



Québec côté mer – La bouffe de notre mer

Montréal, le 5 février 2021 - Cette année, le Bas-Saint-Laurent, la Gaspésie, la Côte-Nord et les Îles de la Madeleine s'unissent pour inviter les Québécoises et les Québécois à venir découvrir ou redécouvrir l'abondance et la fraîcheur des saveurs de la mer qui font la réputation du Québec maritime, et ce, à l'échelle nationale et internationale. En lançant l'offensive promotionnelle « La bouffe de notre mer », les régions du Québec maritime mettent à l'honneur des produits et des artisans de la scène culinaire de l'est du Québec en plus de proposer un concours fort alléchant.

Cette campagne de valorisation mettra en lumière la diversité des produits régionaux de la mer pour inciter les épicuriens à venir découvrir les régions de l'est du Québec, du printemps jusqu'à l'automne, pour profiter pleinement de la fraîcheur des produits avec, en toile de fond, le caractère maritime des régions – la mer, les plages, les routes panoramiques, les îles et les archipels, les paysages grandioses, les parcs nationaux, la route des Baleines, le tour du Bas-Saint-Laurent – Gaspésie, les phares et autres richesses du patrimoine maritime.

Avec La bouffe de notre mer, les régions de l'est du Québec souhaitent inviter les Québécoises et les Québécois à découvrir des chefs, des pêcheurs, des producteurs et des transformateurs qui apportent la mer dans votre assiette grâce à des vidéos et des articles diffusés sur le Web portant sur chacune des régions du Québec maritime, soit le Bas-Saint-Laurent, la Gaspésie, la Côte-Nord et les Îles de la Madeleine. À gagner en plus? Des séjours savoureux pour deux personnes dans chacune de ces régions!

Se mettre l'eau à la bouche

Imaginons ensemble le voyage gourmand parfait à travers les régions du Québec maritime. Le Bas-Saint-Laurent vous permettra notamment de goûter la délicate chair du crabe des neiges et de découvrir l'anguille et l'esturgeon noir du Kamouraska, qu'ils soient frais ou fumés. Parcourez la péninsule gaspésienne pour déguster le célèbre homard, mais aussi pour découvrir des produits à base d'algues, des mollusques tel le bourgot, ainsi que plusieurs espèces de poissons. En Côte-Nord, de Tadoussac à Blanc-Sablon, on se régale de crabe bien sûr, mais on trouve aussi le pétoncle, la mactre de Stimpson et la crevette nordique apprêtés de mille et une façons. En plein cœur du golfe du Saint-Laurent, les Îles de la Madeleine, réputées pour leur homard, mettent également au menu divers poissons comme le flétan, ainsi que de savoureux coquillages (huîtres, moules, coques, etc.). Ces délices de la mer vous sont servis tant sur les bonnes tables que dans les casse-croûtes de chaque région, et ce, par des gens chaleureux et accueillants qui ont à cœur votre satisfaction.

Rappelons qu'un concours destiné aux amoureux des produits de la mer et des régions du Québec maritime sera lancé le 1^{er} mars. À gagner : un des 4 séjours pour 2 personnes incluant un repas unique et savoureux dans un lieu spectaculaire et grandiose! Chaque prix inclut également le transport en avion, une location de voiture sur place pour la durée du séjour, des activités à caractère maritime, deux nuitées et les petits-déjeuners. À compter du 1^{er} mars, visitez le site www.quebeccotermer.ca/NotreMer pour y participer!

À propos du Québec maritime

Le Québec maritime regroupe le Bas-Saint-Laurent, la Gaspésie, la Côte-Nord et les îles de la Madeleine. Unies entre elles par un atout commun, la mer, ces régions offrent une expérience de vacances unique grâce à plus de 3000 kilomètres de littoral, 13 espèces de baleines, 10 parcs nationaux, un patrimoine maritime riche et authentique, une faune diversifiée et facilement observable, ainsi qu'une multitude d'activités et de services. Découvrez-les en naviguant sur le www.quebeccotermer.ca.

www.quebeccotermer.ca
www.quebeccotermer.ca/NotreMer
#bouffedenotremer



-30-

Informations
Catherine Simard
Catch Communications
514 802-9659
catherine@catchcom.ca