

Gastronomie, œnologie et pêcheries durables

Sainte-Anne-des-Monts, le 15 septembre 2016 – Les plaisirs de la table seront à l’honneur et les amateurs de vins, de poissons et de fruits de mer auront de quoi se mettre sous la dent lors du *Salon des vins et de la gastronomie Fourchette bleue*, qui aura lieu le 13 octobre prochain à Exploramer.

Alliant la gastronomie, l’œnologie et les pêcheries durables, le *Salon des vins et de la gastronomie Fourchette bleue* mettra en vedette huit chefs de la Gaspésie qui présenteront chacun une bouchée aux saveurs marines. Coanimé par la journaliste Hélène Raymond et le réputé chef Jean Soulard, cet événement bénéfique est le rendez-vous des gastronomes amateurs.

La SAQ, présentatrice du Salon, de même que des représentants des maisons de vin feront découvrir plus de soixante-dix crus. « À la SAQ, nous sommes toujours enthousiastes à l’idée de faire découvrir de nouveaux produits à nos clients. Et quand la découverte est à la fois gastronomique et écologique, nous sommes encore plus fiers de nous y associer », a déclaré Marie-Julie Landry, directrice de la SAQ à Sainte-Anne-des-Monts. « Nos conseillers savent proposer des accords vins et mets sublimes. Je suis convaincue que les harmonies qui seront présentées au Salon sauront séduire tous les gastronomes! » a-t-elle continué.

Les billets sont en prévente dès aujourd’hui et jusqu’au 12 octobre au coût de 30\$ taxes incluses dans les succursales SAQ de Sainte-Anne-des-Monts, Carleton, Gaspé et Matane. Le billet inclut huit bouchées de dégustation et un verre de bienvenue Inao. Des coupons de consommation pour des dégustations de vins additionnelles seront en vente sur place et permettront d’amasser des fonds pour Fourchette bleue afin qu’elle puisse poursuivre sa mission de valorisation des espèces marines méconnues du Saint-Laurent.

Le 13 octobre en après-midi, préalablement au Salon, Jean Soulard animera un atelier culinaire réservé aux restaurateurs et poissonniers de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent. Cet atelier portera sur l’art d’apprêter les espèces Fourchette bleue. Activité gratuite, inscription requise : fourchette.bleue@exploramer.qc.ca.

Le Salon des vins et de la gastronomie Fourchette bleue est rendu possible grâce à nos généreux partenaires : la Société des alcools du Québec, la SADC de La Haute-Gaspésie et le CLD de La Haute-Gaspésie.

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 clients des espèces comestibles, mais méconnues du Saint-Laurent marin, dans un objectif de développement durable et de protection de la biodiversité.

- 30 -

Source :
Laurie Dumas, coordonnatrice du programme Fourchette bleue
418-763-2500

Pour entrevue :
Sandra Gauthier, directrice générale Exploramer
418-763-2500