

Laurie Raphaël et Poisson d'Or reçoivent la certification Fourchette bleue

Sainte-Anne-des-Monts, le 28 avril 2016 – **Fourchette bleue compte maintenant cinq entreprises certifiées à Québec. Les deux nouveaux en lice, le restaurant Laurie Raphaël et la poissonnerie Poisson d'Or. En plus de contribuer au développement durable du fleuve Saint-Laurent, les restaurants et les poissonneries qui sont certifiés Fourchette bleue, permettent à leurs clientèles de découvrir des nouvelles espèces marines, souvent méconnues, mais toujours exquises.**

Depuis 2009, Fourchette bleue certifie les restaurants et les poissonneries qui s'engagent à utiliser des produits marins du Saint-Laurent, issus de la pêche durable. Fondé par Exploramer, Fourchette bleue souhaite valoriser les produits marins d'ici tout en permettant à l'industrie de la pêche d'enclencher un tournant vers la pêche des espèces qui sont moins connues des consommateurs.

À l'échelle de la province, près de 80 restaurants et poissonneries arborent maintenant le sceau Fourchette bleue. Le propriétaire de la poissonnerie Poisson d'Or, Cyrice Vigneau mentionne « qu'à la poissonnerie, nous adorons faire découvrir des nouveaux produits aux gens, surtout si ça vient d'ici. Pour répondre à la certification Fourchette bleue, nous offrons du turbot, de la baudroie, la crevette nordique, le hareng d'automne, le merlu argenté et du phoque. D'ailleurs, la semaine dernière j'ai justement dégusté un carpaccio de phoque et j'en ai encore des frissons. C'était délicieux ! ».

En intégrant des nouvelles espèces marines aux menus des restaurants et dans les comptoirs des poissonneries, Fourchette bleue veut permettre à la population à diversifier sa consommation de produits marins du Québec pour ainsi permettre aux pêcheurs de diversifier leurs prises, et par le fait même, contribuer à réduire la pression de pêche sur les espèces en difficulté.

À Québec, en plus du Restaurant Laurie Raphaël et de la poissonnerie Poisson d'Or, Fourchette bleue certifie aussi les restaurants St-Amour, Panache et l'épicerie fine J. A. Moisan.

Pour aider Fourchette bleue à faire connaître les espèces marines du Saint-Laurent, devenez membre sur exploramer.qc.ca

Fourchette bleue vise à diversifier la consommation de produits marins du Saint-Laurent dans un objectif de durabilité et de réduction de la pression de pêche sur les espèces en difficulté. Fourchette bleue est un programme d'Exploramer, un complexe muséal ayant pour mission de sensibiliser les publics à la préservation et à la reconnaissance du milieu marin du Saint-Laurent dans l'environnement. Situé sur le quai de Sainte-Anne-des-Monts en Gaspésie, Exploramer propose à ses visiteurs un parc aquarium, un musée, des excursions en mer, des activités de cueillette de poissons et un programme pédagogique.