

4e édition du Salon Fourchette bleue - poissons et fruits de mer

Exploramer dévoile les lauréats des Prix Fourchette bleue 2025

Québec, le 25 février 2025 - Pour une troisième année consécutive, [Exploramer](#) est fier de dévoiler les lauréats des **Prix Fourchette bleue**, qui ont été remis ce soir lors de la 4e édition de son Salon au Manoir du Lac Delage. Cette cérémonie met à l'honneur le secteur marin québécois et célèbre l'engagement de ceux et celles qui travaillent à valoriser les ressources marines du Saint-Laurent. En récompensant leur excellence, **Fourchette bleue** souhaite faire rayonner les artisans, entreprises et institutions d'ici qui contribuent à la promotion de produits marins durables et qui encouragent une consommation locale et responsable.

L'équipe de **Fourchette bleue**, accompagnée d'un jury composé d'experts des secteurs de la pêche, de la transformation, de la mise en marché et des communications, a soigneusement analysé les candidatures pour désigner les récipiendaires de **quatre catégories de prix**.

Voici les lauréat.e.s des quatre catégories :

CATÉGORIE - CAPTURE ET CUEILLETTE DE PRODUITS MARINS DU QUÉBEC 2025

Prix décerné à **Varech Phare Est**

Le jury est fier de mettre en lumière une entreprise engagée dans la préservation des ressources marines et le développement durable. **Varech Phare Est** se distingue par sa récolte artisanale et écoresponsable d'algues comestibles dans les eaux du golfe du Saint-Laurent, en Haute-Gaspésie. Membre de la **Coop du Cap**, l'entreprise valorise des espèces prisées comme le **wakamé atlantique** et le **kombu royal**.

La candidature souligne l'engagement environnemental et le désir de faire rayonner une ressource locale exceptionnelle. Grâce à ses pratiques durables et son souci de qualité, Varech Phare Est contribue à une alimentation végétale, plus responsable et à la mise en valeur du territoire gaspésien.

CATÉGORIE - TRANSFORMATION DES PRODUITS MARINS DU QUÉBEC 2025

Prix décerné à [Chasse-Marée inc.](#)

Le jury est fier de récompenser une entreprise qui valorise avec passion les saveurs marines du Saint-Laurent. **Chasse-Marée inc.** se démarque par ses conserves artisanales où le **bourgot** et le **sébaste atlantique** sont sublimés à travers des recettes raffinées, élaborées avec des ingrédients du terroir québécois.

La candidature souligne son engagement envers une cuisine authentique et responsable, alliant des saveurs actuelles avec la traditionnelle boîte de conserve. En collaborant avec des chefs renommés et en privilégiant des produits sans additif ni conservateur, **Chasse-Marée inc.** contribue à la mise en valeur durable des richesses maritimes d'ici.

CATÉGORIE MISE EN VALEUR DE PRODUITS MARINS DU QUÉBEC 2025

Prix décerné à madame Mélanie Gélinas, cheffe de production des [Services alimentaires de l'UQAM](#)

Le jury est fier de souligner l'engagement de **Mélanie Gélinas** dans la promotion des produits marins durables. Grâce à son travail au sein des **Services alimentaires de l'UQAM**, l'université est devenue la première au Québec à recevoir la certification **Fourchette bleue**.

La candidature souligne le rôle clé de madame Gélinas dans le développement de recettes à base d'**algues** et de **sébaste**, ainsi que dans l'organisation d'événements mettant en valeur ces ressources maritimes. En ajustant des recettes de l'ITHQ et en sensibilisant d'autres institutions à la certification, **Mélanie Gélinas** contribue activement à une alimentation plus durable et responsable auprès de la relève étudiante.

CATÉGORIE COUP DE COEUR DU JURY 2025

Prix décerné à monsieur Réjean Vigneau, pour l'ensemble de sa carrière

Le jury tient à souligner le parcours exceptionnel et unique de **Réjean Vigneau**, un artisan visionnaire qui a su transformer une tradition en un véritable patrimoine culinaire. Ayant commencé la chasse aux phoques à l'âge de 15 ans aux côtés de son père, il a consacré sa carrière à la valorisation de cette viande sauvage, allant jusqu'à développer une technique de dépeçage unique qui en sublime les coupes et les saveurs.

Il a fondé sa propre boucherie en 1998 avec l'ambition d'intégrer la viande de phoque à la gastronomie québécoise. Dix ans plus tard, grâce à son travail acharné, cette viande trouve enfin sa place sur les tables québécoises, séduisant les grands chefs et amateurs de produits d'exception.

Aujourd'hui encore, Réjean Vigneau poursuit son engagement en collaborant avec des experts, dont le vétérinaire **Pierre-Yves Daoust**, pour approfondir les connaissances sur la chasse aux phoques et ses techniques. Animé par une passion indéfectible, il continue de développer de nouvelles façons d'apprêter cette viande méconnue et de la faire découvrir au plus grand nombre.

Avec ce prix, le jury souhaite saluer son dévouement, son audace et sa contribution à la mise en valeur d'un produit unique issu des eaux du Saint-Laurent. « Avec ce prix Coup de cœur du jury, nous saluons l'œuvre de Réjean Vigneault, un chasseur, un boucher, un cuisinier, un formateur, un homme d'exception », a tenu à mentionner Sandra Gauthier, directrice d'Exploramer.

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.

Source

Sandra Gauthier - Exploramer

Relations médias

Marelle Communications

Charlotte Isambert

cisambert@marellecommunications.com

514-605-1807