

## **16 nouveaux établissements certifiés Fourchette bleue pour 2017**

**Sainte-Anne-des-Monts, le 24 mai 2017 – La saison 2017 débute en lion pour Fourchette bleue. Seize nouveaux établissements rejoignent les rangs des restaurants et des poissonneries certifiés. Ces derniers se donnent pour mandat de valoriser les espèces marines issues des pêcheries durables du Saint-Laurent et de remettre les poissons du Québec sur la table des Québécois. Une mission gourmande et responsable !**

La certification Fourchette bleue, mise sur pied par Exploramer en 2009, débute la saison estivale 2017 en force en certifiant 16 nouveaux restaurants et poissonneries. Les amateurs de poissons et de fruits de mer pourront se régaler de produits de la mer méconnues des Québécois (mais ô combien savoureux). Parmi ces nouveaux certifiés, on retrouve :

- le Bistro-Bar Le Brise-Bise (Gaspé);
- la Microbrasserie Le Malbord (Sainte-Anne-des-Monts);
- l'Auberge l'Amarrée (Mont-Louis);
- la Poissonnerie de la Mitis (Mont-Joli);
- le tout nouveau restaurant O'Shack Pub Bistronomique (Victoriaville);
- l'Auberge Sutton Brouère (Sutton) et
- la Poissonnerie Fou des Îles (Montréal, succursale située sur Fleury Ouest).

La région touristique de la Côte-Nord accueille quatre nouveaux certifiés :

- le restaurant Chez Mathilde (Tadoussac);
- les deux Poissonneries Manicouagan (de Baie-Comeau et des Escoumins) et enfin,
- la Poissonnerie Fortier.

La Poissonnerie Matanaise (Matane) est de retour parmi les certifiés.

Les Madelinots et les visiteurs des Îles-de-la-Madeleine sont choyés avec neuf établissements arborant le logo Fourchette bleue, dont cinq nouvellement certifiés :

- le Bistro Alpha;
- le Café de la Grave;
- LA Cantine de LA Renaissance;
- LA Pêcherie de LA Renaissance;
- et le tout premier navire certifié Fourchette bleue, soit le CTMA Vacancier.

Le restaurant du Château Madelinot, Accents Resto Bistro (Cap-aux-Meules) est également de retour parmi les certifiés cette année.

*« Je suis très fier de constater que de plus en plus de chefs, de restaurateurs et de poissonniers choisissent d'utiliser les poissons et les fruits de mer de notre Saint-Laurent. C'est nos pêcheurs, notre économie, notre industrie alimentaire et finalement nous les québécois qui allons en profiter »* était heureux de mentionner Jean Soulard, le porte-parole de Fourchette bleue.

Pour connaître l'adresse des restaurants et poissonneries certifiés Fourchette bleue à travers le Québec et pour contribuer, avec Fourchette bleue à faire connaître les espèces marines du Saint-Laurent, visitez [www.exploramer.qc.ca](http://www.exploramer.qc.ca).

---

Mis en place en 2009 par Exploramer, Fourchette bleue 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.

- 30 -

Source :  
Laurie Dumas, coordonnatrice de Fourchette bleue  
418.763.2500