

Fourchette bleue certifie 11 nouvelles entreprises

Sainte-Anne-des-Monts, le 11 juillet 2016 – **Fourchette bleue compte aujourd’hui 77 restaurants, poissonneries et épiceries certifiés à travers le Québec. Pour la saison 2016, 11 nouvelles entreprises réparties dans cinq régions du Québec ont choisi d’arborez les principes de pêches durables mis de l’avant par Fourchette bleue.**

L’année 2016 débute de façon spectaculaire pour Fourchette bleue. Onze nouveaux restaurants, poissonneries et épiceries ont décidé de joindre les rangs de Fourchette bleue et d’offrir à leurs clientèles des produits méconnus du Saint-Laurent.

À Montréal, Fourchette bleue accueille l’artisan fumeur **Le Boucanier par Atkins et frères** nouvellement installé sur l’Avenue Mont-Royal, de même que le très réputé restaurant **Laurie Raphaël de Montréal** reconnu pour sa valorisation des produits du terroir.

À Québec, 3 nouveaux établissements se joignent à Fourchette bleue : **Chez Boulay – bistro boréal**, dont les chefs Arnaud Marchand et Jean-Luc Boulay ont choisi de valoriser les espèces du Saint-Laurent à travers leur menu boréal-nordique, l’artisan-poissonnier de la poissonnerie **Poisson d’Or**, dont les comptoirs regorgent de produits responsables et l’équipe du **Laurie Raphaël de Québec** avec son tout nouveau concept de cuisine évolutive.

Dans les Cantons-de-l’Est, le prestigieux **Manoir Hovey** allie désormais à son menu les espèces promues par Fourchette bleue. Et dans la région de Lanaudière, **Le Domaine La Chaudière** amalgame les espèces marines à ses «Découvertes festives».

Du côté de la Gaspésie, d’où origine la certification, Fourchette bleue est heureuse d’accueillir 4 nouveaux certifiés : la microbrasserie **Le Malbord** de Sainte-Anne-des-Monts, dont les accords mets-bières mettent en valeur les produits marins, le **Restaurant L’Antre-Deux** de Port-Daniel qui, à travers son menu, consacre une place de choix aux algues récoltées ici, **Le Marché des Saveurs Gaspésiennes** de Gaspé qui offre, quant à lui, une variété d’algues sèches et finalement, le **Resto Terrasse CIME Aventures** de Bonaventure reconnu pour ses soirées gourmandes et festives.

En plus de ces 11 nouveaux certifiés, 3 restaurants sont de retour dans les rangs de Fourchette bleue : le **Fairmont Manoir Richelieu** de La Malbaie dans Charlevoix, le **Centre culturel Le Griffon** situé dans le Parc Forillon en Gaspésie ainsi que le restaurant **Le Dévonien** du Parc national de Miguasha, également en Gaspésie.

Fourchette bleue regroupe maintenant 77 restaurants-poissonneries qui se donnent eux aussi pour mission d’inciter la population à goûter les nouvelles saveurs du Saint-Laurent. *«Depuis l’ouverture de Chez Boulay-bistro boréal, nous nous efforçons de valoriser l’ensemble des produits nordiques et locaux. La mise en place de la certification Fourchette bleue va dans cette continuité. Nous désirons éduquer nos clients sur les espèces de poissons d’ici et par ce fait même, diminuer notre empreinte écologique en favorisant la bonne gestion de nos ressources marines »* a mentionné Arnaud Marchand, Chef Chez Boulay – bistro boréal. *«Le Saint-Laurent fait partie de l’identité québécoise et il regorge de saveurs à explorer et à découvrir!»* a ajouté Rolando Segura, Chef du restaurant L’Antre-Deux.

Pour connaître la liste des restaurants et poissonneries certifiés et pour devenir membre de Fourchette bleue visitez www.exploramer.qc.ca

Mis en place en 2009 par Exploramer, Fourchette bleue est un programme qui certifie les restaurants et les poissonneries du Québec qui s’engagent à faire découvrir à leurs visiteurs des espèces comestibles du Saint-Laurent, mais relativement méconnues du grand public et rarement trouvées dans les assiettes des consommateurs. Le tout dans un objectif de développement durable et de protection de la biodiversité.