

3e édition – du 19 au 21 février à la Malbaie

Le Salon Fourchette bleue lance une offensive commerciale pour le sébaste atlantique

Saint-Anne-des-Monts, le 24 janvier 2023 - La 3e édition du [Salon Fourchette bleue – poissons et fruits de mer](#) se déroulera à l'hôtel Fairmont Le Manoir Richelieu à la Malbaie du 19 au 21 février prochain. Cet événement commercial offre un accès privilégié aux restaurateurs, aux poissonniers et au réseau institutionnel du Québec, leur permettant de planifier leur approvisionnement en poissons et fruits de mer du Saint-Laurent. Particulièrement cette année, le Salon Fourchette bleue vise une importante offensive commerciale, qui permettra de valoriser le sébaste Atlantique et de (re)mettre ce poisson dans l'assiette des Québécois, et ce afin de limiter l'exportation de cette ressource.

Cette année, les acheteurs présents au Salon Fourchette bleue pourront, entre autres, découvrir le sébaste : un poisson d'entrée de gamme, à chair blanche, qui peut être apprêté de plusieurs manières. Avec l'annonce très attendue, dans les prochains jours, d'un retour de la pêche commerciale au sébaste, les Chefs et les épiciers sont impatients de s'approprier cette nouvelle espèce. D'autres espèces sont aussi présentées au Salon Fourchette bleue, comme le homard, le crabe des neiges et les huîtres, mais d'autres moins connues, comme les algues, les oursins et le phoque qui gagneront à être valorisées.

« Je suis très heureuse d'annoncer le retour du Salon Fourchette bleue pour une 3e édition cette année. », mentionne **Sandra Gauthier**, directrice générale d'[Exploramer](#) et de Fourchette bleue. « Avec le déclin de plusieurs espèces de poissons en ce moment, il est primordial, plus que jamais, de mieux gérer nos ressources marines, pour ainsi mieux les consommer. En tant que seul marché entièrement dédié aux produits marins québécois, le Salon permet justement aux acheteurs du Québec de découvrir les produits d'ici, avant qu'ils ne soient commercialisés autre part, et ainsi limiter l'importation et l'exportation des ressources marines. »

« L'eau froide du Saint-Laurent regorge de saveurs, de produits de grande qualité et l'environnement y est propice pour la faune et la flore marine. C'est un privilège d'avoir cette si grande ressource à notre portée et c'est l'occasion de découvrir tout ce qui s'y cache, en plus des différentes manières de l'apprêter dans les repas lors de ce Salon », complète le chef cuisinier **Jean Soulard**, porte-parole du Salon Fourchette bleue.

Pêcheurs, producteurs, transformateurs, distributeurs, mariculteurs, poissonniers, restaurateurs, représentants institutionnels, relèves et partenaires d'affaires sont donc officiellement invités à célébrer la qualité des produits marins et aquatiques du Saint-Laurent lors du Salon Fourchette bleue - poissons et fruits de mer.

Au programme

Le Salon Fourchette bleue débutera le lundi 19 février avec un cocktail de bienvenue. Les participants auront un avant-goût de ce qui les attend dans les prochains jours.

Le lendemain, une cérémonie d'ouverture en matinée lancera le marché libre et les rendez-vous à huis clos. Au grand bonheur des papilles gustatives, un repas au thème de « Découvertes marines » sera servi à midi. Pour l'occasion, la gagnante du concours Meilleure ouvrière de France, la poissonnière **Sonia Bichet**, prendra la parole pour partager sa passion pour son métier. Le marché reprendra ensuite jusqu'à 17h et sera suivi d'un souper gastronomique, mettant en valeur des espèces du Québec. Pour une deuxième année, Fourchette bleue souhaite valoriser les métiers de la mer et célébrer le travail de ses meilleurs artisans. Les Prix Fourchette bleue seront remis durant la soirée.

Le Salon prendra fin le mercredi 21 février en avant-midi, avec le Forum des entrepreneurs, organisé avec l'équipe de l'Institut de Recherche en Économie contemporaine (IRÉC). Dans le but de valoriser et commercialiser les produits aquatiques du Québec, le forum aura pour thème : *Du frais au transformé*. Ce sera l'occasion pour les participants de mieux comprendre les besoins et les attentes du marché québécois, et de s'outiller pour favoriser le développement de l'industrie maritime et de ses régions côtières.

Pour plus d'informations et pour participer : <https://fourchettebleue.ca/salon/>

À propos

Créée par Exploramer, Fourchette bleue valorise les produits marins du Saint-Laurent émergents et méconnus du grand public, et certifie les restaurants et les poissonneries du Québec qui s'engagent à faire découvrir à leurs visiteurs ces espèces rarement trouvées dans les assiettes des consommateurs. Le tout, dans un objectif de développement durable et de protection de la biodiversité. Fourchette bleue certifie plus de 200 restaurants et poissonneries partout à travers le Québec.

-30-

Source

Sandra Gauthier - Exploramer

Relations médias

Marelle Communications

Charlotte Isambert

cisambert@marellecommunications.com

514-605-1807