

Une vedette gaspésienne choyée au Fairmont Le Reine Elizabeth

Apprêtée de multiples façons

Toute la brigade de chefs du Fairmont Le Reine Elizabeth, tant le Directeur culinaire que le chef du restaurant, ont préparé une sélection de plats mettant en valeur le homard gaspésien.

Ainsi, ravioles de mangues et homard à la verveine avec bisque crémeuse au chocolat, pommes de terre sautées et légumes grillés.

Que de délices pour cette soirée à laquelle nous avait convié Le Regroupement des pêcheurs professionnels de la Gaspésie.

Un produit unique de pêche durable

Depuis 2012, 100 % des homards de la Gaspésie sont étiquetés afin d'annoncer leur provenance au consommateur.

Les pêcheurs gaspésiens ont été les premiers, et sont les seuls dans l'est du Canada, à assurer la traçabilité de leur produit.

Sa traçabilité, ses certifications et recommandations font du homard gaspésien un produit unique que tout consommateur apprécie.

Faites la connaissance de votre pêcheur

De plus, il suffit d'entrer [le Web](#) des associations de pêcheurs pour visionner une vidéo montrant « votre pêcheur ».

Si vous achetez des homards cuits, n'oubliez pas de demander les médaillons aux marchands, s'ils ne sont pas déjà fournis.

Et surtout, régalez-vous ! Surtout que les homards capturés cette année seront plus gros que ceux de l'

D'autres vedettes au Fairmont Reine-Elizabeth

Cet établissement emblématique de Montréal a subi toute une transformation il y a quelque temps et s'e

Les nouveaux espaces accueillent aussi une collection impressionnante de 123 œuvres de 37 artistes d

La collection d'art fait aussi partie intégrante de la transformation de la mythique suite 1742 ayant accue

Sculptures, peintures, photographies et dessins, une multitude de disciplines sont représentées dans ce

Un hôtel qu'il faut décidément fréquenter pour le plaisir des yeux, tout comme pour celui des pap

Christiane Théberge





Sculpture de Jamee Carl



Sculpture Révolution de Michel De Broin

