

Le 3 août, la SAQ de Rimouski prendra des teintes de bleues!

Sainte-Anne-des-Monts, mardi 31 juillet 2018 – **Le vendredi 3 août dès 15h, la SAQ Sélection de Rimouski prendra des teintes de bleues. L'équipe de Fourchette bleue, avec son porte-parole le chef Jean Soulard, prendra d'assaut les locaux de la SAQ afin de faire connaître les produits issus des pêcheries durables du Saint-Laurent. Les fins gastronomes, les amateurs de poissons et de fruits de mer et les curieux, tous sont invités à cette journée bleue.**

L'équipe de Fourchette bleue, incluant son porte-parole le chef **Jean Soulard**, sera présente à la SAQ Sélection de Rimouski dès 15h le vendredi 3 août. Ils y tiendront un kiosque d'information sur les pêcheries durables et sur les choix responsables issus de notre Saint-Laurent marin. Le chef réputé Jean Soulard sera quant à lui sur place à compter de 18h afin de discuter de gastronomie avec les amateurs et les adeptes.

Des dégustations de poissons et fruits de mer, composées à partir de la liste 2018 des espèces marines valorisées par Fourchette bleue, seront offertes grâce à la collaboration de la Poissonnerie de la Mitis et de la Poissonnerie Sainte-Odile. La SAQ Sélection de Rimouski, fier partenaire de l'événement, offrira également une dégustation de vin, en accord avec les bouchées de poissons et fruits de mer.

Pour Exploramer, initiateur de Fourchette bleue, il s'agit un premier événement dans la région de Rimouski. C'est une occasion unique permettant de valoriser les produits d'ici, nutritifs, gastronomiques et durables.

Pour connaître la liste des espèces marines Fourchette bleue 2018 et pour soutenir son développement, visitez : www.exploramer.qc.ca

Créée par Exploramer en 2009, Fourchette bleue est un écoguide qui valorise les produits marins du Saint-Laurent méconnus des consommateurs. Elle certifie également les restaurants et les poissonneries du Québec qui s'engagent à faire découvrir à leurs visiteurs ces espèces marines d'ici, le tout dans un objectif de développement durable et de protection de la biodiversité. Fourchette bleue certifie aujourd'hui plus de 90 restaurants et poissonneries au Québec.