtel-Motel Manoir de Percé, Percé
Restaurant La Maison du Pêcheur, Percé
Restaurant La Maison Mathilde, Percé
Café-Bistro La Vieille Usine, L'Anse-à-Beaufils
El' Bourgot – Camion-restaurant, L'Anse-à-Beaufils, Cap-d'Espoir et les environs
Restaurant Attablé, Chandler
Restaurant Le Sieur de Pabos du Motel Fraser, Chandler

AUBERGE / ***INN***
Bar-terrasse Auberge Griffon Aventure[1], L'Anse-au-Griffon

FORMATEUR / ***INSTRUCTOR***
École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie, Gaspé

BAIE-DES-CHALEURS
CHALEUR BAY

COMMERCES / ***RETAIL SHOPS***
La Boutique Le Caprivore, Bonaventure
Dépanneur Beau-soir Petro-Canada, Saint-Siméon-de-Bonaventure
Marché public de New Richmond, New Richmond
Épicerie fine de l'Auberge du Marchand, Maria
Chope-sur-Mer – Marché gourmand, Carleton-sur-Mer
Le Micromarché du Naufrageur, Carleton-sur-Mer
Marché public du Festival La Virée Trad, Carleton-sur-Mer
Marché Viens Metro, Carleton-sur-Mer
Marché Richelieu St-Laurent, Nouvelle

RESTAURANTS / ***RESTAURANTS***
Café Acadien Bonaventure, Bonaventure
Kano, Bonaventure
Pub St-Joseph Bonaventure, Bonaventure
Restaurant Au Fin Gourmet, New Richmond
Resto-Pub Bayou de l'Hôtel Le Francis, New Richmond
Restaurant de l'Auberge du Marchand, Maria
Bistro Le Frigidaire, Carleton-sur-Mer
Hostellerie Baie Bleue – Centre des congrès de la Gaspésie, Carleton-sur-Mer
Pub St-Joseph de l'Hostellerie Baie Bleue, Carleton-sur-Mer
Restaurant Tosca, Carleton-sur-Mer

DISTRIBUTEUR / ***DISTRIBUTOR***
Servab, New Richmond

FORMATEUR / ***INSTRUCTOR***
Au tour du pot – Programme d'ateliers en ligne « Conserves saison », Saint-Alphonse

LA VALLÉE
THE VALLEY

COMMERCES / ***RETAIL SHOPS***
Magasin général de l'Auberge Beauséjour, Amqui
Marché public matapédien, Amqui

RESTAURANTS / ***RESTAURANTS***
Chez Casimir Auberge Café, Matapédia
Restaurant-Bistro Beauséjour, Amqui

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

< VOIR LA CARTE
SEE THE MAP

ALCOOLS

Noires, blondes, rousses ou blanches… les bières de nos microbrasseries vous séduiront. Les alcools fins de fraise, le vin de rhubarbe et l'hydromel étancheront votre soif d'originalité, tout comme le rhum, la boisson à la crème, l'acerum, le gin et les autres élixirs de nos distilleries.

ALCOHOLIC BEVERAGES

Dark, blond, red or pale… the beers brewed by our microbreweries will leave you wanting more. Smooth strawberry liqueurs, rhubarb wine and honey-based mead will quench your thirst for something original, as will the rum, cream liqueur, acerum, gin and other elixirs crafted by our distilleries.

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

Vieux Moulin — Vin de miel
Nicolas Tremblay
141, route de la Mer, Sainte-Flavie, G0K 1P0
418 775-8383
info@vieuxmoulin.qc.ca • vieuxmoulin.qc.ca

Types de produits : Hydromels (vins de miel), miels, confitures et tartinades, condiments et bonbons

Le Vieux Moulin, halte enivrante et joyau muséologique… Dans le décor chaleureux d'un moulin à eau ancestral, des artisans passionnés élaborent de fabuleux vins de miel plusieurs fois médaillés d'or à diverses compétitions (vins et alcools du terroir). À la boutique, découvrez les nombreux produits du miel et une ruche d'observation. À l'étage se cache le Musée de la Neufve-France, avec ses trésors patrimoniaux de la Nouvelle-France et artefacts exceptionnels des Premières Nations.

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés, épiceries fines et marchés publics de la Gaspésie touristique, supermarchés du Bas-Saint-Laurent, SAQ et plusieurs autres points de vente au Québec

Distillerie Mitis
Yan Lévesque, David Soucy
1034, avenue de la Gaspésie, Mont-Joli, G5H 0B2
418 775-4011
info@distilleriemitis.com • distilleriemitis.com

Types de produits : Gin Mugo (dry gin). Le Mitis (spiritueux vieilli sous bois québécois), Rhum Nordique

Plongez-vous dans le monde de la distillation de spiritueux en entrant dans une distillerie construite sur mesure pour la fabrication de rhum et de gin. Le gin Mugo est fabriqué avec du pin mugo cueilli aux Jardins de Métis, qui lui confère un arôme unique. Le Rhum Nordique et Le Mitis sont fermentés, distillés et vieillis sur place.

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

LES BIÈRES DE FÉLIX ET THIERRY
MICROBRASSERIE LE MALBORD

Microbrasserie Le Malbord
Félix Labrecque, Thierry Lafargue
178, 1re Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1C9
418 764-0022
info@lemalbord.com • lemalbord.com

Types de produits : Plusieurs recettes variées de style classique ou innovant à découvrir, articles et vêtements à l'image de la microbrasserie

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

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

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

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

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

Principaux points de vente : Dépanneurs et supermarchés de la Gaspésie, Bistro-Bar Le Brise-Bise et Brûlerie Café des artistes (Gaspé), Café de L'Anse du Centre culturel Le Griffon (L'Anse-au-Griffon), Auberge du Camp de base Coin-du-Banc (Percé), Café Acadien (Bonaventure)

LE RHUM ET LE GIN DE YAN ET DAVID
DISTILLERIE MITIS

LES HYDROMELS DE NICOLAS
VIEUX MOULIN – VIN DE MIEL

LES BIÈRES DE LYDIA ET PATRICK
MICROBRASSERIE AU FRONTIBUS

LES 5 SECTEURS DU RÉPERTOIRE GOURMAND

THE 5 SECTORS OF THE GOURMET DIRECTORY

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

LA POINTE

Spectaculaire, La Pointe offre des paysages côtiers aux immenses falaises. Dans les secteurs de Gaspé et de Percé, diverses excursions permettent d'admirer baleines, oiseaux marins et autres merveilles. Parmi les joyaux naturels de Gaspé, on note sa baie, protégée par les montagnes et bordée par des kilomètres de plages de sable ou de galets, et le parc national 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 its bay, protected by mountains and surrounded by kilometre after kilometre of sand and pebble beaches, and is home to Forillon National Park. Percé also has many natural attractions, including Bonaventure Island and spectacular Percé Rock.

LA BAIE-DES-CHALEURS

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

CHALEUR BAY

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

LA VALLÉE

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

THE VALLEY

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

INDEX DES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS DE GASPÉSIE GOURMANDE

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

DIRECTORY OF GASPÉSIE GOURMANDE PRODUCERS AND PROCESSORS

For their contact information and descriptions, check their listings in the Gourmet Directory.

Ouvert aux visiteurs et répertorié sur la carte (p. 53 et 54)
Open to visitors and shown on the map (pp. 53 and 54)

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
ALCHOLIC BEVERAGES

30 Brasserie Auval Brewing co.
35 Brett & Sauvage
52 Distillerie des Marigots
2 Distillerie Mitis
20 Distillerie O'Dwyer
50 Ferme Bourdages Tradition
59 Hydromel Forest
33 La Société secrète – Distillerie artisanale
69 La Vallée de la Framboise
16 Microbrasserie Au Frontibus
21 Microbrasserie Cap Gaspé
8 Microbrasserie Le Malbord
64 Microbrasserie Le Naufrageur
32 Microbrasserie Pit Caribou
1 Vieux Moulin – Vin de miel

BOISSONS SANS ALCOOL
ALCOHOL-FREE BEVERAGES

4 Bio Culture Lepage
Coop du Cap
41 Gasp'eau
6 L'Armoire – Épicerie santé
Loutres Kombucha
40 Maison Pure-Thé
11 Mont-Café
O EffetVertSens
Ruisseau Vert

CONDIMENTS
CONDIMENTS

Au tour du pot – Conserverie mobile
Conserverie de la Baie
Ferme Le Caprivore
22 Gaspésie Sauvage
44 La Défriche
La Minoterie des Anciens
36 Les Érables de la passion
Les Moutardes Legros
Les Produits Tapp
Salaweg
Seabiosis
Un Océan de saveurs
Varech Phare Est

FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES
FLOURS, CEREALS AND GRAINS

Coop du Cap
La Minoterie des Anciens

GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS
SWEETS AND SNACKS

Au tour du pot – Conserverie mobile
24 31 Aux glaces de l'Anse
4 Bio Culture Lepage
46 Boulangerie artisanale La Pétrie
19 Boulangerie Oh les pains
Chaleur B Chocolat
Chic Fringale
Conserverie de la Baie
5 Couleur Chocolat
25 Érablière Côté Sucré
38 Érablière Esciminac
38 Érablière Saint-Gabriel
Érablière Vallières
50 Ferme Bourdages Tradition
29 La Fermette d'Antan – Le Musée des abeilles
Les Délices de Jérémy
12 Les Entreprises 3B
36 Les Érables de la passion
48 Les Fermes Le Roy
58 Pâtisserie Ambroise
59 Rucher des Framboisiers
42 Un p'tit air sucré
49 Verger Cambrook
43 Verger de La Conche Saint-Martin
1 Vieux Moulin – Vin de miel

LÉGUMES ET FRUITS
VEGETABLES AND FRUITS

Association Gaspésie Bio
4 Bio Culture Lepage
50 Ferme Bourdages Tradition
68 Ferme Langlois & Brind'amour
51 Ferme Paquet et Fils
Ferme Patasol
23 Jardins d'Amaryllis
44 La Défriche
29 La Fermette d'Antan – Le Musée des abeilles
67 La Saveur du Plateau – La Légumière
69 La Vallée de la Framboise
53 Le Jardin du Village
48 Les Fermes Le Roy
Les Jardins Nicolas Landry
10 Potagers Les Rangs Fous
49 Verger Cambrook
43 Verger de La Conche Saint-Martin

METS PRÉPARÉS
READY-TO-EAT FOODS

61 Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable
14 Cusimer
63 Fumoir artisanal Indian Bay
7 Le Vert à boire
34 Les Cuisines Nicolas
17 Les Pêcheries Marinard
66 Marins Plaisirs
9 Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches
54 Poissonnerie La Coquille
45 Poissonnerie Unipêche MDM

PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES
BREAD, VIENNOISERIES AND PASTRIES

24 31 Aux glaces de l'Anse
46 Boulangerie artisanale La Pétrie
19 Boulangerie Oh les pains
61 Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable
50 Ferme Bourdages Tradition
67 La Saveur du Plateau – La Légumière
58 Pâtisserie Ambroise
9 Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches

PRODUITS MARINS
FOOD FROM THE SEA

13 Atkins et Frères
14 Cusimer
E. Gagnon et Fils (Gaspe Shore)
62 Ferme maricole du Grand Large – Les Huîtres William B
63 Fumoir artisanal Indian Bay
57 Fumoir Cascapédia
27 Fumoir Le Paternel
28 Fumoir Monsieur Émile
22 Gaspésie Sauvage
Gestion DanFran
La Crevette du Nord Atlantique
La Fabrique Pasta Loca
18 Les Pêcheries Gaspésiennes
17 Les Pêcheries Marinard
66 Marins Plaisirs
65 Poissonnerie Carleton-sur-Mer
54 Poissonnerie La Coquille
37 Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan
15 Poissonnerie Marché Le Rouge
45 Poissonnerie Unipêche MDM
39 Poisson Salé Gaspésien
56 Raymer Aquaculture
Salaweg
Seabiosis
Un Océan de saveurs
Varech Phare Est

VIANDE, FROMAGE ET ŒUFS
MEAT, CHEESE AND EGGS

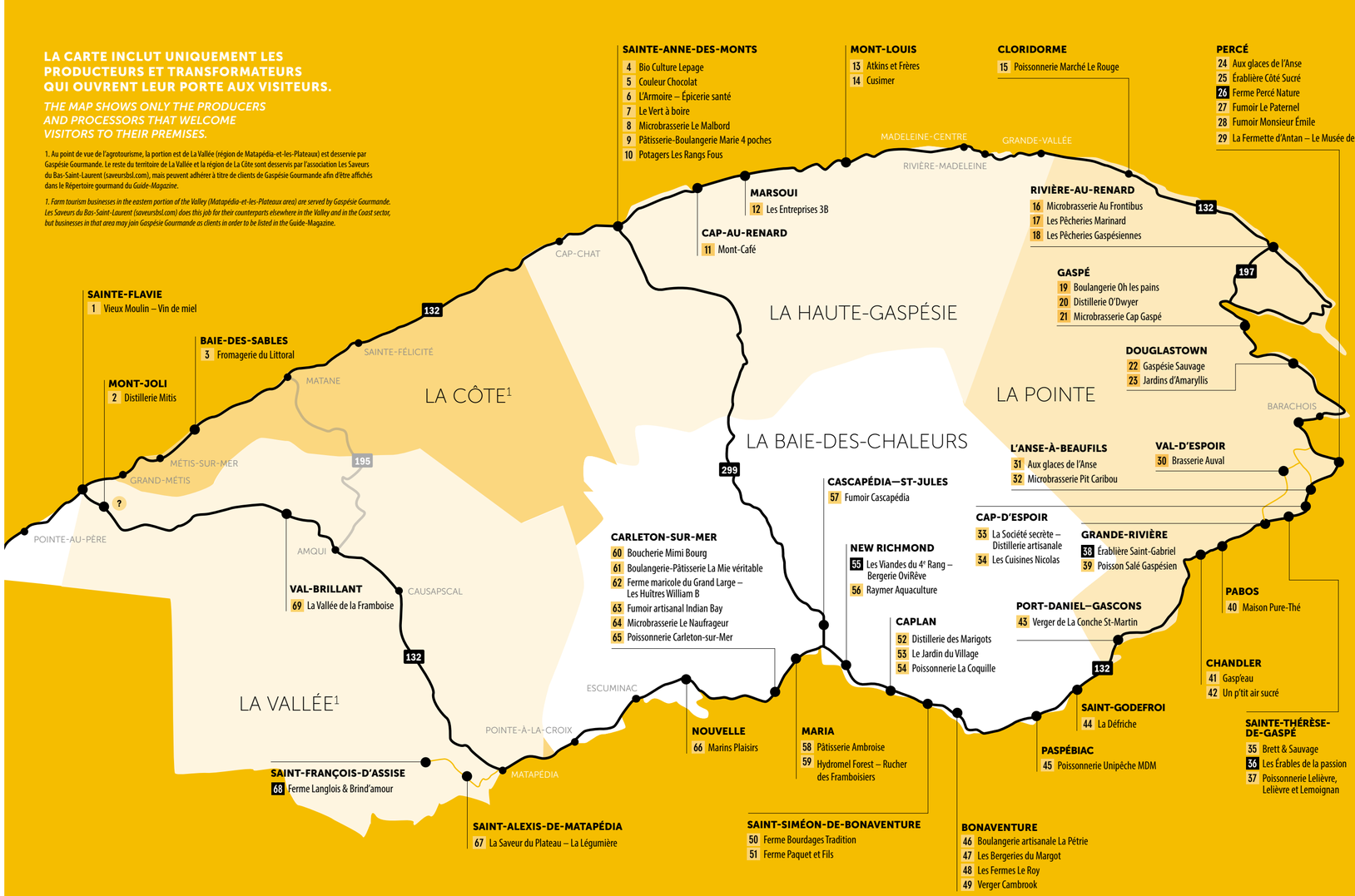
60 Boucherie Mimi Bourg
Coopérative Bœuf Gaspésie
Ferme Le Caprivore
51 Ferme Paquet et Fils
26 Ferme Percé Nature
3 Fromagerie du Littoral
47 Les Bergeries du Margot
34 Les Cuisines Nicolas
55 Les Viandes du 4e Rang – Bergerie OviRêve

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

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

1. Au point de vue de l'agrotourisme, la portion est de La Vallée (région de Matapédia-et-les-Plateaux) est desservie par Gaspésie Gourmande. Le reste du territoire de La Vallée et la région de La Côte sont desservis par l'association Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com), mais peuvent adhérer à titre de clients de Gaspésie Gourmande afin d'être affichés dans le Répertoire gourmand du *Guide-Magazine*.

1. From tourism businesses in the eastern portion of the Valley (Matapédia-et-les-Plateaux area) are served by Gaspésie Gourmande. Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent (saveursbsl.com) does this job for their counterparts elsewhere in the Valley and in the Coast sector, but businesses in that area may join Gaspésie Gourmande as clients in order to be listed in the Guide-Magazine.



LES PICTOGRAMMES DU RÉPERTOIRE GOURMAND

GOURMET DIRECTORY PICTOGRAMS

NOS PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS
OUR PRODUCERS AND PROCESSORS

Les pictogrammes associés à chacune des catégories de produits sont présentés au début de la section à laquelle ils réfèrent dans le Répertoire.

The pictograms associated with each product category are presented at the beginning of the section to which they refer in the Directory.

- **ALCOOLS** *ALCOHOLIC BEVERAGES*
- **BOISSONS SANS ALCOOL** *ALCOHOL-FREE BEVERAGES*
- **CONDIMENTS** *CONDIMENTS*
- **FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES** *FLOURS, CEREALS AND GRAINS*
- **GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS** *SWEETS AND SNACKS*
- **LÉGUMES ET FRUITS** *VEGETABLES AND FRUITS*
- **METS PRÉPARÉS** *READY-TO-EAT FOODS*
- **PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES** *BREAD, VIENNOISERIES AND PASTRIES*
- **PRODUITS MARINS** *FOOD FROM THE SEA*
- **VIANDE, FROMAGE ET ŒUFS** *MEAT, CHEESE AND EGGS*

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

Découvrez les plaisirs comestibles de la forêt, dont les champignons sauvages, et le fascinant monde mellifère dans les jardins et centres d'interprétation de l'abeille. Visitez l'économusée d'un chocolatier, des jardins et potagers, des installations de microbrasseries ou un cellier d'alcools de fraise et de rhubarbe. Faites aussi la cueillette de petits fruits !

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

5 RECETTES

À la recherche d'idées pour cuisiner l'abondante laitue et le fenouil de vos paniers de légumes, les pièces méconnues comme la joue de flétan et la macreuse de bœuf, ou la délicate camerise ? Laissez-vous inspirer par les cinq recettes faciles à réaliser de notre Répertoire gourmand !

Page 63

SOUPE FROIDE DE VERDURES MÉLANGÉES

Page 70

FENOUIL GRILLÉ SUR LE BARBECUE

Page 73

CÉVICHÉ DE JOUES DE FLÉTAN

Page 75

STEAK DE MACREUSE ET MARINADE ÉRABLE ET MOUTARDE

Page 82

COULIS DE CAMERISES

NOS COMPLICES *OUR ASSOCIATES*

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

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

- **RESTAURANTS** *RESTAURANTS*
  Menus avec produits Gaspésie Gourmande
  Gaspésie Gourmande products featured on menus
- **COMMERCES** *RETAIL SHOPS*
  Avec produits Gaspésie Gourmande
  Gaspésie Gourmande products available
- **AUBERGES** *INNS*
  Avec table ou commerce complice
  Gaspésie Gourmande products served or sold
- **DISTRIBUTEURS** *DISTRIBUTORS*
  De produits Gaspésie Gourmande
  Gaspésie Gourmande products delivered
- **FORMATEURS** *INSTRUCTORS*
  Ambassadeurs des produits Gaspésie Gourmande
  Ambassadors for Gaspésie Gourmande products
- **NOUVEAUX MEMBRES** *NEW MEMBERS*

LES BIÈRES DE CLAUDE ET AUDREY-ANNE
MICROBRASSERIE CAP GASPÉ

LES BIÈRES DE JEAN-FRANÇOIS ET VINCENT
MICROBRASSERIE PIT CARIBOU

LA BIÈRE ARTISANALE DE BEN
BRASSERIE AUVAL

Microbrasserie Cap Gaspé
Audrey-Anne Côté, Claude Côté
286-2, boulevard de York Sud, Gaspé, G4X 2L6
418 360-9000
info@capgaspe.com

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

Microbrasserie familiale. Salon de dégustation et boutique.

Grignotines de produits frais locaux sur place. Possibilité d'apporter votre lunch. Distribution élargie en saison froide.

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

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

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

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

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

Microbrasserie Pit Caribou
Vincent Coderre, Jean-François Nellis
Boutique et usine de fabrication
27, rue de l'Anse, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0
Salon de dégustation
182, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-1444
info@pitcaribou.com • pitcaribou.com

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

Découvrez les merveilleux produits Pit Caribou, brassés selon les règles de l'art brassicole et élaborés pour que vous puissiez goûter la fraîcheur gaspésienne à chaque gorgée. Surveillez le site Web pour connaître la date de réouverture du salon de dégustation à Percé.

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

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

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

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

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

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

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

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

Principaux points de vente : Supermarchés, épiceries fines et dépanneurs de la Gaspésie

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

Types de produits : Bières aux fruits

Brett & Sauvage est une nanobrasserie qui a pour mission de produire des bières à partir de levures sauvages et des bières de fermentation spontanée. Trois séries sont offertes : Spontanée, Authentique et Nature-culture. Une boutique permet l'achat de produits sur place : bières, vêtements, verres et paniers verseurs. Ouverture à l'été 2021; consultez la page Facebook pour plus de détails.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées en bière, pubs Pit Caribou (Percé et Montréal)

LES SPIRITUEUX DE FRÉDÉRIC ET MICHAEL
DISTILLERIE O'DWYER

LES SPIRITUEUX DE MATHIEU
LA SOCIÉTÉ SECRÈTE – DISTILLERIE ARTISANALE

LES BIÈRES AUX FRUITS DE BRAD ET FRANCIS
BRETT & SAUVAGE

LES FRAISES ET LE VIN DE RHUBARBE DE PIERRE

FERME BOURDAGES TRADITION

LE MIEL BIO ET L'HYDROMEL DE JOHN

RUCHER DES FRAMBOISIERS – HYDROMEL FOREST

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

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE

Ferme Bourdages Tradition

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

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

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

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

Distillerie des Marigots inc.

Joseph St-Denis Boulanger
300, boulevard Perron Est, Caplan, G0C 1H0
514 699-5920
info@marigots.com • distilleriedesmarigots.com

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

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

Principaux points de vente : Sur place, SAQ

Hydromel Forest – Rucher des Framboisiers

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

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

Certification : Québec Vrai (biologique)

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

Principaux points de vente : Épiceries spécialisées, supermarchés et dépanneurs de la Gaspésie

Microbrasserie Le Naufrageur

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

Types de produits : Bière pression et en bouteille, cuisine du terroir

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Qualité Microbrasserie du Québec

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 !

Principaux points de vente : Supermarchés et dépanneurs de la Gaspésie

La Vallée de la Framboise

Chantal Paradis, Jean-Paul Lebel
34, route Lauzier, Val-Brillant, G0J 3L0
passion@valleedelaframboise.com • valleedelaframboise.com

Types de produits : Vin de framboise, liqueur de framboise et cassis, tartinade de framboises, gelée de framboises, gelée de camerises et pâtes de fruits

La Vallée de la Framboise est une entreprise familiale qui cultive framboises, fraises, bleuets, cassis, gadelles, groseilles, camerises, cerises, rhubarbe, citrouilles, courges et plusieurs autres variétés de légumes. Elle transforme la majorité de ses petits fruits en tartinades, gelées, beurres, tartes, pâtes de fruits, muffins et barbotine. L'entreprise fait partie de la Société du réseau Économusée® depuis 2017 et offre des visites guidées tous les jours pendant la haute saison.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries fines et spécialisées, marchés publics et marchés de Noël en Gaspésie touristique, épiceries Métro (Amqui et Rimouski), Chocolaterie Aux Bienfaits (Rimouski), Auberge Beauséjour (Amqui), Épicerie Lemieux (Grande-Vallée), Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables)

LE GIN DE JOSEPH ET LAURIE-ANNE

DISTILLERIE DES MARIGOTS

LES BIÈRES GASPÉSIENNES DE PHILIPPE ET LOUIS-FRANCK

MICROBRASSERIE LE NAUFRAGEUR

BOISSONS SANS ALCOOL

Osez le houblon ou l'eau florale pétillants, le kombucha ou les jus et nectars de fruits biologiques. Relaxez-vous en dégustant un thé, une tisane ou un café torréfié localement, savoureux chauds ou froids.

ALCOHOL-FREE BEVERAGES

Don't be shy; try a zesty hop or floral water drink, some kombucha or organic fruit juice or nectar. Relax with a nice cup of tea or herbal tea or coffee roasted locally, all delicious hot or cold.

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

LES PETITS FRUITS D'ÉLISE

BIO CULTURE LEPAGE

LE KOMBUCHA DE RENÉ

L'ARMOIRE – ÉPICERIE SANTÉ

Bio Culture Lepage

Élise Lepage
864B, rue Bellerive, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1H7
418 763-5141 (en saison) et 418 764-6885
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 plus de 35 ans. Dans un environnement magnifique face au fleuve, vous pourrez faire de l'autocueillette et vous procurer des petits fruits frais, congelés ou transformés. Fermette, boutique de produits du terroir, aire de jeux.

Principaux points de vente : Épiceries fines, boulangeries, boutiques de vrac, comptoirs régionaux dans certains supermarchés du Québec, marchés publics (Cap-Chat, Gaspé, New Richmond, Sainte-Flavie), en ligne à maturin.ca, Épicerie Loco et Épicerie bio Vrac & Bocaux (Montréal)

L'Armoire – Épicerie santé

Nataly M. Ferland, René Thériault
46, boulevard Saint-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3
581 338-2828
info@larmoireepiceriesante.com • larmoireepiceriesante.com

Type de produit : Kombucha

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

Principaux points de vente : Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 Poches et Metro (Sainte-Anne-des-Monts), Marché IGA Desrosiers (Matane), en ligne à lekombucha.ca

GOÛTEZ SANS VISITER

LE NECTAR ET LES HUILES DE FRANCE ET BRUNO

COOP DU CAP

Coop du Cap

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

Types de produits : Trois huiles biologiques (chanvre, canola et canola grillé), protéine de chanvre, nectar de fruits nordiques Couleur paysanne, pur jus d'argousier, hydrolat de rose sauvage, tisanes, vinaigrette chanvre et érable, farine de chanvre, gamme des petits fruits (tartinades, sirops), produits maraîchers, paniers de légumes

Certification : Québec Vrai (biologique)

La Coop offre un volet herboristerie avec Émilie Sabourin, de Clou de Girafe, où de belles tisanes vibrantes sont proposées. Vous y trouverez aussi, entre autres, ses huiles artisanales, un hydrolat de rose sauvage, un pur jus d'argousier et des nectars au goût unique.

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

Loutres Kombucha

Eugénie Rochefort, Gabrielle Leclerc
Bonaventure (non ouvert au public)
418 391-7974
info@loutreskombucha.ca • loutreskombucha.ca

Type de produit : Kombucha biologique

Certification : Ecocert Canada (biologique)

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

Principaux points de vente : Cafés, dépanneurs, restaurants, épiceries fines, microbrasseries, Marché public du Festival La Virée Trad (Carleton-sur-Mer)

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

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

Certification : Québec Vrai (biologique)

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

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

Maison Pure-Thé inc.
Carole-Anne Guillot, Linda Desjardins
480, boulevard Pabos, Pabos, G0C 2H0
418 689-7873
info@maisonpurethe.com • maisonpurethe.com

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

Membre du Circuit Zéro Déchet

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

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

Gasp'eau
Jean-Paul Leblanc
43, route 132, Chandler, G0C 1K0
418 689-2255 ou 1 866 689-2255
jpaul@gaspeau.com • gaspeau.com

Type de produit : Eau pure embouteillée

L'eau distillée Gasp'eau est purifiée avec un équipement à la fine pointe de la technologie et traitée à l'ozone pour assurer la meilleure qualité possible. L'entreprise fait aussi la vente de produits pour le café (verre à café biodégradables, sucre, godets de lait, etc.), de refroidisseurs d'eau et d'accessoires, de pompes, de cafetières et d'accessoires, en plus d'être un agent autorisé Keurig KAD et Café Napoléon. Service de livraison offert.

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

LE CAFÉ BIO D'ANTOINE
MONT-CAFÉ

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

L'EAU PURE DE JEAN-PAUL
GASP'EAU

GOÛTEZ SANS VISITER

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

Ruisseau Vert
Sarah Auger, Sébastien Cyr
Maria (non ouvert au public)
418 759-5072
asarahauger@gmail.com

Type de produit : Houblon pétillant

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

Principaux points de vente : Chope-sur-mer – Marché gourmand et Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer), Auberge du Marchand et Coop IGA (Maria), Dépanneur SL (Caplan), Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond), La Boîte à bières, Alimentation L'Impact et Le Fridge (Québec), Intermarché Boyer et Peluso (Montréal), Broue Ha Ha (Gatineau)

LE HOUBLON PÉTILLANT DE SARAH ET SÉBASTIEN
RUISSEAU VERT

GOÛTEZ SANS VISITER

O EffetVertSens
Anyk Valade
Maria (non ouvert au public)
418 392-0197
admin@oeffetvertsens.com • oeffetvertsens.com

Type de produit : Eau florale pétillante (sapin baumier; thé du Labrador et mélisse)

Certification : Ecocert Canada (biologique)

Eau florale pétillante inspirée de la végétation québécoise, l'O EffetVertSens offre une expérience gustative unique. Elle est issue du procédé de fabrication d'huiles essentielles dans un souci « zéro déchet » et produite dans un esprit de coopération. L'embouteillage est fait dans les installations de la Microbrasserie Le Naufrageur, qui utilise des bouteilles consignées de 500 ml. Le sapin baumier, le thé du Labrador et la mélisse sont les arômes présentement commercialisés par l'entreprise.

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

LES EAUX PÉTILLANTES AROMATISÉES D'ANYK
O EFFETVERTSENS

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

CONDIMENTS

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

GOÛTEZ SANS VISITER

Varech Phare Est
Stéphane Maddix Albert
Cap-au-Renard (non ouvert au public)
418 763-4170
maddixalbert@gmail.com • varechphareest.com

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

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

Principaux points de vente : En ligne, L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Maison Pure-Thé (Pabos), L'Eau vive (Mont-Saint-Hilaire), Fou des Îles (Montréal), Le Crac (Québec) (voir la liste complète à varechphareest.com)

LES ALGUES DE STÉPHANE
VARECH PHARE EST

LES CHAMPIGNONS FORESTIERS DE CATHERINE ET GÉRARD
GASPÉSIE SAUVAGE

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

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

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

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

La Défriche

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

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

Certification : Québec Vrai (biologique)

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

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

LES PRODUITS FRAIS DE MARC-ANDRÉ ET JOSÉE

LA DÉFRICHE

GOÛTEZ SANS VISITER

La Minoterie des Anciens inc.

Victoria Li Beaupré (directrice générale)
Sainte-Anne-des-Monts (non ouvert au public)
418 729-3813
victoria@laminoteriedesanciens.com • laminoteriedesanciens.com

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

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

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

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

Un Océan de saveurs inc.

Cap-aux-Os (Gaspé) (non ouvert au public)
oceandesaveurs.ca

Types de produits : Algues séchées en flocons ou entières

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Fourchette bleue

Défiant vents, glaces et marées, Antoine Nicolas plonge toute l'année pour récolter des algues aux qualités nutritives et gustatives exceptionnelles près du parc national Forillon. Quelques jours plus tard, elles se retrouvent dans les assiettes des plus grands restaurants du Québec. Elles sont également offertes dans plus de 200 points de vente au Québec et sur sa boutique en ligne.

Principaux points de vente : En ligne, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, supermarchés, épiceries fines, poissonneries, boutiques de vrac (voir la liste complète à oceandesaveurs.ca)

Les Produits Tapp

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

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

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Aliments du Québec bio

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

Principaux points de vente : Épiceries fines, certains Metro, Provigo et IGA de la Gaspésie, en ligne à maturin.ca (pour plus d'information, écrivez à info@produitstapp.com)

LES FARINES ET GRAINES DE VICTORIA

LA MINOTERIE DES ANCIENS

LES ALGUES D'ANTOINE

UN OCÉAN DE SAVEURS

LA CHOUCROUTE DE SYLVAIN ET JULIEN

LES PRODUITS TAPP

SOUPE FROIDE DE VERDURES MÉLANGÉES

6 PORTIONS — Préparation : 40 minutes

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile de canola • 1 oignon haché • 2 gousses d'ail hachées • 2 tasses de lait ou de boisson végétale • 2 tasses de bouillon de légumes • 1 pomme de terre à chair jaune, pelée et coupée en cubes • 6 tasses de verdures mélangées au choix (laitue frisée, épinards, romaine, jeunes verdures, roquette, etc.) • Jus de ½ citron • Sel et poivre du moulin • ¼ tasse de persil haché

PRÉPARATION

1. Chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen et attendrir l'oignon et l'ail. **2.** Ajouter le lait, le bouillon et la pomme de terre. Porter à faible ébullition. Couvrir et cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite en remuant de temps à autre. **3.** Ajouter les verdures. Cuire 1 ou 2 minutes, jusqu'à tendreté. **4.** Réduire la préparation en potage lisse au mélangeur à main. Ajouter le jus de citron et assaisonner. Laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer environ 4 heures ou jusqu'à ce que la soupe soit complètement refroidie. Rectifier l'assaisonnement et ajouter du bouillon au besoin.

Garnir de persil et accompagner d'une tranche de pain frais.

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

Les Érables de la passion

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

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

Pour vos événements, Les Érables de la passion offrent de la dégustation de tire sur la neige tout au long de l'année.

Principaux points de vente : Sur place sur rendez-vous téléphonique, supermarchés, épiceries fines, marchés publics (Gaspé, New Richmond), dépanneurs et poissonneries de la Gaspésie

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 !

Principaux points de vente : Supermarchés et épiceries fines de la Gaspésie, boutiques en ligne de Croquez la Gaspésie et de Gaspésie Gourmande

Ferme Le Caprivore

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

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

La Ferme Le Caprivore fait l'élevage de chèvres de boucherie et transforme les viandes gaspésiennes en saucisses, en terrines et autres charcuteries. Elle fait aussi la récolte et la transformation de l'aronia et du thé du Labrador. Ses produits sont distribués par Servab et La Gamme Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine.

Principaux points de vente : Boutique Le Caprivore (Bonaventure), épiceries fines de la Gaspésie, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), La Grange du Paternel (Percé)

LES MOUTARDES FINES DE MARJOLAINE

LES MOUTARDES LEGROS

LES CONDIMENTS ET CHARCUTERIES D'ÉLIANE ET VINCENT-OLIVIER

FERME LE CAPRIVORE

GOÛTEZ SANS VISITER

LES CONSERVES DE MYRIAM

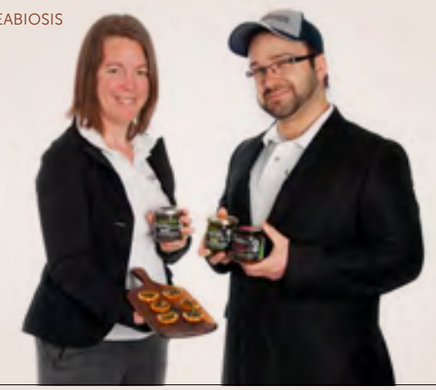
AU TOUR DU POT – CONSERVERIE MOBILE

LES DÉLICES EN POTS DE STÉPHANIE

CONSERVERIE DE LA BAIE

LE PESTO DE KOMBU D'ÉLISABETH ET SÉBASTIEN

SEABIOSIS



Au tour du pot – Conserverie mobile

Myriam Larouche Tremblay
Saint-Alphonse (non ouvert au public)
418 388-0067
myriam.larouche.tremblay@gmail.com • autourdupot.net

Types de produits : Condiments fermentés vendus frais ou pasteurisés : kimchi de daïkon épicé, kimchi doux aux algues, navets roses, choucroute à la fleur d'ail; marinades en conserve : relish et cornichons sucrés, haricots marinés, sauces pour pâtes

À bord de sa conserverie mobile, Myriam Larouche Tremblay transforme les légumes moins jolis de la Gaspésie en produits irrésistibles. Mieux connue pour son fameux kimchi, Au tour du pot fabrique également divers condiments fermentés ou marinés à partir des surplus de récolte des fermes biologiques du coin. Les produits réguliers sont en vente dans divers points de chute, aux kiosques maraîchers et par l'entremise de Baie des saveurs. Consultez le site Web pour vous inscrire à un atelier offert par Myriam !

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

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

Conserverie de la Baie

Stéphanie Bédard
New Richmond (non ouvert au public)
418 392-9076
conserveriedelabaie@outlook.com

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

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

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

Salaweg

Frédéric B. Côte
Gesgapegiag (non ouvert au public)
418 759-1552
fredbc@salaweg.com • salaweg.com

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

Salaweg (« c'est salé » en langue micmaque) est une entreprise qui transforme et met en marché des produits de la mer issus des communautés micmaques de Gesgapegiag et Gespeg ainsi que de la Première Nation malécite de Viger. Salaweg offre actuellement des produits transformés à base de grandes algues de mer, les laminaires sucrées, cultivées en Gaspésie. Elle permet aussi aux trois communautés mentionnées de bénéficier de belles retombées comme la création d'emplois et la visibilité.

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

Seabiosis

Élisabeth Varennes
Carleton-sur-Mer (non ouvert au public)
581 681-1070
info@seabiosis.com • seabiosis.com

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

Seabiosis offre des produits à base d'algues naturelles de la Gaspésie. L'entreprise propose une variété de produits alimentaires haut de gamme ayant une saveur subtile de la mer, appréciée autant par les néophytes que par les connaisseurs.

Principaux points de vente : Supermarchés, poissonneries, Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Raymer Aquaculture (New Richmond), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Péché Malté (Chandler), Boutique Le Caprivore (Bonaventure) (voir la liste complète à seabiosis.com/pointsdevente)

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

SALAWEG

FARINES, CÉRÉALES ET GRAINES

Intégrez à vos recettes la grande variété de céréales et de farines – dont plusieurs biologiques et sans gluten –, produites en Gaspésie. Faites aussi le plein d'énergie avec des graines de chanvre.

FLOURS, CEREALS AND GRAINS

Add local flavour to your recipes by choosing from the wide variety of cereals and flours produced in the Gaspé – including several that are organic or gluten-free. Restore your energy with hempseed.

GOÛTEZ SANS VISITER

La Minoterie des Anciens inc.

Victoria Li Beaupré (directrice générale)
Sainte-Anne-des-Monts (non ouvert au public)
418 729-3813
victoria@laminoteriedesanciens.com • laminoteriedesanciens.com

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

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

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

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

Coop du Cap

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

Types de produits : Trois huiles biologiques (chanvre, canola et canola grillé), protéine de chanvre, nectar de fruits nordiques Couleur paysanne, pur jus d'argousier, hydrolat de rose sauvage, tisanes, vinaigrette chanvre et érable, farine de chanvre, gamme des petits fruits (tartinades, sirops), produits maraîchers, paniers de légumes

Certification : Québec Vrai (biologique)

La Coop offre un volet herboristerie avec Émilie Sabourin, de Clou de Girafe, où de belles tisanes vibrantes sont proposées. Vous y trouverez aussi, entre autres, ses huiles artisanales, un hydrolat de rose sauvage, un pur jus d'argousier et des nectars au goût unique.

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

GOURMANDISES SUCRÉES ET COLLATIONS

Délectez-vous de confitures et gelées, de produits de l'érable, de miel, de caramel et de chocolats créés chez nous. Collationnez avec des fruits séchés ou confits, ou de savoureuses barres énergétiques. Et rafraîchissez-vous de sorbets, gelatos et crèmes glacées !

SWEETS AND SNACKS

Enjoy jams and jellies, maple, honey, caramel and chocolate products crafted here in our region. Snack on dried or candied fruit... or delicious energy bars. And enjoy some refreshing flavourful sorbet, gelato or ice cream!

Vieux Moulin – Vin de miel

Nicolas Tremblay
141, route de la Mer, Sainte-Flavie, G0K 1P0
418 775-8383
info@vieuxmoulin.qc.ca • vieuxmoulin.qc.ca

Types de produits : Hydromels (vins de miel), miels, confitures et tartinades, condiments et bonbons

Le Vieux Moulin, halte enivrante et joyau muséologique... Dans le décor chaleureux d'un moulin à eau ancestral, des artisans passionnés élaborent de fabuleux vins de miel plusieurs fois médaillés d'or à diverses compétitions (vins et alcools du terroir). À la boutique, découvrez les nombreux produits du miel et une ruche d'observation. À l'étage se cache le Musée de la Neuve-France, avec ses trésors patrimoniaux de la Nouvelle-France et artefacts exceptionnels des Premières Nations.

Principaux points de vente : Sur place, supermarchés, épiceries fines et marchés publics de la Gaspésie touristique, supermarchés du Bas-Saint-Laurent, SAQ et plusieurs autres points de vente au Québec

Bio Culture Lepage

Élise Lepage
864B, rue Bellerive, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1H7
418 763-5141 (en saison) et 418 764-6885
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 plus de 35 ans. Dans un environnement magnifique face au fleuve, vous pourrez faire de l'autocueillette et vous procurer des petits fruits frais, congelés ou transformés. Fermette, boutique de produits du terroir, aire de jeux.

Principaux points de vente : Épiceries fines, boulangeries, boutiques de vrac, comptoirs régionaux dans certains supermarchés du Québec, marchés publics (Cap-Chat, Gaspé, New Richmond, Sainte-Flavie), en ligne à maturin.ca, Épicerie Loco et Épicerie bio Vrac & Bocaux (Montréal)

Couleur Chocolat

Carl Pelletier, Paule Ménard-Pelletier
36, 2e Rue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 2H1
418 763-7535
info@couleurchocolat.ca • couleurchocolat.ca

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

Certification : Fourchette bleue

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

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

Économusée® du chocolatier

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

Visite guidée en réalité virtuelle tarifée.

Artisan glacier

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

LES CHOCOLATS DE CARL

COULEUR CHOCOLAT

LE SIROP D'ÉRABLE DE CARL

LES ENTREPRISES 3B

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE CHRISTINE

ÉRABLIÈRE CÔTÉ SUCRÉ

LES MIELS DE MANON

LA FERMETTE D'ANTAN

Les Entreprises 3B inc.

Carl Bélanger, Louis-Zénon Bélanger
10, rue Principale Est, C. P. 10, Marsoui, G0E 1S0
418 288-5238
sirop3b@live.ca • entreprises3b.com

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

Certification : Ecocert Canada (biologique)

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

Principaux points de vente : Supermarchés, épiceries spécialisées, marchés publics et poissonneries de la Gaspésie

Boulangerie Oh les pains

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

Types de produits : Pains, pains au levain, pains de saveurs, viennoiseries, brioches, biscuits et pâtisseries, soupes, pizzas feuilletées

Faire du pain, c'est donner naissance tous les jours ! La Boulangerie Oh les pains donne vie au quotidien à des pains goûteux et à des viennoiseries hors norme. On y retrouve des petites douceurs, de généreuses soupes maison, du bon café et, surtout, une atmosphère qui défie la pandémie. Les produits sont également au menu de certains restaurants de la Gaspésie.

Principaux points de vente : Sur place, Marché Bonichoix (Grande-Vallée)

Érablière Côté Sucré

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

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

Certification : Ecocert Canada (biologique)

L'Érablière Côté Sucré est le résultat d'un coup de cœur pour la Gaspésie et du grand potentiel acéricole de cette belle région. Découvrez tous les produits de cette richesse québécoise aux bienfaits et au goût remarquables.

Principaux points de vente : Sur place pendant la saison des sucres, Marché d'alimentation AMI (Percé), Magasin général Thompson (Barachois)

Aux glaces de l'Anse

Chantal Otis, Michel Guay
125, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
(sur le site de l'auberge La Maison Rouge)
58, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0
581 353-0990 ou 514 258-5415 (cellulaire)
auxglacesdelanse@gmail.com • auxglacesdelanse.ca

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

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

Principal point de vente : Sur place

La Fermette d'Antan – Le Musée des abeilles

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

Types de produits : Miels de la péninsule de Gaspé, petits fruits, raisins, tisanes

Apicultrice et herboriste depuis plus de 20 ans, Manon Houle de La Fermette d'Antan propose du miel, des petits fruits, des tisanes, des plantes en pots, des produits d'herboristerie artisanale pour premiers soins et des bougies. Sous forme de sentiers éducatifs, le jardin botanique offre des plantes comestibles, mellifères et médicinales. Activités d'interprétation bilingues au Musée des abeilles : ruche vitrée et collection d'insectes pollinisateurs, antiquités et visionnement de films didactiques. Bibliothèque contenant de nombreux ouvrages permettant la formation des apiculteurs et l'apprentissage des plantes médicinales.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées et marchés publics de la Gaspésie, boutiques Alpaqa (Québec et Montréal), Marché Bonichoix Guy Desbois et Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé), Marché d'alimentation AMI et Pharmacie Uniprix (Percé), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Magasin général Thompson (Barachois), Serre Petite Rosée (Cap-d'Espoir), Magasin général de Grosses-Roches (Matane)

LES VIENNOISERIES ET LES PAINS DE SAMUEL ET ELSA

BOULANGERIE OH LES PAINS

LES CRÈMES GLACÉES DE MICHEL

AUX GLACES DE L'ANSE

Un p'tit air sucré

Brigitte Gauthier
75, rue Commerciale Est, Chandler, G0C 1K0
418 408-8378
bgauthier68@hotmail.com • unpetitairsucre.com

Types de produits : Confiseries maison

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

Principaux points de vente : Sur place, IGA Coop C., Le Croque-Mitaine et Péché Malté (Chandler), Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer), Ferme Bourdages Tradition (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Marché Nicolas – Marché Richelieu (Cap-d'Espoir), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Croquez la Gaspésie avec Yannick Ouellet (Sainte-Anne-des-Monts), Marché Bonichoix (Grande-Vallée)

Verger de La Conche Saint-Martin

Daniel Deraiche
252, route de la Rivière, Port-Daniel–Gascons, G0C 2N0
418 616-2481
laconchesaintmartin@globetrotter.net

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

Certification : Québec Vrai (biologique)

La Conche Saint-Martin, verger de 2000 plants de camérisiers et de 300 plants de sureaux, est située face au barachois de Port-Daniel, à 1 km de la route 132.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées, supermarchés

Les Fermes Le Roy

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

Types de produits : Bleuets en corymbe, framboises, miel

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

Principal point de vente : Kiosque de la ferme en été

LES CARAMELS ET TARTINADES DE BRIGITTE

UN P'TIT AIR SUCRÉ

LES CAMERISES DE DANIEL

VERGER DE LA CONCHE SAINT-MARTIN

GOÛTEZ SANS VISITER

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, sirop, beurre et sucre d'érable, chocolat mettant en valeur les produits de l'érable de la région

Certification : Ecocert Canada (chocolat biologique)

Chaleur B Chocolat fabrique du chocolat à partir de la fève de cacao jusqu'à la tablette. Ses créations vont du chocolat de dégustation à une gamme de chocolat de couverture pour les professionnels. Vous y trouverez un chocolat de qualité et des produits de l'érable avec un souci de transparence à toutes les étapes de fabrication.

Principaux points de vente : Brûlerie du Quai (Carleton-sur-Mer), en ligne à chaleurb.com, épiceries fines et supermarchés de la Gaspésie et du Québec

Les Érables de la passion

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

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

Pour vos événements, Les Érables de la passion offrent de la dégustation de tire sur la neige tout au long de l'année.

Principaux points de vente : Sur place sur rendez-vous téléphonique, supermarchés, épiceries fines, marchés publics (Gaspé, New Richmond), dépanneurs et poissonneries de la Gaspésie

Érablière Saint-Gabriel

Sébastien Rail, Sophie Trépanier
Grande-Rivière (vente sur rendez-vous)
418 680-4562

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

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

LE CHOCOLAT DE DANY

CHALEUR B CHOCOLAT

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DE DENIS

LES ÉRABLES DE LA PASSION

LE SIROP D'ÉRABLE DE SOPHIE ET SÉBASTIEN

ÉRABLIÈRE SAINT-GABRIEL

Verger Cambrook

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

Types de produits : Camerises fraîches et congelées, confitures, sirops et confits de camerises et d'oignons

Verger de camerises ouvert à l'autocueillette.

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

LES CAMERISES DE MANON

VERGER CAMBROOK

Boulangerie artisanale La Pétrie

Houssem Dhouib, Véronique Beauchamp
128, avenue de Grand-Pré, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-3445
info@boulangerieartisanalelapetrie.com • boulangerieartisanalelapetrie.com

Types de produits : Pains et viennoiseries, sandwichs et salades, desserts et café

Membre du Circuit Zéro Déchet

Dégustez des produits de boulangerie frais, inspirés de la tradition française et faits à partir de farines biologiques, dans une ambiance chaleureuse, au cœur de Bonaventure. Savourez une grande variété de pains et succombez aux croissants pur beurre, aux chocolatines ou aux danoises décadentes ! Passez chercher sandwichs et salades pour improviser un pique-nique sur la plage.

Principal point de vente : Sur place

LES PAINS FRAIS DE HOUSSEM ET VÉRONIQUE

BOULANGERIE ARTISANALE LA PÉTRIE

GOÛTEZ SANS VISITER

Les Délices de Jérémy

Jean-Sébastien Babin
Bonaventure (non ouvert au public)
581 886-3704
delicesdejeremy@gmail.com • delicesdejeremy.com

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

Les Délices de Jérémy est une entreprise sociale pour l'insertion des personnes atteintes d'un handicap. Elle met sur le marché des produits issus de l'alimentation vivante, végétaliens, biologiques et sans gluten.

Principaux points de vente : Magasin Coop IGA (Bonaventure), IGA Richard Cronier (Gaspé), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Auberge du Marchand (Maria), Dépanneur Beau-soir Petro-Canada (Saint-Siméon-de-Bonaventure), Marché Richelieu St-Laurent (Nouvelle), Dépanneur SL (Caplan), Coop Alina (Rimouski) et Dumais Fruits et légumes (Campbellton, N.-B.)

LES DESSERTS DE JÉRÉMY

LES DÉLICES DE JÉRÉMY

Chic Fringale

France Coulombe
Bonaventure (non ouvert au public)
418 534-4428
france.50@icloud.com

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

Chic Fringale est une entreprise artisanale de déshydratation gourmande. Elle propose des fruits et légumes d'ici et d'ailleurs déshydratés avec soin, sans additif ni colorant. Naturels à 100 %, ces produits de qualité, goûteux et esthétiques donneront un petit air de fête à vos créations culinaires, que ce soient des tapas, des gâteaux, des galettes, des pizzas, des cocktails, du yogourt ou des céréales. Vous pouvez aussi tout simplement les déguster tels quels.

Principaux points de vente : Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Boutique Le Caprivore (Bonaventure), boutiques en ligne de Gaspésie Gourmande et de Seabiosis

LES FRUITS DÉSHYDRATÉS DE FRANCE

CHIC FRINGALE

Au tour du pot – Conserverie mobile

Myriam Larouche Tremblay
Saint-Alphonse (non ouvert au public)
418 388-0067
myriam.larouche.tremblay@gmail.com • autourdupot.net

Types de produits : Condiments fermentés vendus frais ou pasteurisés : kimchi de daïkon épicé, kimchi doux aux algues, navets roses, choucroute à la fleur d'ail; marinades en conserve : relish et cornichons sucrés, haricots marinés, sauces pour pâtes

À bord de sa conserverie mobile, Myriam Larouche Tremblay transforme les légumes moins jolis de la Gaspésie en produits irrésistibles. Mieux connue pour son fameux kimchi, Au tour du pot fabrique également divers condiments fermentés ou marinés à partir des surplus de récolte des fermes biologiques du coin. Les produits réguliers sont en vente dans divers points de chute, aux kiosques maraîchers et par l'entremise de Baie des saveurs. Consultez le site Web pour vous inscrire à un atelier offert par Myriam !

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

Ferme Bourdages Tradition

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

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

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

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

Conserverie de la Baie

Stéphanie Bédard
New Richmond (non ouvert au public)
418 392-9076
conserveriedelabaie@outlook.com

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

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

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

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

ÉRABLIÈRE VALLIÈRES

Hydromel Forest – Rucher des Framboisiers

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

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

Certification : Québec Vrai (biologique)

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

Principaux points de vente : Épiceries spécialisées, supermarchés et dépanneurs de la Gaspésie

Pâtisserie Ambroise

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

Types de produits : Pâtisseries et viennoiseries pur beurre, cafés, *smoothies*, sandwichs

Pâtisserie Ambroise est un café gourmand proposant des pâtisseries et des viennoiseries d'exception alliant tradition et modernité. Un plaisir croissant depuis 2015 !

Principal point de vente : Sur place

LES CROISSANTS D'AMBROISE

PÂTISSERIE AMBROISE

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. Les produits sont vendus dans divers marchés de la région et dans plusieurs événements champêtres.

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

Érablière Escuminac

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

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

Certifications : Ecocert Canada, Japanese Agricultural Standard et USDA Organic (biologique), casher, Sirop d'érable carboneutre du Québec (Ecocert)

Sirop d'érable et sirop de merisier, tous deux certifiés biologiques. Le merisier, aussi appelé bouleau jaune, pousse abondamment dans la forêt gaspésienne. Le sirop qu'on en tire, de couleur ambrée et au goût raffiné, offre une belle palette de combinaisons en cuisine et en pâtisserie. L'entreprise s'est vu attribuer une étoile au concours Taste of London et s'est également vu remettre la médaille d'or de l'Ordre national du mérite agricole en 2019.

Principaux points de vente : Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Alexina épicerie fine (Grande-Rivière), Chope-sur-mer – Marché gourmand et Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer), Marché St-Laurent Richelieu (Nouvelle), supermarchés, épiceries fines

LES SIROPS BIO DE MARTIN

ÉRABLIÈRE ESCUMINAC

FENOUIL GRILLÉ SUR LE BARBECUE

4 PORTIONS — Préparation : 20 minutes

INGRÉDIENTS

2 bulbes de fenouil* • 2 c. à soupe d'huile de canola • Sel de mer à l'aronia • 3 c. à soupe de miel • 1 c. à thé de thym séché • Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Préchauffer le barbecue à feu vif. **2.** Couper les bulbes de fenouil en deux et retirer le cœur avec la pointe d'un couteau. Défaire le bulbe pour obtenir des morceaux parfaits pour le gril. **3.** Assaisonner le fenouil avec l'huile et le sel. **4.** Huiler légèrement la grille et faire griller le fenouil de chaque côté jusqu'à la cuisson désirée. **5.** Mélanger le miel, le thym et le poivre puis en arroser le fenouil.

Le fenouil grillé est idéal pour accompagner les grillades ou pour rehausser les salades de verdures.

*** ASTUCE : CONSERVEZ LES TIGES ET LES FEUILLES POUR UNE AUTRE RECETTE.**

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

LÉGUMES ET FRUITS

Faites l'achat de produits frais au kiosque du producteur ou chez nos commerces complices. Melons d'eau, ail, fines herbes, pommes de terre bleues, camerises, cerises de terre, herbes pour tisanes… vous serez surpris par les nombreuses variétés!

VEGETABLES AND FRUITS

Purchase fresh fruits and vegetables at farm-gate stands or from a Gaspésie Gourmand retail associate. Watermelons, garlic, herbs, blue potatoes, haskaps, groundcherries and herbal teas… You'll be astonished by the range of what's available!

Potagers Les Rangs Fous

Michel Perrée, Mélanie Simard
960, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1V4
418 764-0101
perreesimard@gmail.com

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

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

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

LES LÉGUMES DE MÉLANIE ET MICHEL

POTAGERS LES RANGS FOUS

Bio Culture Lepage

Élise Lepage
864B, rue Bellerive, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1H7
418 763-5141 (en saison) et 418 764-6885
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 plus de 35 ans. Dans un environnement magnifique face au fleuve, vous pourrez faire de l'autocueillette et vous procurer des petits fruits frais, congelés ou transformés. Fermette, boutique de produits du terroir, aire de jeux.

Principaux points de vente : Épiceries fines, boulangeries, boutiques de vrac, comptoirs régionaux dans certains supermarchés du Québec, marchés publics (Cap-Chat, Gaspé, New Richmond, Sainte-Flavie), en ligne à maturin.ca, Épicerie Loco et Épicerie bio Vrac & Bocaux (Montréal)

LES LÉGUMES FRAIS D'YV

JARDINS D'AMARYLLIS

Jardins d'Amaryllis

Geneviève Brunet
2034, boulevard de Douglas, Douglastown, G4X 2X1
581 887-4644
genevieve@jardinsdamaryllis.ca • jardinsdamaryllis.ca

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

Certification : Ecocert Canada (biologique)

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

Principaux points de vente : En ligne, kiosque à la ferme, Marché public de Gaspé, abonnement à des paniers hebdomadaires, points de chute à Gaspé et Douglastown

La Fermette d'Antan – Le Musée des abeilles

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

Types de produits : Miels de la péninsule de Gaspé, petits fruits, raisins, tisanes

Apicultrice et herboriste depuis plus de 20 ans, Manon Houle de La Fermette d'Antan propose du miel, des petits fruits, des tisanes, des plantes en pots, des produits d'herboristerie artisanale pour premiers soins et des bougies. Sous forme de sentiers éducatifs, le jardin botanique offre des plantes comestibles, mellifères et médicinales. Activités d'interprétation bilingues au Musée des abeilles : ruche vitrée et collection d'insectes pollinisateurs, antiquités et visionnement de films didactiques. Bibliothèque contenant de nombreux ouvrages permettant la formation des apiculteurs et l'apprentissage des plantes médicinales.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries spécialisées et marchés publics de la Gaspésie, boutiques Alpaqa (Québec et Montréal), Marché Bonichoix Guy Desbois et Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé), Marché d'alimentation AMI et Pharmacie Uniprix (Percé), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Magasin général Thompson (Barachois), Serre Petite Rosée (Cap-d'Espoir), Magasin général de Grosses-Roches (Matane)

Verger de La Conche Saint-Martin

Daniel Deraiche
252, route de la Rivière, Port-Daniel–Gascons, G0C 2N0
418 616-2481
laconchesaintmartin@globetrotter.net

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

Certification : Québec Vrai (biologique)

La Conche Saint-Martin, verger de 2000 plants de camérisiers et de 300 plants de sureaux, est située face au barachois de Port-Daniel, à 1 km de la route 132.

La Défriche

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

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

Certification : Québec Vrai (biologique)

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

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

Les Fermes Le Roy

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

Types de produits : Bleuets en corymbe, framboises, miel

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

Principal point de vente : Kiosque de la ferme en été

GOÛTEZ SANS VISITER

Ferme Patasol

Michèle Poirier
Bonaventure (non ouvert au public)
418 534-3747
info@patasol.com • patasol.com

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

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

Principaux points de vente : Supermarchés de la Gaspésie

LES PATATES DE SOPHIE

FERME PATASOL

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

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

Types de produits : Camerises fraîches et congelées, confitures, sirops et confits de camerises et d'oignons

Verger de camerises ouvert à l'autocueillette.

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

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

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

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

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

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

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

Services de restauration et de découpe C1 sur place

Principal point de vente : Sur place

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

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

Certification : Québec Vrai (biologique)

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

Points de vente : Kiosque de la ferme, Marché public de New Richmond

LES MULTIPLES PRODUITS FRAIS DE CAMIL

FERME PAQUET ET FILS

LES LÉGUMES FRAIS D'ÉTIENNE

LE JARDIN DU VILLAGE

GOÛTEZ SANS VISITER

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

Types de produits : Carottes, oignons, pommes de terre

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

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

Principaux points de vente : Supermarchés de la Gaspésie, Magasin Coop IGA (Bonaventure), Marché Tradition (Caplan), L'Intégrale, épicerie écologique et Marché IGA Arbour-Leblanc (New Richmond)

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.

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

Ferme Langlois & Brind'amour
Richard Langlois
Saint-François-d'Assise (visite et vente sur rendez-vous)
514 730-0917
info@fermelangloisbrindamour.com • fermelangloisbrindamour.com

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

Certification : Ecocert Canada (biologique)

La Ferme Langlois & Brind'amour est située sur l'un des plateaux de la rivière Restigouche, à Saint-François-d'Assise. L'entreprise est spécialisée dans la culture biologique en serre de la cerise de terre. Délicieuse et bonne pour la santé, elle est cultivée huit mois par année, et vendue dans les supermarchés et marchés publics de la région. Vous désirez faire une visite ? Contactez la ferme directement.

Principaux points de vente : IGA et Metro (Mont-Joli), en ligne à baiedessaveurs.ca

LES LÉGUMES BIO DE MARTIN

ASSOCIATION GASPÉSIE BIO

LES PATATES DE MARCEL, PATRICIA ET NICOLAS

LES JARDINS NICOLAS LANDRY

LES CERISES DE TERRE DE RICHARD

FERME LANGLOIS & BRIND'AMOUR

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

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

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

Principaux points de vente : Sur place, certains supermarchés de la Vallée, marchés publics

La Vallée de la Framboise
Chantal Paradis, Jean-Paul Lebel
34, route Lauzier, Val-Brillant, G0J 3L0
passion@valleedelaframboise.com • valleedelaframboise.com

Types de produits : Vin de framboise, liqueur de framboise et cassis, tartinade de framboises, gelée de framboises, gelée de camerises et pâtes de fruits

La Vallée de la Framboise est une entreprise familiale qui cultive framboises, fraises, bleuets, cassis, gadelles, groseilles, camerises, cerises, rhubarbe, citrouilles, courges et plusieurs autres variétés de légumes. Elle transforme la majorité de ses petits fruits en tartinades, gelées, beurres, tartes, pâtes de fruits, muffins et barbotine. L'entreprise fait partie de la Société du réseau Économusée® depuis 2017 et offre des visites guidées tous les jours pendant la haute saison.

Principaux points de vente : Sur place, épiceries fines et spécialisées, marchés publics et marchés de Noël en Gaspésie touristique, épiceries Métro (Amqui et Rimouski), Chocolaterie Aux Bienfaits (Rimouski), Auberge Beauséjour (Amqui), Épicerie Lemieux (Grande-Vallée), Fromagerie du Littoral (Baie-des-Sables)

LES PAINS ET LES TARTES DE MARYLÈNE

LA SAVEUR DU PLATEAU – LA LÉGUMIÈRE

CÉVICHÉ DE JOUES DE FLÉTAN

4 PORTIONS — Préparation : 4 h 20 min

INGRÉDIENTS

1 lb (450 g) de joues de flétan fraîches coupées en dés de 1 cm • ½ tasse de jus de citron • ½ tasse de jus de lime • Sel et poivre du moulin • 2 radis en très fines rondelles • ½ tasse d'oignon rouge en tranches fines • 1 piment jalapeno rouge épépiné et haché finement • ½ tasse de maïs en grains cuit • 1 c. à soupe d'huile de canola • 1 c. à thé de miel • 1 c. à soupe de jus de lime • ½ tasse de coriandre fraîche hachée grossièrement

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger le flétan, le jus de citron et ½ tasse de jus de lime. Saler et poivrer, couvrir et réfrigérer environ 4 heures, jusqu'à ce que le poisson semble cuit à l'intérieur. Égoutter le poisson et jeter le liquide.
2. Dans un grand bol, mélanger les radis, l'oignon, le piment et le maïs. Ajouter l'huile, le miel et 1 c. à soupe de jus de lime. Ajouter le poisson et mélanger délicatement les ingrédients. Saler au goût. Parsemer de coriandre au moment de servir.

Garnir de tomates cerises et de pousses de pois mange-tout.
Accompagner de nachos ou de croustilles de tortillas.

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

METS PRÉPARÉS

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

READY-TO-EAT FOODS

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

Le Vert à boire

Alain Plourde, Mélanie Ross
118D, 1re Avenue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1C4
418 967-VERT
levertaboire@globetrotter.net • levertaboire.com

Types de produits : *Smoothies* frais, bols et *wraps* végétaliens, barres énergie et desserts

Le Vert à boire est un comptoir végétalien qui facilite l'accès à une alimentation riche en végétaux, savoureuse et énergisante. Ses principaux produits sont les* smoothies, *les* wraps *vietnamiens, les rouleaux du dragon, les bols créatifs végétaliens et diverses collations. Plats à emporter.

Principaux points de vente : Sur place, commande en ligne à kepplo.com, L'Armoire – Épicerie santé et Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches (Sainte-Anne-des-Monts)

De mai à octobre.

Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches inc.

Marie-Andrée St-Pierre, Marie-Eve St-Laurent
111, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R5
418 763-4775
patisseriem4p@gmail.com • 4poches.com

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

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

Principaux points de vente : Sur place, Valmont plein air (Cap-Chat), Pub Chez Bass (Sainte-Anne-des-Monts)

Cusimer

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

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

Certifications : Aliments préparés au Québec, Fourchette bleue

Spécialiste de la transformation de poissons de fond depuis plus de 30 ans. Vaste sélection de poissons et fruits de mer en vente sur place au Marché de poisson.

Principal point de vente : Sur place

Les Pêcheries Marinard ltée

Patrick Samson (directeur des opérations)
41, rue de l'Entrepôt, Rivière-au-Renard (Gaspé), G4X 5L3
418 269-3381
info@marinard.com • marinard.com

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

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

Principal point de vente : Sur place

Les Cuisines Nicolas

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

Types de produits : Saucisses maison

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

Principal point de vente : Sur place

Poissonnerie Unipêche MDM ltée

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

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

Certification : Fourchette bleue

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

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

Principal point de vente : Sur place

Poissonnerie La Coquille

Michael Soucy, Lisa-Marie Horth
277, route 132 Ouest, Caplan, G0C 1H0
418 388-2427
lacoquille@globetrotter.net • poissonnerielacoquille.com

Types de produits : Poissons, fruits de mer

Produits maison : Sushis, tortillas de saumon, mousse de crevettes et de saumon fumé, trempette de crabe, bourgots et palourdes en pot

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

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

Principal point de vente : Sur place

LES PRODUITS VÉGÉTALIENS DE MÉLANIE ET ALAIN
LE VERT À BOIRE

LE POISSON DE DANN
CUSIMER

LES FRUITS DE MER DE SYLVIE
POISSONNERIE UNIPÊCHE MDM

Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable

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

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

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, chocolatines et chocolatines aux amandes. Également offerts : pains congelés pour cuisson à la maison. Les produits sont faits à base de farines certifiées biologiques.

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

Fumoir artisanal Indian Bay

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

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

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

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

Marins Plaisirs

Olivier Cellard et Marie-Claude Perron (propriétaires)
121, route 132 Est, Nouvelle, G0C 2E0
418 794-1794
info@marinsplaisirs.com • marinsplaisirs.com

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

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

Principaux points de vente : Sur place (saison estivale), Marché Richelieu Saint-Laurent (Nouvelle), Mi'gmaq Star Fishmarket (Listuguj), Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer), Coop IGA (Maria), Coop IGA (Bonaventure), Métro Sirois et IGA Extra Alimentation Coop (Rimouski)

LE SAUMON FUMÉ D'ÉRIC ET ROXANE (ASSOCIÉS DE PAUL)
FUMOIR ARTISANAL INDIAN BAY

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

Tendre, goûteux et abordable, le steak de macreuse est pourtant méconnu. Provenant de l'omoplate, la macreuse est située dans la partie avant du bœuf, plus grasse et contenant plusieurs belles sections pour le barbecue.

STEAK DE MACREUSE ET MARINADE ÉRABLE ET MOUTARDE

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

4 PORTIONS — Préparation : 2 h 20 min

INGRÉDIENTS
4 steaks de macreuse de bœuf (225 g chacun)

MARINADE
¼ tasse de moutarde à la bière • ¼ tasse d'huile de canola • 2 c. à soupe de sirop d'érable • 1 c. à soupe d'herbes salées • 1 c. à soupe de romarin frais haché finement • 2 gousses d'ail hachées finement • Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION
1. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients de la marinade et en réserver le quart. **2.** Déposer les steaks et le reste de la marinade dans un grand plat et le fermer hermétiquement. Bien mélanger et réfrigérer au moins 2 heures. **3.** Pour une cuisson mi-saignante, cuire environ 5 minutes de chaque côté à 400 °F au barbecue ou dans une poêle en fonte striée à feu moyen-élevé. Huiler légèrement la surface de cuisson préalablement. Badigeonner régulièrement avec la marinade réservée plus tôt. Au besoin, poursuivre la cuisson sur feu indirect (ou dans le four à 350 °F) jusqu'à la cuisson désirée. **4.** Déposer la viande dans une assiette, recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Accompagner d'une papillote de pommes de terre et d'une salade de verdures.

PAIN, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES

Faites un saut dans nos boulangeries-pâtisseries; humez et goûtez les succulentes douceurs… Goûtez aussi de bons pains frais du jour!

BREAD, VIENNOISERIES *AND PASTRIES*

Check out our bakeries and pastry shops; smell and enjoy the savoury treats. And why not also try some delicious bread, baked fresh every day!

Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches inc.

Marie-Andrée St-Pierre, Marie-Eve St-Laurent
111, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R5
418 763-4775
patisseriem4p@gmail.com • 4poches.com

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

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

Principaux points de vente : Sur place, Valmont plein air (Cap-Chat), Pub Chez Bass (Sainte-Anne-des-Monts)

Boulangerie Oh les pains

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

Types de produits : Pains, pains au levain, pains de saveurs, viennoiseries, brioches, biscuits et pâtisseries, soupes, pizzas feuilletées

Faire du pain, c'est donner naissance tous les jours ! La Boulangerie Oh les pains donne vie au quotidien à des pains goûteux et à des viennoiseries hors norme. On y retrouve des petites douceurs, de généreuses soupes maison, du bon café et, surtout, une atmosphère qui défie la pandémie. Les produits sont également au menu de certains restaurants de la Gaspésie.

Principaux points de vente : Sur place, Marché Bonichoix (Grande-Vallée)

Aux glaces de l'Anse

Chantal Otis, Michel Guay
125, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
(sur le site de l'auberge La Maison Rouge)
58, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0
581 353-0990 ou 514 258-5415 (cellulaire)
auxglacesdelanse@gmail.com • auxglacesdelanse.ca

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

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

Principal point de vente : Sur place

Boulangerie artisanale La Pétrie

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

info@boulangerieartisanalelapetrie.com • boulangerieartisanalelapetrie.com

Types de produits : Pains et viennoiseries, sandwichs et salades, desserts et café

Membre du Circuit Zéro Déchet

Dégustez des produits de boulangerie frais, inspirés de la tradition française et faits à partir de farines biologiques, dans une ambiance chaleureuse, au cœur de Bonaventure. Savourez une grande variété de pains et succombez aux croissants pur beurre, aux chocolatines ou aux danoises décadentes ! Passez chercher sandwichs et salades pour improviser un pique-nique sur la plage.

Principal point de vente : Sur place

Ferme Bourdages Tradition

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

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

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

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

Pâtisserie Ambroise

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

Types de produits : Pâtisseries et viennoiseries pur beurre, cafés, *smoothies*, sandwichs

Pâtisserie Ambroise est un café gourmand proposant des pâtisseries et des viennoiseries d'exception alliant tradition et modernité. Un plaisir croissant depuis 2015 !

Principal point de vente : Sur place

Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable

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

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

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, chocolatines et chocolatines aux amandes. Également offerts : pains congelés pour cuisson à la maison. Les produits sont faits à base de farines certifiées biologiques.

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

La Saveur du Plateau – La Légumière

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

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

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

Principaux points de vente : Sur place, certains supermarchés de la Vallée, marchés publics

LES DÉLICES DE MARIE-EVE ET MARIE-ANDRÉE
PÂTISSERIE-BOULANGERIE MARIE 4 POCHES

LE PAIN FRAIS DE KARÈNE ET SÉBASTIEN
BOULANGERIE-PÂTISSERIE LA MIE VÉRITABLE

PRODUITS MARINS

Offrez-vous un festin de crabe ou de homard, des huîtres cocktail, des moules bien fraîches ou de l'omble de pisciculture. Faites l'expérience des algues sauvages ou cultivées, et repartez d'une poissonnerie avec une glacière bien remplie.

FOOD FROM THE SEA

Enjoy a feast of crab or lobster cooked in seawater, cocktail oysters, the freshest mussels or some farmed brook trout. Be adventurous and try some wild or farmed seaweed. And before you leave, stop in at a fish store and fill your cooler with some of the Gaspé's finest fare.

Cusimer

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

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

Certifications : Aliments préparés au Québec, Fourchette bleue

Spécialiste de la transformation de poissons de fond depuis plus de 30 ans. Vaste sélection de poissons et fruits de mer en vente sur place au Marché de poisson.

Principal point de vente : Sur place

Atkins et Frères

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

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

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

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

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

Poissonnerie Marché Le Rouge

Patrick Denis
484, route 132, Cloridorme, G0E 1G0
418 395-2811
epicierielerouge@gmail.com

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

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

Principal point de vente : Sur place

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@pechgasp.com • pecheriesgaspesiennes.com

Types de produits : Morue, turbot, sole, flétan, saumon, maquereau, sébaste, omble chevalier, morue salée et séchée Gaspé Cured[MC]

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

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

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

Les Pêcheries Marinard ltée

Patrick Samson (directeur des opérations)
41, rue de l'Entrepôt, Rivière-au-Renard (Gaspé), G4X 5L3
418 269-3381
info@marinard.com • marinard.com

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

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

Principal point de vente : Sur place

Gaspésie Sauvage

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

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

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

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

Fumoir Monsieur Émile

Cathy Poirier, Alain Méthot
574, route de l'Irlande, Percé, G0C 2L0
418 782-1412
info@fumoir-monsieur-emile.com • fumoir-monsieur-emile.com

Type de produit : Saumon fumé

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

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

LES POISSONS FUMÉS DE GUILLAUME
ATKINS ET FRÈRES

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

LE RÉPUTÉ SAUMON FUMÉ DE CATHY
FUMOIR MONSIEUR ÉMILE

LES PRODUITS FUMÉS D'ALAIN

FUMOIR LE PATERNEL

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

POISSONNERIE LA COQUILLE

Fumoir Le Paternel

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

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

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

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

Poisson Salé Gaspésien ltée

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

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

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

Principal point de vente : Sur place

Poissonnerie La Coquille

Michael Soucy, Lisa-Marie Horth
277, route 132 Ouest, Caplan, G0C 1H0
418 388-2427
lacoquille@globetrotter.net • poissonnerielacoquille.com

Types de produits : Poissons, fruits de mer

Produits maison : Sushis, tortillas de saumon, mousse de crevettes et de saumon fumé, trempette de crabe, bourgots et palourdes en pot

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

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

Principal point de vente : Sur place

Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan ltée

Roch Lelièvre
52, rue des Vigneaux, C. P. 219, Sainte-Thérèse-de-Gaspé, G0C 3B0
418 385-3310
marc-antoine@gestionlll.com

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

Certification : Fourchette bleue

La péninsule de Gaspé est le foyer de Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan, un nom synonyme d'une tradition d'excellence et de qualité de production qui exerce ses activités sous les marques de renom Cordier et Gaspé Cured. Fondée en 1968, l'entreprise était, au départ, spécialisée dans le traitement de la morue salée et séchée. Au fil du temps, elle a diversifié son offre et a lancé officiellement, en 2013, une nouvelle gamme de produits de homard congelé. Comptant plus de 200 travailleurs qualifiés, l'entreprise offre à ses clients des produits de haute qualité qui respectent les normes de développement durable.

Principal point de vente : Sur place

Poissonnerie Unipêche MDM ltée

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

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

Certification : Fourchette bleue

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

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

Principal point de vente : Sur place

Raymer Aquaculture

Raynald Mercier (président), Sabrina Mercier (directrice administrative et commerciale), Nicolas Mercier (gérant de la poissonnerie)
123, chemin de Saint-Edgar, New Richmond, G0C 2B0
418 392-5310
raymer@globetrotter.net, raymer.sabrina@globetrotter.net • raymeraquaculture.ca

Types de produits : Omble chevalier, omble de fontaine

Certification : Ocean Wise (produits durables)

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

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

LE CRABE ET LE HOMARD DE ROCH

POISSONNERIE LELIÈVRE, LELIÈVRE ET LEMOIGNAN

L'OMBLE CHEVALIER DE LA FAMILLE MERCIER

RAYMER AQUACULTURE

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

Certification : Fourchette bleue

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

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

LE SAUMON FUMÉ TRADITIONNEL D'ANNE

FUMOIR CASCAPÉDIA

Ferme maricole du Grand Large – Les Huîtres William B

Éric Bujold, William Bujold
583, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-7846
dugrandlarge@globetrotter.net

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

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

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

LES HUÎTRES DE WILLIAM ET LES MOULES D'ÉRIC

LES HUÎTRES WILLIAM B – FERME MARICOLE DU GRAND LARGE

GOÛTEZ SANS VISITER

Varech Phare Est

Stéphane Maddix Albert
Cap-au-Renard (non ouvert au public)
418 763-4170
maddixalbert@gmail.com • varechphareest.com

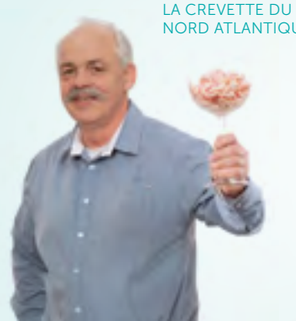
Types de produits : Algues sauvages cueillies à la main (wakamé atlantique, nori atlantique, main-de-mer palmée [*dulse*], kombu royal et mélange d'algues en flocons)

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

Principaux points de vente : En ligne, L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), L'Intégrale, épicerie écologique (New Richmond), Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Maison Pure-Thé (Pabos), L'Eau vive (Mont-Saint-Hilaire), Fou des Îles (Montréal), Le Crac (Québec) (voir la liste complète à varechphareest.com)

LES CREVETTES DE GAÉTAN

LA CREVETTE DU NORD ATLANTIQUE



La Crevette du Nord Atlantique inc.

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

Types de produits : Crevettes fraîches et congelées

Certification : Safe Quality Food

Usine de transformation de la crevette nordique.

Principaux points de vente : IGA, Super C

LES CREVETTES DE DAN ET FRANCIS

GESTION DANFRAN

Gestion DanFran inc.

Dan Dupuis
Gaspé (non ouvert au public)
418 360-5631
dandupuis27@hotmail.com

Types de produits : Crevettes en carapace cuites en mer

Gestion DanFran est une entreprise de pêche familiale de troisième génération. N'utilisant aucun agent de conservation, elle transforme des crevettes en carapace en les cuisant et les congelant en mer sur son navire unique au Québec. L'entreprise répond aux normes les plus sévères en matière de qualité, permettant ainsi la vente locale et l'exportation à travers le monde.

Certification : Fourchette bleue

Principaux points de vente : Poissonneries et supermarchés IGA et Métro

Un Océan de saveurs inc.

Cap-aux-Os (Gaspé) (non ouvert au public)
oceandesaveurs.ca

Types de produits : Algues séchées en flocons ou entières

Certifications : Ecocert Canada (biologique), Fourchette bleue

Défiant vents, glaces et marées, Antoine Nicolas plonge toute l'année pour récolter des algues aux qualités nutritives et gustatives exceptionnelles près du parc national Forillon. Quelques jours plus tard, elles se retrouvent dans les assiettes des plus grands restaurants du Québec. Elles sont également offertes dans plus de 200 points de vente au Québec et sur sa boutique en ligne.

Principaux points de vente : En ligne, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, supermarchés, épiceries fines, poissonneries, boutiques de vrac (voir la liste complète à oceandesaveurs.ca)

Poissonnerie Carleton-sur-Mer

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

Types de produits : Poissons, fruits de mer

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

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

Certification : Fourchette bleue

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

Principal point de vente : Sur place

Fumoir artisanal Indian Bay

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

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

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

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

Marins Plaisirs

Olivier Cellard et Marie-Claude Perron (propriétaires)
121, route 132 Est, Nouvelle, G0C 2E0
418 794-1794
info@marinsplaisirs.com • marinsplaisirs.com

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

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

Principaux points de vente : Sur place (saison estivale), Marché Richelieu Saint-Laurent (Nouvelle), Mi'gmaq Star Fishmarket (Listuguj), Marché Viens Metro (Carleton-sur-Mer), Coop IGA (Maria), Coop IGA (Bonaventure), Métro Sirois et IGA Extra Alimentation Coop (Rimouski)

LES PRODUITS MARINS DE CAMILLE

POISSONNERIE CARLETON-SUR-MER

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

GOÛTEZ SANS VISITER

La Fabrique Pasta Loca

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

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

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

Principaux points de vente : L'Armoire – Épicerie santé (Sainte-Anne-des-Monts), IGA Coop C. (Chandler), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Le Marché des Saveurs gaspésiennes (Gaspé), Poissonnerie Matanaise (Matane), Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé), Raymer Aquaculture (New Richmond) (voir la liste complète à pastaloca.ca)

Salaweg

Frédéric B. Côte
Gesgapegiag (non ouvert au public)
418 759-1552
fredbc@salaweg.com • salaweg.com

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

Salaweg (« c'est salé » en langue micmaque) est une entreprise qui transforme et met en marché des produits de la mer issus des communautés micmaques de Gesgapegiag et Gespeg ainsi que de la Première Nation malécite de Viger. Salaweg offre actuellement des produits transformés à base de grandes algues de mer, les laminaires sucrées, cultivées en Gaspésie. Elle permet aussi aux trois communautés mentionnées de bénéficier de belles retombées comme la création d'emplois et la visibilité.

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

Seabiosis

Élisabeth Varennes
Carleton-sur-Mer (non ouvert au public)
581 681-1070
info@seabiosis.com • seabiosis.com

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

Seabiosis offre des produits à base d'algues naturelles de la Gaspésie. L'entreprise propose une variété de produits alimentaires haut de gamme ayant une saveur subtile de la mer, appréciée autant par les néophytes que par les connaisseurs.

Principaux points de vente : Supermarchés, poissonneries, Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), Raymer Aquaculture (New Richmond), Boutique Érablière Escuminac (Percé), Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Péché Malté (Chandler), Boutique Le Caprivore (Bonaventure) (voir la liste complète à seabiosis.com/pointsdevente)

LES PÂTES AUX FRUITS DE MER DE PASCALE

LA FABRIQUE PASTA LOCA

LE HOMARD DE BILL

E. GAGNON ET FILS (GASPE SHORE)

E. Gagnon et Fils ltée (Gaspe Shore)

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

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

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

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

VIANDE, FROMAGE ET ŒUFS

Procurez-vous de la viande de bœuf, de chèvre, d'agneau ou de porc sous forme de découpes, de charcuteries, de saucisses, de terrines et plus encore. Allez aussi quérir vos protéines dans de bons œufs frais ou encore dans du fromage !

MEAT, CHEESE AND EGGS

Pick up some beef, goat, lamb or pork in the form of cuts, deli meats, sausages, terrines and more. You can also get your protein from delicious farm-fresh eggs or cheese!

Fromagerie du Littoral

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

Types de produits : Rayon d'or (type saint-paulin avec probiotique), La Perle du Littoral (type camembert), Le P'tit Blanchon (fromage frais à tartiner), Le Blé des sables (fromage à griller), L'Épave (cheddar vieilli un an ou plus), fromage cheddar en grains ou en bloc, nature ou avec saveurs

La Fromagerie du Littoral est une fromagerie fermière, artisanale et familiale située aux portes de la Gaspésie. Ayant ouvert ses portes en 2006, elle œuvre dans la transformation laitière depuis ce jour. Les propriétaires actuels, Carole Castonguay et Christian Beaulieu, aspiraient à transformer le lait qu'ils produisaient eux-mêmes à la Ferme du Littoral en un produit à valeur ajoutée unique. Leurs produits sont servis dans plusieurs restaurants en Gaspésie et ailleurs au Québec.

Principaux points de vente : Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer), supermarchés, épiceries fines et spécialisées de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent

LES SAUCISSES DE DOMINIC

LES CUISINES NICOLAS

L'AGNEAU NOURRI AUX ALGUES DE SYLVAIN

LES BERGERIES DU MARGOT

Les Cuisines Nicolas

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

Types de produits : Saucisses maison

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

Principal point de vente : Sur place

Les Bergeries du Margot

Manon Lelièvre
356, chemin Thivierge, Bonaventure, G0C 1E0
418 534-3701
info@agneauauxalgues.ca • agneauauxalgues.ca

Types de produits : Agneau nourri aux algues, merguez

Certification : Ecocert Canada (cahier des normes)

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

Principaux points de vente : Sur place, Boutique Le Caprivore (Bonaventure), Boucherie du Marché Jean-Talon, Boucherie Ça va barder et Boucherie Les Épicurieux (Montréal), Le Croc Mignon (Québec)

Ferme Paquet et Fils

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

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

Services de restauration et de découpe C1 sur place

Principal point de vente : Sur place

Boucherie Mimi Bourg

Éric Bourg
848, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-3771
bourg.gough@globetrotter.net

Types de produits : Saucisses artisanales (12 variétés), nids de saucisses, boulettes à hamburger, steak mariné, poulet mariné, pepperettes, *jerky*

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

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

LES FROMAGES DE CHRISTIAN ET CAROLE

FROMAGERIE DU LITTORAL

LES SAUCISSES D'ÉRIC ET WILLIAM

BOUCHERIE MIMI BOURG

LE BŒUF DE BERTRAND

FERME PERCÉ NATURE

LE BŒUF DE MARC

COOPÉRATIVE BŒUF GASPÉSIE

GOÛTEZ SANS VISITER

Ferme Percé Nature

Bertrand Anel
Percé (vente sur rendez-vous)
418 782-5518
fermepercenature@gmail.com

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

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

Principaux points de vente : Alexina Épicerie fine (Grande-Rivière), Boutique Le Caprivore (Bonaventure)

Ferme Le Caprivore

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

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

La Ferme Le Caprivore fait l'élevage de chèvres de boucherie et transforme les viandes gaspésiennes en saucisses, en terrines et autres charcuteries. Elle fait aussi la récolte et la transformation de l'aronia et du thé du Labrador. Ses produits sont distribués par Servab et La Gamme Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine.

Principaux points de vente : Boutique Le Caprivore (Bonaventure), épiceries fines de la Gaspésie, boutique en ligne de Gaspésie Gourmande, Chope-sur-mer – Marché gourmand (Carleton-sur-Mer), La Grange du Paternel (Percé)

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.

Principaux points de vente : Boucherie-Charcuterie du Havre (Caplan), Épicerie Chez Cévic (Sainte-Anne-des-Monts), Boucherie Champfleuri (Montréal), IGA des Sources (Boischatel et Cap-Rouge)

Les Viandes du 4e Rang – Bergerie OviRêve

Alex-Émilie Plourde-Leblanc
New Richmond (vente sur rendez-vous)
418 391-4922
alex_emilie@hotmail.com

Types de produits : Agneau, bœuf et porc, entier ou en découpe

Les Viandes du 4e Rang – Bergerie OviRêve est une ferme familiale de la Baie-des-Chaleurs qui produit de l'agneau, du porc et du bœuf en collaboration avec la Ferme du Bovirêve. Les propriétaires ont à cœur le bien-être de leurs animaux et la qualité du produit. Ils effectuent la vente directement à leur ferme, sur réservation uniquement.

Point de vente : Sur place sur rendez-vous téléphonique

L'AGNEAU D'ALEX-ÉMILIE

LES VIANDES DU 4e RANG – BERGERIE OVIRÊVE

COULIS DE CAMERISES

4 PORTIONS — 20 minutes

INGRÉDIENTS

2 tasses de camerises fraîches ou congelées* • ½ tasse de sirop d'érable • ¼ tasse d'eau • 2 c. à soupe de jus de citron • 1 ½ c. à thé de poudre de mélilot • 1 c. à thé de fécule de tapioca délayée dans 1 c. à soupe d'eau froide

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients à l'exception de la fécule. Cuire à feu moyen de 3 à 5 minutes en remuant. **2.** Ajouter la fécule et cuire 1 minute. **3.** Passer au mélangeur à main jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Passer au tamis et réfrigérer avant de servir.

Servir sur votre glace gaspésienne préférée. Le coulis est aussi idéal sur des crêpes ou un gâteau, ou dans une sauce au vin rouge.

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

*** VOUS POUVEZ REMPLACER LES CAMERISES PAR TOUT AUTRE PETIT FRUIT DE SAISON : FRAISES, FRAMBOISES, BLEUETS, AMÉLANCHES, ETC.**

NOS COMPLICES

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

OUR ASSOCIATES

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

© La Nomade Photographie

COMMERCES

Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry

Pierre-Olivier Ferry
164, rue Principale, Métis-sur-Mer, G0J 1S0
418 732-4202
atelierculinaireferry@gmail.com • atelierculinaireferry.com

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

Certification : Fourchette bleue

Marché public de Cap-Chat

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

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

Dès le 19 juin, le samedi de 9 h 30 à 14 h.

Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches inc. – Boutique

Marie-Andrée St-Pierre, Marie-Eve St-Laurent
111, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R5
418 763-4775
patisseriem4p@gmail.com • 4poches.com

Espace boutique – Créations et produits locaux

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

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

Croquez la Gaspésie avec Yannick Ouellet

Yannick Ouellet
46, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3
581 338-2828
croquezlagaspesie.com

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

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

Produits maison : Mélanges d'épices tels que Le p'tit grillardin, Le goût du large, Gravlax version 3B, Gaspésienne nº 20 et Mélange du pâtissier

Épicerie Chez Cévic

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

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

Certification : Fourchette bleue

Auberge L'Amarré – Garde-manger du terroir

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

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

Produits maison : Conserves

Épicerie Lemieux

Denise Lemieux
2, rue Saint-François-Xavier Ouest, Grande-Vallée, G0E 1K0
418 393-2010

Types de produits : Variété de produits alimentaires du terroir gaspésien et madelinien (bières de microbrasseries, vins et hydromels, thés, etc.)

Produits maison : Bols de poké (homard, crabe, saumon, crevettes bang-bang, etc.) le vendredi, croquettes de poisson et de fruits de mer (morue, saumon, crabe, homard), salades (crevettes nordiques, saumon grillé), plats prêts-à-manger, café et déjeuners au réchaud

Café-Boutique Pub de Victory Farm

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

Types de produits : Variété de produits du terroir gaspésien (sirop de merisier, produits de l'érable, café, tartinades, chocolat, algues, bières de microbrasseries, grains, épices, etc.), produits québécois, articles art de vivre

Spécialités : Cafés, bières de microbrasseries et menu tapas

Café-Boutique du Havre

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

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

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

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

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

Le Marché des Saveurs gaspésiennes

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

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

Certification : Fourchette bleue

© Cédric Bonel, @gqphotoservation

COMMERCES

Marché d'alimentation AMI – Association coopérative de consommation de Percé
Stéphane Langlois
184, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-5211
coopperce@gmail.com

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

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

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

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

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

Les Cuisines Nicolas – Marché Richelieu (Marché Nicolas)
Dominic Nicolas
1359, route 132 Ouest, Cap-d'Espoir, G0C 1G0
418 782-2204
epicerie@marchenicolas.com

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

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

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

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

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

La Boutique Le Caprivore
Vincent-Olivier Bastien, Éliane Gélinas-Frenette
101B, avenue de Port-Royal, Bonaventure, G0C 1E0
581 887-2416
fermelecaprivore@gmail.com

Spécialités : Produits du terroir de la gamme Gaspésie Gourmande, viande locale (bœuf, porc, agneau et chèvre), charcuteries, saucisses artisanales de la Ferme Le Caprivore, légumes frais et locaux, produits de l'aronia et autres fruits, œufs fermiers; gestionnaire de la boutique en ligne de Gaspésie Gourmande et emballage de boîtiers et de paniers gourmands

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

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

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
villenewrichmond.com

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

Les samedis d'été de 10 h à 15 h.

Épicerie fine de l'Auberge du Marchand
Kathleen St-Onge (directrice)
530, boulevard Perron, Maria, G0C 1Y0
418 759-3766 ou 1 888 959-3766
info@aubergedumarchand.com • aubergedumarchand.com

Types de produits : Découpes et merguez de L'Agneau de la Baie, pétillant Loutres Kombucha et Vi Kombucha, douceurs de Couleur Chocolat et des Délices de Jérémy, Les Moutardes Legros, produits de la Ferme Le Caprivore, tartinades de la Ferme Bourdages Tradition, miel du Rucher des Framboisiers, produits de la Conserverie de la Baie, champignons et épices de Gaspésie Sauvage, fromages et charcuteries du Québec

Marché public du Festival La Virée Trad
Samuel Téguel
774, boulevard Perron (chapiteau, près du Quai des arts), Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-6822
maximum90@globetrotter.net • festivallaviree.com

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

Le samedi 9 et le dimanche 10 octobre.

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

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

Microbrasserie Le Naufrageur – Le Micromarché du Naufrageur
Sébastien Valade, Louis-Franck Valade, Christelle Latrasse, Philippe Gauthier
586, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-5440
lenaufrageur.com

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

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

Spécialités : Grande variété de bières de microbrasseries, cidres et vins québécois; produits du terroir gaspésien; vaste choix de fromages québécois et charcuteries; de tout pour votre 5 à 7 ou votre pique-nique au bord de la mer !

Produits maison : Bretzels frais du jour

Membre de l'Association des détaillants de bières spécialisés du Québec

Marché Richelieu St-Laurent
Pascal Thibodeau
142, route 132 Est, Nouvelle, G0C 2E0
418 794-2252
richelieu4194@gmail.com

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

Magasin général de l'Auberge Beauséjour
Suzie Dallaire
71, boulevard Saint-Benoît Ouest, Amqui, G5J 2E5
418 629-5531 ou 1 866 629-5531
info@auberge-beausejour.com • auberge-beausejour.com

Spécialité : Produits fins du terroir québécois

Produit maison : Chocolat artisanal

Marché public matapédien
657, route 132 Ouest, Amqui, G5J 2H2
418 629-4474, poste 222
marchematapedien@gmail.com • marchematapedien.com

Types de produits : Grande variété de produits frais et de qualité de la région, incluant petits fruits et légumes de saison, saucisses, côtelettes et viandes, pâtisseries, confitures, marinades, pain frais, biscuits, poissons fumés, œufs frais, savons locaux et bien plus !

Du 24 juin au 23 septembre, le jeudi de 16 h à 19 h.

© Cédric Bonel, @gqphotoservation

RESTAURANTS

Restaurants des Jardins de Métis
Frédérick Boucher (chef)
200, route 132, Grand-Métis, G0J 1Z0
418 775-2222
info@jardinsdemetis.com • jardinsdemetis.com

Villa Estevan Lodge : Cuisine gastronomique réalisée avec les produits du jardin, menu dégustation, brunch du dimanche

Le Bufton : Cuisine de type bistro, petites assiettes, bières de microbrasseries, produits dérivés, terrasse

Café Jardin : Pâtisseries maison, cafés, sandwichs, salades et barres glacées au cœur des Jardins

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

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 (cheffe)

Spécialités : Poissons, fruits de mer, saumon fumé artisanal

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

Certification : Fourchette bleue

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

Hôtel, 3 étoiles • De 84 $ à 199 $

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

Cuisine régionale

Spécialités : Poissons, fruits de mer, grillades

Déjeuner, souper

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

Hôtel, 4 étoiles

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

Café-crêperie Les Gamineries du Manoir des Sapins
Aurélie Russell-Burnett, Claudine Desjardins
180, boulevard Perron, Sainte-Félicité, G0J 2K0
418 733-8182
info@manoirdessapins.com • manoirdessapins.com

Cuisine bistro et santé

Spécialités : Crêpes bretonnes (sarrasin ou blé), crème glacée et sorbet maison, produits locaux et bières de microbrasseries

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

Certification : Bienvenue cyclistes !

Salle à manger, terrasse, coin pour enfants

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

Café-crêperie : de juin à septembre. Auberge de jeunesse : toute l'année.

Bistro-bar de Valmont plein air
Vanessa Dumont
10, rue Notre-Dame Est, Cap-Chat, G0J 1E0
418 786-1355
valmontpleinair@globetrotter.net • valmontpleinair.com

Cuisine bistro et familiale • Della Guérette (cheffe)

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

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

Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, verrière

Pâtisserie-Boulangerie Marie 4 poches inc. – Comptoir-lunch
Marie-Andrée St-Pierre, Marie-Eve St-Laurent
111, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R5
418 763-4775
patisseriem4p@gmail.com • 4poches.com

Cuisine du marché et rapide, plats à emporter

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

De 1 $ à 25 $ • Déjeuner, dîner

Restaurant La Broue dans l'Toupet d'Hôtel & cie
90, boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3
418 763-3321
info@hoteletcie.com • hoteletcie.com

Pub gastronomique • Daniel Gasse (chef)

Spécialités : Grillades, fruits de mer, poissons, produits régionaux et fumés maison, sélection de bières gaspésiennes, de spiritueux québécois et de vins d'importation privée

De 15 $ à 50 $ • Menu du soir et menu à emporter

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, bar

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

Restaurant du Gîte du Mont-Albert
Justine Preira (directrice)
2001, route du Parc, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 2E4
418 763-2288, poste 1-3130
mtalbert@sepaq.com • sepaq.com/pq/gma

Cuisine actualisée et d'inspiration fraîcheur • Renaud Louis (chef)

Spécialités : Fruits de mer, saumon fumé, gibiers

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

Certification : Fourchette bleue

Salle à manger, verrière, bistro-bar

Hôtel, chalets, 4 étoiles • À partir de 159 $

Restaurant L'Eau à la bouche de l'Auberge des Belles-Sœurs
Clarisse Bernatchez
24, 1re Avenue Est, C. P. 282, Mont-Louis, G0E 1T0
418 797-5000
aubergedesbellessoeurs@gmail.com • aubergedesbellessoeurs.com

Fine cuisine régionale • Michel Scantland (chef)

Spécialités : Poissons, fruits de mer, grillades

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

Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue

Salle à manger, terrasse

Hôtel, 2 étoiles • De 50 $ à 70 $

Auberge L'Amarré
Julie Asselin
30, 1re Avenue Est, Mont-Louis, G0E 1T0
418 797-2323
cafelamarre@gmail.com • aubergelamarre.com

Cuisine sympathique à emporter et prêt-à-manger

Spécialité : Comptoir-café au menu coloré

De 12 $ à 24 $ • Dîner, souper

Certification : Fourchette bleue

Terrasse, vue sur la mer, plage à deux pas

Boutique (produits locaux et artisanat local)

Auberge, 3 étoiles • De 95 $ à 125 $

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

Spécialités : Poissons, fruits de mer, produits locaux

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

Certification : Fourchette bleue

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

Restaurant-Motel L'Étoile du Nord
James Barnard
1, route du Pêcheur, Pointe-à-la-Frégate (Cloridorme), G0E 1G0
418 395-2966
mr.barnard@icloud.com • etoiledunord.net

Cuisine bistro, gastronomique et santé • Nathalie Francœur (cheffe)

Spécialités : Fruits de mer, cuisine gastronomique

De 10 $ à 35 $ • Déjeuner, brunch, dîner, souper, table d'hôte, plats à emporter

Lounge, salle à manger, accueil de groupes et réunions

Service traiteur, boutique

Motel, 3 étoiles • De 64 $ à 94 $

Du 21 mai au 31 octobre.

© Cédric Bonnel, @gophotservation

RESTAURANTS

Café de L'Anse du Centre culturel Le Griffon
Pascale Rémillard (directrice)
557, boulevard du Griffon, L'Anse-au-Griffon (Gaspé), G4X 6A5
418 892-5679
info@culturegriffon.ca • culturegriffon.ca

Cuisine bistro et régionale
Spécialités : Marmite du pêcheur, brandade de morue, boules de morue
De 10 $ à 30 $ • Déjeuner, dîner, souper
Certifications : Fourchette bleue, Terroir et saveurs du Québec
Salle à manger, terrasse avec vue sur la mer, expositions, salle de spectacle, service traiteur

Le Marché des Saveurs gaspésiennes – Espace restaurant
119, rue de la Reine, Gaspé, G4X 1T5
418 368-7705
saveursgaspesiennes@gmail.com

Cuisine du marché
Coin repas, terrasse, verrière, plats à emporter, boutique
Certifications : Table aux saveurs du terroir, Fourchette bleue
Menu fixe et spécial du midi qui change chaque semaine, habituellement constitué d'un sandwich original accompagné d'un choix de deux salades faites sur place. Fromages et charcuteries à consommer sur place.
Déjeuner, dîner

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

Cuisine bistro et du marché • Gamme de mets préparés sous vide congelés
De 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)

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

Cuisine locale et du terroir, cocktails maison, bières de microbrasseries
Découvrez le *food truck*, la terrasse avec vue sur la baie et la boutique de produits gourmands maison.
De 15 $ à 40 $ • Déjeuner, dîner, souper, menu pour enfants

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

Restaurant Adams
Réal Côté (gérant)
20, rue Adams, Gaspé, G4X 2R8
418 368-2244
realcote@moteladams.com • moteladams.com

Cuisine familiale et rapide • Rose Pipon (cheffe)
Spécialités : Poissons, fruits de mer, crevettes, saumon fumé, homard gaspésien, tartes de la Ferme Bourdages Tradition, sirop d'érable de l'Érablière Saint-Gabriel
De 10 $ à 30 $ • Dîner, souper, table d'hôte, plats à emporter
Produits maison : Gaufres
Accueil de groupes et réunions, cours de cuisine
Certification : Fourchette bleue
Bar, salle à manger, terrasse

Hôtel, 3 étoiles • De 80 $ à 185 $

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

Cuisine familiale et santé
Spécialités : Gaufres maison avec choix de garniture, soupe, sandwich et dessert
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.

Auberge du Camp de base Coin-du-Banc
Jean-François Tapp, Pascale Deschamps
315, route 132 Est, Coin-du-Banc (Percé), G0C 2L0
418 645-2907
info@campdebasegaspesie.com • campdebasegaspesie.com

Cuisine régionale et gastronomique • Alex Pringle (chef)
Spécialités : Morue poêlée à la gaspésienne 2.0, déjeuners traditionnels
Produits maison : Confitures, marmelade et ketchup de Mamie John
De 10 $ à 55 $ • Déjeuner, souper, table d'hôte
Salle à manger, coin pour enfants, verrière, service traiteur, service pour réunion

Auberge et chalets • De 69 $ à 200 $

Restaurant La Maison Mathilde
Jessica Cain
85, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2349 ou 1 800 463-9700
info@lamaisonmathilde.com • lamaisonmathilde.com

Cuisine raffinée inspirée des produits locaux
Spécialités : Poissons, fruits de mer, homard, bouillabaisse, grillades
De 12 $ à 49 $ • Déjeuner, souper à la carte
Certifications : Table aux saveurs du terroir, Fourchette bleue
Salle à manger, verrière et terrasse chauffée avec foyer

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

La Boîte à fruits de mer – Restaurant
155, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-5666
amir@laboiteafruitsdemer.com • la-boite-a-fruits-de-mer.business.site

Cuisine du marché et régionale, cuisine rapide
Spécialités : Guédilles, moules et huîtres, plateaux de fruits de mer
De 12 $ à 90 $ • Dîner, souper
Certification : Fourchette bleue
Salle à manger, comptoir-bar, terrasse

Restaurant La Maison du Pêcheur
France LeBreux, Christophe LeBreux-Mamelonet
157, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-5331
info@maisondupecheur.ca • maisondupecheur.ca

Fine cuisine du terroir
Spécialités : Fruits de mer, poissons, produits du terroir, carte des vins élaborée, importations privées, vins naturels et biologiques
De 11,95 $ à 49,95 $ • Menu du midi, souper à la carte et en table d'hôte
Certification : Fourchette bleue
Recommandé par Gault & Millau
Salle à manger, terrasse

La Table à Roland
Nadine Lepage
190, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2606
troland@globetrotter.net

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

Auberge, 2 soleils • De 89 $ à 149 $

Restaurant de l'Hôtel-Motel Manoir de Percé
Alain Renaud, Marie-Josée Moreau, Jean-Félix Renaud
212, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2022 ou 1 800 463-0858
info@manoirdeperce.com • manoirdeperce.com

Cuisine gastronomique et régionale
Spécialités : Bouillabaisse, homard, grillades
De 22 $ à 50 $ • Déjeuner continental, souper à la carte, plats à emporter
Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue
Salle à manger (Trois Diamants CAA/AAA)

Hôtel, 3 étoiles • De 101 $ à 215 $

Restaurant : de juin à septembre.

Restaurant de l'Hôtel La Normandie
Jean Le Marquand
221, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2112
hotel@normandieperce.com • normandieperce.com

Cuisine régionale et française • Suzon Béliveau (cheffe)
Spécialités : Baluchon de brie et poireaux, coulis d'érable, feuilleté de homard au champagne, Wellington de pétoncles au fromage de chèvre
Produits maison : Confitures fraises et framboises, pouding écossais, croquant aux pommes
De 18 $ à 58 $ • Table d'hôte, déjeuner, souper
Salle à manger (Quatre Diamants CAA/AAA)

Hôtel, 3 étoiles • De 99 $ à 279 $

Paqbo
261, route 132 Ouest, Percé, G0C 2L0
418 782-2166
riotel.com

Cuisine régionale
Spécialités : Poissons, fruits de mer, grillades
Déjeuner, souper
Restaurant, lounge-bar, vue imprenable sur la mer, le rocher Percé et l'île Bonaventure

Hôtel, 3 étoiles

El' Bourgot – Camion-restaurant
Maxime L. Boudreau
L'Anse-à-Beaufils (Microbrasserie Pit Caribou), Cap-d'Espoir (La Société secrète), plage de Cap-d'Espoir et autres lieux de La Pointe (consultez la page Facebook pour savoir où se trouve le camion-restaurant)
581 887-3500
elbourgot@gmail.com

Cuisine gastronomique et rapide
Spécialités : Bourgots, tacos, produits marins et du terroir
Déjeuner, dîner, souper, plats à emporter
Service traiteur

Du 1er juin au 30 septembre.

Café-Bistro La Vieille Usine
Andréanne T. Vibert (directrice adjointe et responsable du Café-Bistro)
55, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils, G0C 1G0
418 782-2277
admin@lavieilleusine.qc.ca • lavieilleusine.com

Cuisine bistro
Spécialités : Mets gaspésiens (soupe de poisson, galettes de morue salée séchée, poissons frais, menu pour enfants, plats végétaliens...), produits du terroir
De 10 $ à 32 $ • Table d'hôte, dîner, souper
Salle à manger, terrasse à l'ambiance maritime, galerie d'art contemporain, boutiques (œuvres et artisanat local), 5 à 7, spectacles et soirées musicales
Service traiteur

Restaurant Attablé
Christopher Dea
102-500, rue Ernest-Whittom, Chandler, G0C 1K0
418 689-2024

Cuisine du marché et gastronomique • Christopher Dea (chef)
Spécialités : Entrées créatives, fruits de mer, viandes, gibiers, vins d'importation privée
De 40 $ à 60 $ • Table d'hôte, dîner, souper, sandwicherie
Salle à manger, terrasse

Restaurant Le Sieur de Pabos du Motel Fraser
Nadia-Karina Minassian
325, route 132, Chandler, G0C 2J0
418 689-2281 ou 1 800 463-1404
info@motelfraser.com • motelfraser.com

Cuisine actuelle et régionale
Spécialités : Poissons, fruits de mer, steak
De 30 $ à 55 $ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper
Salle à manger, comptoir-bar, lounge (salon privé)
Certifications : Fourchette bleue, Aliments du Québec

Hôtel, 3 étoiles • De 100 $ à 125 $

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

Cuisine du marché, inspiration du terroir gaspésien et acadien
Spécialités : Poissons, fruits de mer, produits locaux et régionaux, plat du jour, cuisine maison
De 10 $ à 45 $ • Déjeuner, dîner, apéro, souper
Salle à manger, comptoir-bar, terrasse

Gîte, 2 soleils • 95 $ pour 2 personnes, 85 $ pour 1 personne, forfait famille, déjeuner inclus (avec produits de la gamme Gaspésie Gourmande)

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

Cuisine régionale
Spécialités : Poissons, fruits de mer, grillades
Déjeuner, souper
Restaurant avec vue exceptionnelle sur la baie des Chaleurs

Hôtel, 3 étoiles

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

Cuisine bistro et actuelle • Amélie Cyr (cheffe)
Spécialités : Côtes levées, pâtes aux fruits de mer
De 9,95 $ à 39,95 $ • Souper
Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, salon privé

Restaurant Au Fin Gourmet
Jacob Whittom
129, route 132 Ouest, New Richmond, G0C 2B0
418 392-4704
fingourmet@globetrotter.net

Cuisine familiale et régionale
Spécialités : Poissons, fruits de mer, déjeuners copieux
De 5 $ à 35 $ • Table d'hôte, déjeuner, brunch, dîner, souper
Salle à manger

Motel, 2 étoiles • De 85 $ à 95 $

Resto-Pub Bayou de l'Hôtel Le Francis
Daniel Duchesneau
210, rue Pardiac, New Richmond, G0C 2B0
418 392-4485 ou 1 800 906-4485
contact@hotelfrancis.qc.ca • hotelfrancis.qc.ca

Cuisine bistro et régionale
Spécialités : Pâtes, grillades, burgers
De 13,95 $ à 37,95 $ • Déjeuner, dîner, souper, table d'hôte gourmande
Comptoir-bar, terrasse, vue sur la petite rivière Cascapédia

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

Restaurant de l'Auberge du Marchand
Kathleen St-Onge (directrice)
530, boulevard Perron, Maria, G0C 1Y0
418 759-3766 ou 1 888 959-3766
info@aubergedumarchand.com • aubergedumarchand.com

Cuisine bistro et régionale • Mathieu Kelly (chef à la création)
Spécialités : Poissons, fruits de mer et agneau gaspésiens
De 6 $ à 45 $ • Déjeuner, dîner, souper
Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, plats à emporter (tables de pique-nique près de la plage)

Hôtel, 3 étoiles, appartements et maison • De 80 $ à 185 $

Restaurant Tosca
Giovanni Sorsi
574, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-2011
toscacarleton@gmail.com • tosca-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

Hostellerie Baie Bleue – Centre des congrès de la Gaspésie
Stéphane Boudreau, Annie Boulanger
482, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-3355 ou 1 800 463-9099
reservations@baiebleue.com • baiebleue.com

Fine cuisine bistro et régionale • Philippe Allaire (chef)
Spécialités : La Boîte Baie Bleue, fruits de mer, steak, produits régionaux, menu sur mesure, sur demande
De 25 $ à 85 $ • Ouvert sur réservation de groupe seulement
Certifications : Qualité Tourisme Gaspésie, Fourchette bleue
Salle à manger, comptoir-bar, lounge

Ouvert sur réservation seulement. Congrès, colloques, mariages, soupers anniversaires. Information auprès d'Annie Boulanger pour les réservations de groupe.

Vous visitez une entreprise du Répertoire ? Partagez vos découvertes en utilisant notre mot-clic !
Visiting a business in the Directory? Share your discoveries by using our hashtag!
#gaspesiegourmande

© Cédric Bonté, @gophotservation

RESTAURANTS

Pub St-Joseph de l'Hostellerie Baie Bleue
Stéphane Boudreau, Annie Boulanger
482, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer, G0C 1J0
418 364-3355 ou 1 800 463-9099
reservations@baiebleue.com • baiebleue.com

Cuisine bistro-pub • Philippe Allaire (chef)
Spécialités : Côtes levées, pâtes aux fruits de mer, smoked meat
De 9,95 $ à 39,95 $ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper
Comptoir-bar, verrière, terrasse, salle privée

Hôtel, 3 étoiles • De 69 $ à 235 $

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

Cuisine actuelle et régionale
Spécialités : Bar à huîtres, assiettes mettant en valeur les produits locaux (crabe, homard, crevettes, moules et bien d'autres), cocktails éclatés
De 10 $ à 50 $ • Dîner, souper, menu pour enfants
Certification : Fourchette bleue
Salle à manger, terrasse

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

Cuisine bistro
Spécialités : Légumes du jardin, mise en valeur des produits locaux
De 7 $ à 25 $ • Déjeuner, dîner, souper
Salle à manger, comptoir-bar, terrasse, coin pour enfants, accueil de réunions

Auberge • De 85 $ à 105 $

Restaurant-Bistro Beauséjour
Suzie Dallaire (propriétaire)
71, boulevard Saint-Benoît Ouest, Amqui, G5J 2E5
418 629-5531 ou 1 866 629-5531
info@auberge-beausejour.com • auberge-beausejour.com

Cuisine bistro d'inspiration régionale
Spécialités : Poissons, fruits de mer, tartare, viande grillée, déjeuner estival, etc.
De 17 $ à 40 $ • Table d'hôte, déjeuner, dîner, souper
Certification : Qualité Tourisme Gaspésie
Boutique, salle à manger, terrasse

Hôtel, 3 étoiles • De 70 $ à 179 $

AUBERGES

Auberge de montagne des Chic-Chocs
Guy Laroche (directeur)
Bureau d'accueil de Sainte-Anne-des-Monts
90, boulevard Sainte-Anne Ouest, bureau 101, Sainte-Anne-des-Monts, G4V 1R3
1 800 665-3091
auberge.chicchocs@sepaq.com • chicchocs.com

Cuisine du marché • Guillaume Éthier (chef)
Repas servis aux clients de l'auberge : déjeuner et dîner en formule buffet, plat principal du souper servi dans des plats de service au centre de la table
Salle à manger

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

Bar-terrasse Auberge Griffon Aventure
Olivier Bazinet
829, boulevard du Griffon, L'Anse-au-Griffon (Gaspé), G4X 6A9
418 360-6614
info@griffonaventure.com • griffonaventure.com

Bistro-bar, cuisine simple et conviviale
Repas servis aux clients de l'auberge

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

FORMATEURS

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

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

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

Au tour du pot – Conserverie mobile (programme d'ateliers en ligne « Conserves saison »)
Myriam Larouche Tremblay
Saint-Alphonse
418 388-0067 (non ouvert au public)
myriam.larouche.tremblay@gmail.com • autourdupot.net

Ce qui passionne Myriam, c'est l'enseignement de son savoir-faire. Son programme de formation « Conserves saison » est rempli d'ateliers à la fois ludiques et rigoureux, inspirés de son expérience de transformatrice et de sa recherche d'autonomie alimentaire. En 10 modules, 25 capsules vidéo, 60 pages de documentation et des rencontres en direct, « Conserves saison » offre tous les outils d'une pro pour développer autonomie et créativité dans la conservation des aliments locaux.

De 250 $ à 360 $; autourdupot.net/ateliers.

DISTRIBUTEURS

Servab
Gilbert Berthelot
New Richmond (non ouvert au public)
418 392-4566
gilbert@servab.ca • servab.ca

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

Service alimentaire Gordon
Alexandre Denis
Québec (non ouvert au public)
418 840-5600, poste 66241, ou 418 208-6448
alexandre.denis@gfs.com

Fondée en 1897, Service alimentaire Gordon se spécialise dans la distribution aux services alimentaires des hôtels, restaurants et institutions. Elle propose à sa clientèle une gamme variée de produits et services. Son objectif est d'offrir un service hors pair, personnalisé, répondant aux besoins réels et sans cesse changeants de l'industrie. En plus de fournir des produits de qualité, Service alimentaire Gordon a pour mission de soutenir les producteurs locaux sur l'ensemble du territoire québécois.

AILLEURS AU QUÉBEC

RESTAURANT

Pub Pit Caribou Montréal
951, rue Rachel Est, Montréal, H2J 2J4
514 522-9773
pubmontreal@pitcaribou.com • pitcaribou.com

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

© La Nomade Photographie

CIRCUITS COURTS

Achat direct de fruits et légumes

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

KIOSQUES À LA FERME

BIO CULTURE LEPAGE
Sainte-Anne-des-Monts

POTAGER LES RANGS FOUS
Sainte-Anne-des-Monts

JARDINS D'AMARYLLIS
Douglastown

VERGER DE LA CONCHE ST-MARTIN
Port-Daniel–Gascon

LA DÉFRICHE
Saint-Godefroi

LES FERMES LE ROY
Bonaventure

VERGER CAMBROOK
Bonaventure

FERME BOURDAGES TRADITION
Saint-Siméon-de-Bonaventure

FERME PAQUET ET FILS
Saint-Siméon-de-Bonaventure

LE JARDIN DU VILLAGE
Caplan

LA SAVEUR DU PLATEAU – LA LÉGUMIÈRE
Saint-Alexis-de-Matapédia

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE
Val-Brillant

RENDEZ-VOUS DANS LE RÉPERTOIRE GOURMAND (P. 48) POUR CONNAÎTRE LES COORDONNÉES DES PRODUCTEURS.

CIRCUITS COURTS

AUTOCUEILLETTE

BIO CULTURE LEPAGE
Sainte-Anne-des-Monts
Autocueillette de framboises, de cassis et de bleuets se succédant de la fin juillet au début septembre.

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

FERME BOURDAGES TRADITION
Saint-Siméon-de-Bonaventure
Autocueillette de fraises du début juillet au début août.

LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE
Val-Brillant
Autocueillette de fraises, de framboises, de bleuets, de cassis, de groseilles, de gadelles, de camerises, de courges et de citrouilles se déroulant successivement de juillet à septembre.

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

MARCHÉS PUBLICS

MARCHÉ PUBLIC DE CAP-CHAT
Le samedi de 9 h 30 à 14 h (dès le 19 juin)
Halte routière près de la rivière Cap-Chat, sur la route 132 Est

MARCHÉ DU TERROIR DE MONT-LOUIS
Le dimanche de 10 h à 14 h
(du 27 juin au 12 septembre)
La Pointe Sec (espace culturel), près du quai
levierdesartisans.org/activites/marche-du-terroir-de-mont-louis

MARCHÉS PUBLICS DE GASPÉ
Le samedi de 10 h à 14 h (du 24 juillet au 9 octobre)
Gare intermodale de Gaspé (bureau d'information touristique), 8, rue de la Marina
marchespublicsgaspe.ca

MARCHÉ LOCAL DE NEW CARLISLE
Le samedi de 9 h à midi (du 17 juillet au 18 septembre)
Terrain de tennis (à l'angle de Gérard-D.-Levesque et de l'Oriental)

MARCHÉ PUBLIC DE NEW RICHMOND
Le samedi de 10 h à 15 h (du 10 juillet au 11 septembre)
Parc de la Pointe-Taylor, 103, boulevard Perron Est
villenewrichmond.com

MARCHÉ PUBLIC DU FESTIVAL LA VIRÉE TRAD | CARLETON-SUR-MER
Le samedi 9 et le dimanche 10 octobre
Sous le chapiteau, près du Quai des arts, 774, boulevard Perron
festivallaviree.com

MICROMARCHÉ DU NAUFRAGEUR | CARLETON-SUR-MER
Tous les jours de 10 h à 20 h
(du 11 juin au 12 septembre)
Devant la microbrasserie, 586, boulevard Perron
lenaufrageur.com

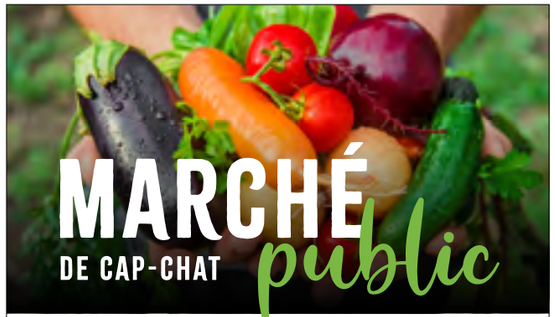
MARCHÉ PUBLIC MATAPÉDIEN | AMQUI
Le jeudi de 16 h à 19 h (du 24 juin au 23 septembre)
657, route 132 Ouest (en face du Camping d'Amqui)
marchematapedien.com

EN MANQUE DE SAVEURS?

RAVIVEZ VOS SENS
AVEC LES PRODUITS UNIQUES
DE NOS ARTISANS D'ICI

PLANIFIEZ VOTRE VIRÉE GOURMANDE SUR
TOURISMEMATANE.COM

©Nature Highland, JF Gagnon | Stéphane Quintin | Atelier Camion



DÉMARREZ LE WEEKEND
AVEC UNE SAVEUR LOCALE

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

TOUS LES SAMEDIS DE 9 H 30 À 14 H

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

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

CAP-CHAT

CAP-CHAT.CA | 418 764-6858

Marché public matapédien
Du 24 juin au 23 septembre 2021

QUAND
Tous les jeudis de
16 h à 19 h

OÙ
657, route 132 Ouest
Amqui (Québec)
G5J 2H2
En face du Camping d'Amqui

marchematapedien.com

Produits frais de qualité
Achat local
Marché Public MATAPÉDIEN

Marché public
New Richmond

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

Les samedis d'été
DU 10 JUILLET AU 11 SEPTEMBRE 2021
DE 10 H À 15 H
Au parc de la Pointe-Taylor
(103, boulevard Perron Est)
*Sujet à changement, consultez la page Facebook régulièrement

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

PRIX DE L'EXCELLENCE

GASPÉSIE GOURMANDE 2021

CARL PELLETIER, ARTISAN CHOCOLATIER, PRÉSIDENT-DIRECTEUR GÉNÉRAL DE COULEUR CHOCOLAT, ET SA FILLE PAULE MÉNARD-PELLETIER, DIRECTRICE DES VENTES ET DU DÉVELOPPEMENT DE MARCHÉ, ET FUTURE RELÈVE

LAURÉAT
CARL PELLETIER,
COULEUR CHOCOLAT,
SAINTE-ANNE-DES-MONTS

WINNER
CARL PELLETIER,
COULEUR CHOCOLAT,
SAINTE-ANNE-DES-MONTS

Le Prix de l'excellence Gaspésie Gourmande est remis à un individu travaillant au sein d'une entreprise de production ou de transformation bioalimentaire membre de Gaspésie Gourmande et utilisatrice de cette marque depuis au moins 10 ans. Cette personne doit avoir développé des produits novateurs et de qualité ayant permis à la marque de rayonner à l'intérieur et à l'extérieur de la région. Le prix souligne ses efforts et son dynamisme, puis reconnaît son exceptionnelle contribution au positionnement de Gaspésie Gourmande ainsi qu'à celui du secteur bioalimentaire gaspésien.

Carl Pelletier a établi sa chocolaterie dans sa ville natale, Sainte-Anne-des-Monts, en 2008. Dès ses débuts, Couleur Chocolat utilise des ingrédients régionaux dans ses produits. «La Gaspésie nous influence dans toutes les créations», mentionne Paule Ménard-Pelletier, directrice des ventes et du développement de marché chez Couleur Chocolat et fille de Carl. Le miel du Rucher des Framboisiers (Maria), le gin Radoune (Distillerie O'Dwyer, Gaspé), le sirop de merisier (Érablière Escuminac), le café (Mont-Café, Cap-au-Renard) et les produits forestiers de Gaspésie Sauvage (Douglastown) font partie des nombreux ingrédients gaspésiens utilisés par l'entreprise.

AU MOMENT D'ÉCRIRE CES LIGNES, COULEUR CHOCOLAT EST EN LICE POUR LE PRIX DU TOURISME GASTRONOMIQUE ET CARL PELLETIER POUR LE PRIX ARTISAN DE L'ANNÉE AUX LAURIERS DE LA GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE 2021.

Couleur Chocolat, «c'est une chocolaterie avec un savoir-faire, une constance, des choix de produits de qualité», décrit M. Pelletier. L'entreprise se distingue par ses boîtes de chocolats avec des intérieurs ganaches qui se conservent 120 jours. «J'ai acquis des connaissances pour équilibrer mes recettes afin d'avoir une conservation allongée pour pouvoir vendre à l'extérieur», explique l'artisan chocolatier.

Toujours en évolution, Couleur Chocolat a récemment créé deux collections avec sa gamme de chocolats forestiers, qui suscite beaucoup d'intérêt depuis déjà 10 ans. La collection Aventurier comprend des chocolats au sapin baumier, au carvi sauvage, au peuplier baumier et au myrique baumier, alors que la collection Voyageur propose des chocolats à la comptonie voyageuse; aux baies de genièvre et au gin Radoune; au sirop de merisier; et au thé des bois.

Outre les chocolats fins, caramels, guimauves, tartinades, tablettes et fruits confits font aussi partie de la gamme Couleur Chocolat. De la glace artisanale est aussi fabriquée et servie à l'atelier-boutique de Sainte-Anne-des-Monts en été. Et depuis 2019, Couleur Chocolat est membre de la Société du réseau Économusée® grâce à l'expérience qu'elle offre aux visiteurs.

UN POSITIONNEMENT PLUS FORT

Paule Ménard-Pelletier souligne l'importance de Gaspésie Gourmande pour le «rayonnement des producteurs et transformateurs, et faciliter les maillages». Son père a cru à la force d'un tel regroupement en devenant membre dès la création de Couleur Chocolat. Il s'est d'ailleurs impliqué au sein du conseil d'administration de Gaspésie Gourmande pendant plusieurs années, entre autres comme vice-président et président par intérim.

Couleur Chocolat compte 35 points de vente en Gaspésie et ailleurs au Québec, de même qu'une boutique en ligne. «En 2019, on a travaillé avec [la firme] Audace pour changer notre *look*.» L'entreprise a revu ses emballages, où l'esprit du décor gaspésien (mer, montagnes...) accompagne son logo. D'après Mme Ménard-Pelletier, le renouveau de l'image de marque a permis un positionnement plus fort : «L'image extérieure de nos produits reflète l'intérieur; c'est audacieux et nouveau.» Elle facilite, selon elle, la pénétration de nouveaux marchés.

«Ça fait sept ans que j'ai ma relève qui est là! clame fièrement Carl en désignant sa fille Paule. On n'a pas fini d'en faire, en Gaspésie, du chocolat!» ■

2021 GASPÉSIE GOURMANDE

PRIX DE L'EXCELLENCE

The Gaspésie Gourmande Prix d'Excellence is presented to an individual working for a biofood production or processing enterprise that is a member of Gaspésie Gourmande and has been using the brand for at least 10 years. To be eligible, nominees must have developed innovative high-quality products that have contributed to the brand's outreach within the region and beyond. The Prix d'Excellence seeks to honour the winner's efforts and dynamism, and to salute that person's contribution to the positioning of Gaspésie Gourmande and the Gaspesian biofood sector.

Carl Pelletier established his chocolate-making business in his hometown, Sainte-Anne-des-Monts, in 2008. Since its inception, Couleur Chocolat has used regional ingredients in its products. "The Gaspé influences all our creations," says Paule Ménard-Pelletier, Director of Sales and Market Development at Couleur Chocolat and Carl's daughter. Honey from the Rucher des Framboisiers (Maria), Radoune gin (Distillerie O'Dwyer, Gaspé), birch syrup (Érablière Escuminac), coffee (Mont-Café, Cap-au-Renard) and forest products from Gaspésie Sauvage (Douglastown) are just some of the many Gaspesian ingredients used by the company.

Couleur Chocolat, "is a chocolate maker with know-how, consistency and quality product choices," describes Carl. The company is known for its boxes of chocolates with ganache fillings that can be kept for 120 days. "I've learned how to balance my recipes to ensure longer shelf life so we can sell outside the region," explains the artisan chocolatier.

Always evolving, Couleur Chocolat has recently created two collections featuring its range of forest chocolates, which have been arousing a lot of interest for the past 10 years. The Aventurier collection includes balsam fir, wild caraway, balsam poplar and sweetgale chocolates, while the Voyageur collection features chocolates made with sweet fern; juniper berry and Radoune gin; birch syrup; and eastern teaberry.

In addition to fine chocolates, the Couleur Chocolat line also includes caramels, marshmallows, spreads, bars and candied fruits. Craft ice cream is also made and sold at the chocolate factory/boutique in Sainte-Anne-des-Monts in summer. And since 2019, building on the experience it offers visitors, the company has been a member of the Québec Économusée® network.

MORE ROBUST POSITIONING

Paule Ménard-Pelletier credits the importance of Gaspésie Gourmande "to improve the outreach of producers and processors, and to facilitate networking." Her father believed in the strength of a group of this nature and backed his belief by becoming a member from Couleur Chocolat's earliest days. He sat on the Gaspésie Gourmande board of directors for several years, and notably served as its vice-chair and acting chair.

Couleur Chocolat has 35 points of sale in Gaspésie and elsewhere in Québec as well as an online shop. "In 2019, we worked with [the firm] Audace to change our look." The company has redesigned its packaging; the spirit of the Gaspesian setting (sea, mountains...) now accompanies its logo. According to Paule, the revamped brand image has resulted in a stronger positioning: "The exterior image of our products reflects what's inside; it's bold and new". She believes the innovative look makes it easier to penetrate new markets.

"The next generation has been here with me for seven years!" proudly proclaims Carl, pointing to his daughter Paule. "We haven't finished making chocolate in the Gaspé!" ■

PRIX PAUL-HACHEY 2021

Le prix Paul-Hachey est remis à un chef ou une cheffe complice de la Gaspésie qui utilise, avec fierté et conviction, les produits de la gamme Gaspésie Gourmande. Cette personne doit avoir créé des menus novateurs et de qualité mettant en valeur ces produits. Le prix souligne ses efforts et son dynamisme, et reconnaît son exceptionnelle contribution au rayonnement des produits Gaspésie Gourmande et des entreprises qui les fabriquent.

LAURÉAT
PIERRE-OLIVIER FERRY,
ATELIER CULINAIRE
PIERRE-OLIVIER FERRY

WINNER
PIERRE-OLIVIER FERRY,
ATELIER CULINAIRE
PIERRE-OLIVIER FERRY

© Samuel Östgyy

PIERRE-OLIVIER FERRY, CHEF CUISINIER ET ARTISAN EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE À L'ATELIER CULINAIRE PIERRE-OLIVIER FERRY

Lanaudois d'origine, Pierre-Olivier Ferry travaille dans plusieurs régions du Québec en restauration et organisation d'événements avant de se voir offrir un stage aux Jardins de Métis, en 2005. «C'est comme ça que je suis arrivé en Gaspésie. Au début comme superviseur de la restauration, ensuite chef, puis chef et directeur adjoint.» M. Ferry s'investit avec passion dans ce lieu riche de quelque 3000 espèces et variétés de plantes, où il propose une cuisine inspirée des produits locaux et de saison, ainsi que des floraisons. Ses efforts sont chaudement récompensés en 2019 quand les Jardins de Métis remportent le Prix du tourisme gourmand aux Lauriers de la gastronomie québécoise.

La même année, M. Ferry quitte les Jardins avec le sentiment du devoir accompli. Il amorce une collaboration avec l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie à titre de formateur, et lance l'Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry. L'entreprise compte différents volets : le comptoir Les Boules glacées de Métis-sur-Mer, avec sorbets et gelatos artisanaux, des ateliers de cuisine et un service de cuisinier de village (micro-boulangerie, prêt-à-manger...). M. Ferry offre aussi un service de consultation en création de produits et de recettes, en gestion de la restauration et en gestion hôtelière. Son objectif : «favoriser l'autonomie alimentaire et faire découvrir les goûts dans la biodiversité de notre paysage».

Ses délices glacés obtiennent un grand succès. Des ingrédients locaux comme la baie et la fleur de sureau ou le mélilot, qui remplace la vanille, sont utilisés pour leur fabrication. Certains étonnent, comme l'armillaire couleur de miel (champignon) qui procure des effluves de noix de Grenoble, ou la singulière combinaison main-de-mer palmée (algue) et érable, qui a par ailleurs séduit plusieurs enfants! «Le gelato devient un support qui sert à faire ressortir les saveurs», explique M. Ferry. Une belle façon de faire découvrir tous les goûts de la nature qui nous entoure.

«DES PRODUITS D'EXCEPTION FAITS PAR DES GENS D'EXCEPTION»

M. Ferry valorise le travail des producteurs et transformateurs de la région, dont il souligne la qualité des produits. «Il y a des producteurs avec qui je travaille depuis 15-16 ans, qui sont aussi des amis que j'aime beaucoup.» Le fait d'utiliser des produits locaux les fait découvrir, en plus de donner à leurs créateurs les capacités humaines et financières d'en développer d'autres.

Selon M. Ferry, les produits de la gamme Gaspésie Gourmande sont représentatifs des paysages, auxquels on a dû s'adapter pour développer des cultures différentes. « On réussit, avec ces paysages-là, à développer une certaine façon de se nourrir, de produire des aliments.» Son rêve : faire « le *Gaspé Tour* » avec ces éléments marquants du paysage. « Je rêve d'une tournée avec un grand repas en haut d'une montagne avec des champignons, sur un quai avec des produits de la mer, au bord d'une rivière avec du saumon... Une sorte de grande tablée pour découvrir notre paysage!» ■

À PROPOS DE PAUL HACHEY

Chef cuisinier gaspésien, Paul Hachey (1973-2016) a été un pionnier dans l'utilisation des produits régionaux en restauration. Il a œuvré dans plusieurs restaurants de la Gaspésie, dont l'Hostellerie Baie-Bleue (Carleton-sur-Mer), en plus d'offrir des services de traiteur, de formateur et de consultant culinaire. Dans chacun des établissements où il a été de passage, il a laissé sa marque à titre de chef créatif et de grand ambassadeur des produits gaspésiens.

ABOUT PAUL HACHEY

Gaspesian chef Paul Hachey (1973-2016) pioneered the use of regional products in the restaurant industry. He worked at several of the region's restaurants, including Hostellerie Baie Bleue in Carleton-sur-Mer. Over the course of his career, he was also a caterer, instructor and culinary consultant. Wherever he worked, he left his mark as a creative chef and a great ambassador for Gaspesian products.

2021 PRIX PAUL-HACHEY

The Prix Paul-Hachey is presented annually to a Gaspesian chef who uses the products in the Gaspésie Gourmande line with pride and conviction. To be eligible, nominees must have developed innovative and quality menus that draw attention to Gaspésie Gourmande products. The award seeks to honour the winner's efforts and dynamism, and to salute that person's exceptional contribution to the outreach of these products and the enterprises that craft them.

Originally from Lanaudière, Pierre-Olivier Ferry worked in several regions of Québec in catering and event organisation before being offered an internship at the Reford Gardens in 2005. "That's what brought me to the Gaspé Peninsula... first as a catering supervisor, then as chef, then as chef and assistant manager." Pierre-Olivier is passionately committed to this place, with its some 3,000 species and varieties of plants, where he offers a cuisine inspired by local and seasonal products, as well as by the flowers blooming there. His efforts were enthusiastically rewarded in 2019 when the Reford Gardens won the Prix du tourisme gourmand *at the Lauriers de la gastronomie québécoise.*

That same year, Pierre-Olivier left the Gardens with a sense of accomplishment. He began working with the École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie as an instructor and launched the Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry. The enterprise has several components: an ice cream shop Les Boules glacées in Métis-sur-Mer serving craft sorbets and gelatos, culinary workshops and a village catering counter (micro-bakery, ready-to-eat foods...). Pierre-Olivier also offers consultancy services in product and recipe creation and in restaurant and hotel management. His goal: "promote food autonomy and encourage people to discover the flavours that exist in our biodiverse landscape".

His frozen delicacies are a great success. Local ingredients such as elderberries and elderberry blossoms, and sweet clover – which replaces vanilla – are used in their recipes. Some are surprising, such as the honey-coloured armillary (a mushroom) which hints of walnut, or the singular combination of dulse (seaweed) and maple, a favourite with several children! "The gelato is a medium that serves to bring out their essence," explains Pierre-Olivier. It's a great way to get people to discover all the flavours present in the nature surrounding us.

EXCEPTIONAL PRODUCTS CRAFTED BY EXCEPTIONAL PEOPLE

Pierre-Olivier values the work of the region's producers and processors and points to the quality of their products. "There are producers I've been working with for 15 to 16 years who are also close friends." Using local products not only gains them recognition, it also gives their creators the human and financial capacity to develop other products.

According to Pierre-Olivier, the products in the Gaspésie Gourmande line are representative of the landscapes, to which people have had to adapt to develop different cultures. "Living here, we've managed to develop a certain way of feeding ourselves, of producing food that takes the local landscapes into account."He dreams of preparing a Tour of the Gaspé *that builds on these distinctive landscape elements. "In my mind, I can see a tour that includes offerings such as a hearty mushroom meal served on a mountaintop, a wharf-side seafood feast, or a riverbank salmon banquet... an array of monumental fare showcasing our landscape!"* ■

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

VISITE NOTRE SITE WEB

pour découvrir ton profil de goût, nos bières, des suggestions de chefs pour cuisiner avec nos bières, nos points de vente au Québec, et l'horaire (sujet à changement) de nos pubs et boutique.

BOUTIQUE EN LIGNE

pitcaribou.com

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

La Grange du Paternel
Fumoir artisanal et comptoir
Boutique éclectique : La Remise 682

Maîtres-fumeurs de père en fils depuis 1957

- Large éventail de produits marins tous fumés à froid
- Coups de cœur : l'original saumon fumé, maquereau, truite, *jerky* et bonbons de saumon à l'érable et à la bière Pit Caribou
- Vente sur place — Boutique Gaspésie Gourmande

Dégustez nos produits à la plage, lors d'une expédition ou sur l'une de nos tables de pique-nique avec une incroyable vue sur la mer.

Situé à 6 km du village
de Percé vers L'Anse-à-Beaufils
682, route 132 Ouest, Percé — 418 782-4342

- Achat direct du producteur et livraison dans plus de 15 points de chute au Québec
- Info et commande sur notre site Web

fumoirlepaternel.ca

GLACES ARTISANALES

Frissons ESTIVAUX

Elles attirent l'œil par leur éventail de couleurs, douces ou éclatantes. Fruitées, chocolatées ou même sapinées, elles envoûtent par leur texture avant d'inonder la bouche de saveurs délicates. Tout autour de la péninsule, on fond pour les glaces artisanales !

Au retour d'une première formation de maître glacier auprès de Roland Del Monte, meilleur ouvrier de France (section pâtissier-glacier-chocolatier), Chantal Otis a démarré Aux glaces de l'Anse avec son conjoint, Michel Guay. D'abord à L'Anse-à-Beaufils, en 2015, puis à Percé, en 2019, le couple a aménagé deux bars laitiers dans des bâtiments patrimoniaux construits par des ancêtres de M^me^ Otis. « Michel adore le contact avec les clients, mentionne-t-elle. Moi, j'aime beaucoup travailler en cuisine. L'aspect laboratoire, la mesure exacte, le perfectionnisme. Travailler avec la matière première. »

PAR MARIE-ÈVE FOREST
meforest@globetrotter.net

Consultante en communication (communicationantilope.com et Comme une agence), 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.

ARTISANAL ICE CREAM

SUMMER THRILLS AND CHILLS

They catch the eye with their range of colours, soft or bright. Fruity, chocolatey or even coniferous, they captivate with their texture before flooding the mouth with delicate flavours. All around the peninsula, people are falling in love with artisanal ice cream!

After completing her initial training as a master ice cream maker with Roland Del Monte, Meilleur Ouvrier de France (pastry chef-glacier-chocolatier section), Chantal Otis started Aux glaces de l'Anse with her husband, Michel Guay. First in L'Anse-à-Beaufils, in 2015, and then in Percé, in 2019, the couple set up two dairy bars in heritage buildings built by Chantal's ancestors. "Michel loves the contact with customers," she says. "I really enjoy working in the kitchen. The laboratory aspect, the exact measurement, the perfectionism. Working with raw materials."

The wide variety of ice creams and sorbets Chantal produces are made with carefully selected ingredients, many of which are locally sourced. "We use the best ingredients," she says. "We don't skimp on quality!" She particularly likes to work with maple syrup and sugar from Érablière Saint-Gabriel (Grande-Rivière), honey from Rucher des Framboisiers (Maria) and berries from Jardins de France (Grande-Vallée). "Soon, we'll also be using berries from Ferme Bourdages (Saint-Siméon-de-Bonaventure). The most popular with our customers is maple pecan ice cream, followed by the raspberry sorbet. "They're our musts; we don't want to run out!"

© Aux glaces de l'Anse

La grande variété de crèmes glacées et de sorbets produits par Mme Otis sont faits d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, dont plusieurs de provenance locale. «On prend les *top* ingrédients, assure-t-elle. On ne lésine pas sur la qualité!» Elle aime particulièrement travailler avec le sirop et le sucre d'érable de l'Érablière Saint-Gabriel (Grande-Rivière), le miel du Rucher des Framboisiers (Maria) et les petits fruits des Jardins de France (Grande-Vallée). «Prochainement, nous allons aussi utiliser ceux de la Ferme Bourdages» (Saint-Siméon-de-Bonaventure). La crème glacée érable et pacanes constitue le premier choix de la clientèle, suivie du sorbet aux framboises. «Ce sont des incontournables, il ne faut pas en manquer!»

Mme Otis a reçu plusieurs formations au fil des ans et Roland Del Monte demeure son mentor. Pour confectionner ses crèmes glacées, elle préfère d'ailleurs le processus français. «On sent la délicatesse en bouche au niveau de la texture, des arômes et du goût. C'est délicat, c'est fin», note-t-elle.

DES GELATOS À CARLETON-SUR-MER

À la Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer), l'inspiration pour la confection de glaces a commencé à germer lors d'un voyage en famille en Italie, se souvient Sébastien Valade, copropriétaire et glacier : «On tripait gelato tout le long du voyage!» Et en 2016, Catherine Beaulieu, pâtissière à La Mie véritable à l'époque, a commencé à en faire. «Ça va bien avec nous : c'est de la pâtisserie», observe M. Valade.

La clientèle a un faible pour le sorbet aux framboises locales. «J'en fais tous les jours et j'en manque!» souligne M. Valade. Plusieurs autres ingrédients gaspésiens entrent dans la fabrication des glaces de l'entreprise. «On travaille surtout les fruits locaux, mais on ne s'empêche pas de prendre autre chose.» M. Valade utilise notamment les cassis de Bio Culture Lepage (Sainte-Anne-des-Monts), le mélilot de Gaspésie Sauvage (Douglastown) et même les bières de la Microbrasserie Le Naufrageur (Carleton-sur-Mer). «Le gelato au mélilot et caramel à la stout du Naufrageur est un gros vendeur. On a aussi déjà fait du sorbet à la double blanche et à la pomme, et du sorbet À la Bourdages», une bière faite à partir de résidus de fraises de la Ferme Bourdages Tradition.

Chantal has completed several training courses over the years and Roland Del Monte remains her mentor. To make her ice creams, she prefers the French process. "You can feel their delicacy, in terms of texture, aroma and taste, in your mouth. It's delicate, it's fine," she notes.

GELATOS IN CARLETON-SUR-MER

At Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable (Carleton-sur-Mer), the inspiration for making gelato began to take hold during a family trip to Italy, recalls co-owner and gelato maker Sébastien Valade: "We were blown away by the gelato throughout the trip!" And in 2016, Catherine Beaulieu, pastry chef at La Mie véritable at the time, started making them. "It fits in perfectly with what we do: it's a kind of pastry," observes Sébastien.

The clientele has a soft spot for the local raspberry sorbet. "I make it every day and I run out," says Sébastien. Several other Gaspesian ingredients are used to make the company's ice cream. "We work mainly with local fruit, but that doesn't stop us from using other ingredients." Sébastien uses blackcurrants from Bio Culture Lepage (Sainte-Anne-des-Monts), sweet clover from Gaspésie Sauvage (Douglastown) and even beers from Microbrasserie Le Naufrageur (Carleton-sur-Mer). "The gelato with melilot and Le Naufrageur caramel stout is a big seller. We've also made a double white and apple sorbet, and an À la Bourdages sorbet using a beer made from strawberry residue from the Bourdages Tradition Farm."

© Aux glaces de l'Anse

CHANTAL OTIS DES GLACES DE L'ANSE

© Les Boules glacées

PIERRE-OLIVIER FERRY AU COMPTOIR LES BOULES GLACÉES

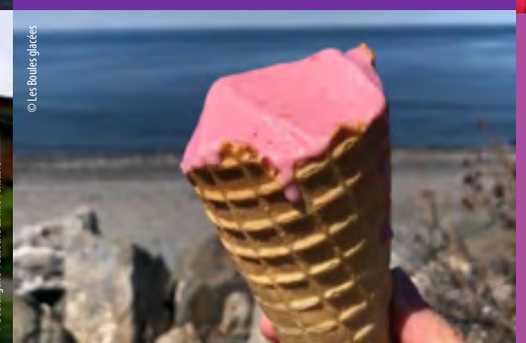
CRÈME GLACÉE, GELATO OU SORBET ?

Règle générale, la **crème glacée** est faite avec de la crème à 35 % de matières grasses, du lait entier, de la poudre de lait écrémé, divers sucres, du stabilisateur (habituellement à base de gomme de caroube ou de guar, ou d'extrait d'algues), des fruits ou des arômes et parfois des jaunes d'œufs. Le **gelato** désigne la crème glacée élaborée selon le style traditionnel italien. Il est moins gras et un peu plus sucré que la crème glacée. Le **sorbet** est fait avec des fruits frais ou des pulpes congelées, de l'eau et différents sucres. Il ne contient donc aucune matière grasse.

Information tirée d'un entretien avec le chef pâtissier Roland Del Monte.

© Couleur Chocolat

© Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable


© Les Boules glacées

DES GLACES COMME «À-CÔTÉ GOURMAND»

L'artisan chocolatier Carl Pelletier de Couleur Chocolat (Sainte-Anne-des-Monts), qui a suivi un cours sur les crèmes glacées en Italie il y a 20 ans, s'est lancé dans les glaces en 2017. «Tout le monde me disait : "Carl, fais de la crème glacée [...] trempée dans tes chocolats!"»

Chaque jour de l'été, il propose un sorbet et une crème glacée, qu'il voit comme «l'à-côté gourmand» de ses chocolats. Ses sorbets sont élaborés avec des purées de fruits sucrées à 10 %. Pour ses crèmes glacées, il aime les classiques : «J'ai toujours vanille, chocolat, pistache – ma préférée! – ou à l'érable.» Et, comble de bonheur, il offre de les enrober de caramel ou de différentes variétés de chocolat. M. Pelletier précise que ses «enrobages gourmets sont à base de chocolats d'origine et de Domaine[1], pur beurre de cacao, ce qui fait une différence sous la dent et au goût, au lieu de l'huile et des graisses qui font figer le chocolat».

D'AUDACIEUSES BOULES GLACÉES

En lançant son atelier culinaire, en 2019, Pierre-Olivier Ferry a mis sur pied le comptoir Les Boules glacées dans le village pittoresque Les Boules, aujourd'hui annexé à Métis-sur-Mer. Pour M. Ferry, les sorbets et gelatos sont «une façon simple et ludique de faire découvrir les goûts qu'on a dans notre paysage. Les gens sont plus aventureux parce qu'ils connaissent le produit : tout le monde aime les glaces, peu importe l'âge!»

Catherinettes de Gaspésie Sauvage, pétales de rose ramassés sur la plage de Métis-sur-Mer, petites fraises, amélanches, argouses et pimbinas font partie de l'impressionnante variété d'ingrédients locaux utilisés dans ses créations. «On a toujours à peu près 12 saveurs en été : 4 plus régulières qui sont pas mal tout le temps là et on s'éclate avec les 8 autres selon ce qu'on reçoit.» Le gelato au cèdre, «très typé», est l'un des gros vendeurs. «On fait aussi mélèze, sapin et pin rouge. Les gens découvrent à quel point ils ont des éléments aromatiques dans leur cour.»

L'entreprise prépare elle-même les purées de fruits pour ses sorbets et gelatos. Selon M. Ferry, le secret d'une bonne glace réside d'abord dans la qualité des produits utilisés. Il faut aussi «bien comprendre le taux de gras et le taux de sucre, et avoir un beau foisonnement [par lequel] on gagne en volume, en texture». ■

1. Chocolat assemblé avec des fèves de cacao de qualité exceptionnelle, qui porte un millésime (mention de l'année de la récolte).

© Boulangerie-Pâtisserie La Mie véritable

ICE CREAM AS A "GOURMET SIDE DISH"

Artisan chocolatier Carl Pelletier of Couleur Chocolat (Sainte-Anne-des-Monts), who took an ice cream course in Italy 20 years ago, started making ice cream in 2017. "Everyone kept telling me, 'Carl, make ice cream [...] dipped in your chocolate!'"

Every day during the summer, he offers a sorbet and an ice cream, which he sees as "gourmet sides" to his chocolate. His sorbets are made with 10% sweetened fruit purees. For his ice creams, he likes the classics: "I always have vanilla, chocolate, pistachio – my favourite! – and maple on hand." And, to top it all off, he offers to dip them in caramel or different varieties of chocolate. Carl says his "gourmet dips are made using original and estate[1] chocolate, and pure cocoa butter, which makes a difference in taste and texture, instead of the oil and fats that make the chocolate harden."

BOLD ICE CREAM SCOOPS

Launching his culinary workshop in 2019, Pierre-Olivier Ferry set up his Les Boules glacées counter in the picturesque village of Les Boules, now amalgamated with Métis-sur-Mer. For Pierre-Olivier, sorbets and gelatos are "a simple and fun way to discover the delicious things growing around us. People are more adventurous because they know the product: everyone likes ice cream, regardless of their age!"

Dewberries from Gaspésie Sauvage, rose petals picked at the beach in Métis-sur-Mer, wild strawberries, saskatoons, sea buckthorn berries and high-bush cranberries are just a few examples of the impressive variety of local ingredients used in his creations. "We always have about 12 flavours in the summer: four regular ones that we have on hand all the time and another other eight we get a kick out of making depending on what we get." The 'highly emblematic' cedar gelato is one of the big sellers. "We also do tamarack, fir and red pine. People are discovering how many aromatics they have in their backyard."

The company prepares its own fruit purees for its sorbets and gelatos. According to Pierre-Olivier, the secret to good ice cream is first and foremost the quality of the products used. It is also important to "understand fat and sugar content, and how the mixture is whipped, which improves the volume and texture". ■

1. Chocolate make using cacao beans of exceptional quality, which have a vintage (indication of the year they were harvested).

OÙ DÉGUSTER LES GLACES GASPÉSIENNES ?

En saison estivale, les glaces des quatre entreprises sont offertes à leur comptoir en portion individuelle ou en pots. **Couleur Chocolat** les propose d'ailleurs exclusivement sur place. Les crèmes glacées et sorbets d'**Aux glaces de l'Anse** sont servis au Restaurant de l'Hôtel La Normandie (Percé), et seront aussi au menu du Restaurant du Manoir de Percé à l'été 2021. «On est à l'étape de se préparer pour offrir nos produits en épicerie», révèle Mme Otis. Elle et son conjoint sont également en négociation pour vendre leurs glaces en gros afin de fournir d'autres bars laitiers. À Carleton-sur-Mer, deux entreprises voisines de **La Mie véritable** ont intégré ses gelatos à leur menu : le Restaurant Tosca, qui en sert un à l'érable à base de sirop de l'Érablière Escuminac, et la Microbrasserie Le Naufrageur. Au moment d'écrire ces lignes, **Les Boules glacées** ont amorcé des démarches avec des attraits touristiques de la région afin qu'ils proposent des desserts à base de leurs gelatos.

Produits bio, produits locaux
et autres trouvailles gourmandes

Aux glaces de l'Anse

ARTISAN
glacier

Nos glaces sont élaborées
avec Roland Del Monte,
meilleur ouvrier de France, glacier

581 353-0990 • 514 258-5415

58, rue à Bonfils, L'Anse-à-Beaufils

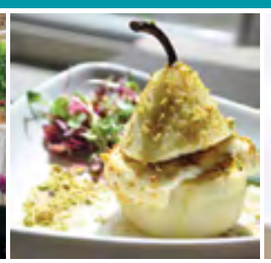
125, route 132 Ouest, Percé
(site de l'auberge La Maison Rouge)

Maison MATHILDE
RESTAURANT

UN INCONTOURNABLE À PERCÉ

Imprégné de saveurs gaspésiennes,
ce petit bijou de restaurant vous propose
une cuisine raffinée, inspirée de nos
produits locaux, où se côtoient poissons,
homard, fruits de mer et grillades.

Le charme se prolonge sur notre magnifique
terrasse et vous permet de profiter de la brise
et de la vue imprenable sur la mer.



fourchette bleue

Gaspésie Gourmande

85, route 132, Percé
418 782-2349 | 418 782-2183
lamaisonmathilde.com

FESTIVAL MUSIQUE DU BOUT DU MONDE

GASPÉ

LOTO QUÉBEC — PRÉSENTATEUR

TELUS — COLLABORATEUR

5 AU 8 AOÛT 2021

CURIEUX
DEPUIS 2004

BLEU JEANS BLEU > SARAHMÉE > ANACHNID >
RANDOM RECIPE > RAMON CHICHARRON >
GAB BOUCHARD > WESLI > TEKE::TEKE >
ORIGINAL GROS BONNET > ILAM > SIMON LEOZA >
MI'GMAFRICA > JUAN SEBASTIAN LAROBINA >
STICK & BOW > MATHILDE CÔTÉ > BOULILA >
IRÈNE > FRANCE JOBIN > VJ UBIQUITY >

> BILLETTERIE ET PROGRAMMATION COMPLÈTE :
musiqueduboutdumonde.com

10 $
SOUTENEZ MUSIQUE DU BOUT DU MONDE EN DEVENANT COMPLICE !

LOTO QUÉBEC · TELUS · Hydro Québec · Desjardins · ICM · OHMEGA

Ville de Gaspé · MRC de la Côte-de-Gaspé · SADC Gaspé · CALQ · Conseil des arts et des lettres du Québec · Conseil des arts du Canada / Canada Council for the Arts · Parcs Canada / Parks Canada · Cégep de la Gaspésie et des Îles · Canada · Québec

CALENDRIER D'ACCESSIBILITÉ

POUR MIEUX MANGER LOCAL ET DE SAISON !

Vous aimeriez que votre alimentation soit mieux alignée sur l'offre de produits locaux au fil des saisons ? Pour vous faciliter la tâche, nous avons préparé un schéma montrant la période d'accessibilité de divers aliments gaspésiens.

Une grande variété de produits locaux (boissons, pains, condiments…) proposés en tout temps s'ajoutent aux aliments frais ou congelés mentionnés dans le schéma. Découvrez-les dans le Répertoire gourmand (p. 48) !

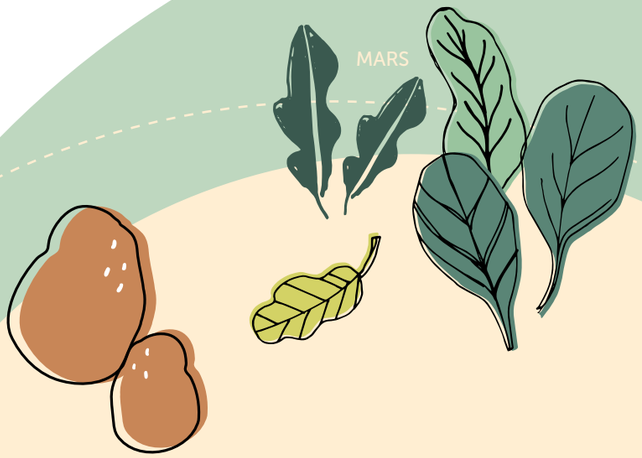
POUR EN SAVOIR PLUS…

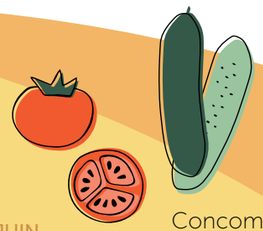
Restez à l'affût de notre page Facebook et de notre site Web, où des articles sur l'alimentation selon les saisons seront publiés.

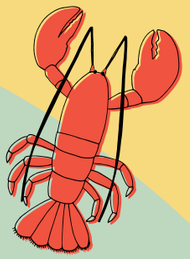
Merci à Gabrielle Lafond Chenail, du Sous-ministériat aux pêches et à l'aquaculture commerciales, Direction régionale de la Gaspésie, à Sonia Boissonneault, du Jardin du Village, et à plusieurs autres membres de Gaspésie Gourmande pour leur contribution en vue de l'élaboration du schéma.

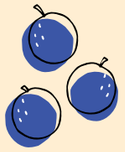
1. Le Jardin du Village (Caplan) cultive des pousses dans un entrepôt chauffé hors saison estivale. Sa culture en serre de laitue, d'épinards et de bok choy peut s'étendre de l'automne au printemps lors d'un hiver clément.

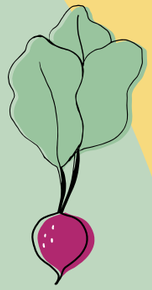
LES PÉRIODES MENTIONNÉES SONT APPROXIMATIVES ET PEUVENT VARIER EN FONCTION DE LA TEMPÉRATURE.

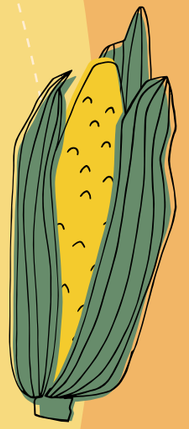












Illustrations : Marie-France Auger

SUR LE QUAI DE
Bonaventure

café
Acadien

RESTAURANT ★ AUBERGE
CUISINE DE GASPÉSIE SUR LA MER

OFFRE ET SERVICE ADAPTÉS À LA SAISON.
DÉCOUVREZ NOS MENUS : cafeacadien.com

ENTRE MER ET RIVIÈRE
168, rue de Beaubassin
Bonaventure

DU LEVER AU COUCHER
418 534-4276

RESTAURANT
LE SIEUR
DE PABOS

COMMANDE EN LIGNE

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

motelfraser.com

Hôtel & cie
Sainte-Anne-des-Monts

Confort & Plaisirs gourmands
au coeur du centre-ville

La Broue dans l'Toupet
Steaks | Fruits de mer | Ambiance

1 855 963-3321

hoteletcie.com

ÉTABLISSEMENT RECOMMANDÉ
«GUIDE DEBEUR»

RESTAURANT
LA MAISON du PÊCHEUR

LE PLAISIR
DE DÉGUSTER
DES SAVEURS D'ICI
DANS UN CADRE
MARITIME UNIQUE
AU QUÉBEC

SPÉCIALITÉ DE FRUITS DE MER

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.

fourchette bleue
TABLES DE CHEF - 2 TOQUES
GAULT&MILLAU
petit futé

157, ROUTE 132 OUEST, C.P. 201, PERCÉ (QUÉBEC) G0C 2L0 | T : 418 782-5331 | PECHEUR@ROCHERPERCE.NET | MAISONDUPECHEUR.CA

3 AMBIANCES

RESTOS DE BORD DE MER

METTANT EN VALEUR LES PRODUITS D'ICI

CARGO
BUVEZ · MANGEZ · JASEZ

MATANE

paqbo
restaurant

PERCÉ

KANO
resto

BONAVENTURE

CARGO 1 877 566-2651
PAQBO 1 800 463-4212
KANO 1 877 534-3336

RIOTEL
Hôtels et restaurants sur mer

TOURISME GASPÉSIE

riotel.com