

Salon Fourchette bleue 2024 – poissons et fruits de mer

Programmation:

- **Lundi 19 février 2024**

14 h à 16 h : Installation des kiosques par les vendeurs.

17 h à 19 h 30 : L'évènement débutera avec un cocktail accompagné de bouchées élaborées aux saveurs du Saint-Laurent.

- **Mardi 20 février 2024**

7 h 30 à 8 h 30 : Installation tardive des kiosques par les vendeurs.

8 h 30 à 9 h : Accueil des participants et ouverture du salon

9 h à 9 h 30 : Cérémonie d'ouverture.

8 h 30 à 12 h : Le marché libre et rendez-vous à huis clos

À la manière d'une exposition commerciale, les acheteurs iront à la rencontre des vendeurs, dans leur kiosque, de façon informelle et spontanée. Ce bloc permettra aux acheteurs de mieux connaître les vendeurs et l'éventail de leurs produits. En parallèle, les acheteurs pourront réserver des rencontres commerciales à huis clos avec les vendeurs.

De 12 h à 13 h 45 : Repas du midi « Découvertes marines »

Les espèces émergentes seront les stars de nos assiettes, pour le plus grand bonheur de nos papilles. Au dessert, Sonia Bichet, meilleure ouvrière de France, partagera son expérience et les rencontres marquantes de la première partie de son tour du monde culinaire « vingt mille lieux sur les mers »

De 14 h à 17 h : Le marché libre et rendez-vous à huis clos (suite)

De 18 h : Souper gastronomique et remise des prix Fourchette bleue

La soirée débutera par un apéritif convivial et se poursuivra par un repas gastronomique en 5 services, préparé par le Chef Simon Fortin et sa brigade, mettant en valeur les espèces marines du Québec. Le souper se clôturera avec la remise des Prix Fourchette Bleue, célébrant les talents extraordinaires de l'industrie de la pêche, de la transformation et de la restauration.

- **Mercredi 21 février 2024**

8 h à 12 h : Forum des entrepreneurs organisé par l'équipe de l'Institut de Recherche en Économie contemporaine (IRÉC). Cet avant-midi proposera des conférences et des échanges entourant la commercialisation des produits de la mer sur le marché québécois. Il s'agit d'une occasion privilégiée pour s'outiller et favoriser le développement du secteur.