

3^e édition du Salon Fourchette bleue - poissons et fruits de mer
Fourchette bleue annonce les lauréats des Prix Fourchette bleue

La Malbaie - le mercredi 21 février - Pour une deuxième année consécutive, [Fourchette bleue](#) est heureuse de dévoiler les lauréats des Prix Fourchette bleue, qui ont été décernés hier soir lors de la 3^e édition de son Salon. Cette cérémonie met en avant le secteur marin québécois et célèbre les compétences d'acteurs clés. En soulignant leur excellence, Fourchette bleue entend faire connaître ceux qui œuvrent quotidiennement pour nous offrir des produits marins québécois de qualité, encourageant ainsi des habitudes de consommation responsables et locales pour le développement durable du Québec.

Les équipes de Fourchette bleue et un jury constitué d'intervenants des secteurs de la capture, de la transformation, de la mise en valeur et des communications ont analysé les candidatures pour retenir les récipiendaires de quatre catégories distinctes.

Voici les lauréat.e.s des quatre catégories :

CATÉGORIE - CAPTURE ET ÉLEVAGE DE PRODUITS MARINS DU QUÉBEC 2024

Prix décerné à monsieur Guy Vigneault, directeur des Pêcheries Shipek

Le jury est fier de reconnaître le travail d'un homme d'exception. Guy Vigneault se démarque par sa polyvalence comme pêcheur, entrepreneur et homme engagé dans sa communauté : « Il est simultanément directeur des Pêcheries Shipek depuis 1998, coordonnateur des pêches d'Ekuanitshit depuis 2007 et directeur de la Quincaillerie Shipek depuis 2021. », ajoute le jury.

Ceux qui ont soumis sa candidature soulignent également sa conscience sociale. Guy donne voix aux réalités autochtones, met en place des stratégies de rétention de main-d'œuvre et travaille à harmoniser les rapports entre gouvernements et Premières Nations. On dit de lui qu'il travaille pour tout le monde!

**CATÉGORIE - TRANSFORMATION EN GROS ET EN DÉTAIL DE PRODUITS MARINS
DU QUÉBEC 2024**

Prix décerné à madame Élisabeth **Arsenal**, cofondatrice, présidente et cheffe des opérations à [Alcyon sel de mer](#)

Huit produits, dont sept sels aromatisés, une signature unique, un grand souci de refléter « l'authenticité des ressources marines québécoises », expliquent le choix du jury. Déjà, ces sels madelinots rayonnent : des Îles au continent; grâce aux ventes en ligne comme dans une cinquantaine de points de vente; dans les cuisines privées jusqu'aux tables de renom. L'innovation et la détermination de cette jeune entreprise sont un autre bel exemple des nombreuses possibilités offertes par notre milieu maritime.

CATÉGORIE MISE EN VALEUR DE PRODUITS MARINS DU QUÉBEC 2024
Prix décerné à madame Isabelle Dupuis et monsieur Francis Boisvert, propriétaires de la
[Microbrasserie Le Presbytère](#)

Dans leur établissement, Isabelle et Francis sont une preuve que nos richesses maritimes peuvent rayonner hors des zones de pêche. Avec leur équipe, ils se font un devoir de fournir des informations justes à la clientèle, de bien identifier les espèces Fourchette bleue et de piquer la curiosité des clients de la boutique attenante en offrant concombres de mer et viande de loup-marin. Le jury souligne leur dynamisme remarquable envers le terroir québécois et leur audace face à la mise en valeur de toutes ses ressources, incluant celles du Saint-Laurent.

CATÉGORIE COUP DE COEUR DU JURY 2024
Prix décerné à [Rendez-vous Loup-marin des Îles de la Madeleine](#)

À ses quinze ans d'existence, le Rendez-vous loup-marin continue d'être rassembleur. Par ce prix, le jury Fourchette bleue tient à rendre hommage à cette équipe madelinienne qui a su contribuer à générer la fierté, mettre le patrimoine en valeur, renforcer le sentiment d'appartenance, créer des liens entre des communautés pour qui le loup-marin représente plus que de la viande et ce, dans le cadre d'un événement unique, festif et gourmand. Alors qu'hier, les rives du Saint-Laurent s'animaient à l'occasion de festivals saisonniers centrés sur les ressources marines, le jury souligne le fait que celui-ci perdure et lui souhaite longue vie!

Le Salon Fourchette bleue - poissons et fruits de mer se poursuit cet avant-midi à l'hôtel Fairmont Le Manoir Richelieu à la Malbaie avec le Forum des entrepreneurs, organisé par l'équipe de l'Institut de Recherche en Économie contemporaine (IRÉC). Avec comme thématique cette année « Du frais au transformé », le Forum valorise les produits aquatiques et leur commercialisation au Québec, en proposant d'aller au cœur des modèles d'affaires des entreprises du secteur et d'aborder les stratégies de valorisation des produits aquatiques.

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