



Le bon goût frais
des îles de la Madeleine
www.lebongotfraisdesiles.com

La Tournée des plats typiques



L'origine de la culture madelinienne trouve racine chez les premiers habitants de l'archipel. Les Madelinots sont aujourd'hui bien connus pour leur hospitalité, leur fierté insulaire et, soyons honnêtes, leur gourmandise.

Avec **La Tournée des plats typiques**, nous vous invitons à rencontrer la cuisine madelinienne d'aujourd'hui dans toute son originalité et son authenticité. Témoignant à la fois de la richesse de la mer et de terre, l'héritage culinaire des Îles est aussi porté par des restaurateurs qui rendent un vibrant hommage à la tradition d'ici.

LA GALETTE À LA MORUE

Le Café de la Grave
418 937-5765

« Aujourd'hui, nous sommes heureux de pouvoir vous offrir une traditionnelle galette à la morue qui, sur une table du Café de la Grave, revêt tout son sens historique. »

- Marie-Claude et Marie-Frédérique

LA MORUE SALÉE

Gourmande de Nature
418 986-6767

« Si le salage du poisson a été une pratique répandue dans toutes les communautés maritimes de l'Atlantique, les Îles de la Madeleine étaient couronnées championnes de la discipline. »

- Johanne Vigneau

LA CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER

Le Café la Côte
418 986-6412

« Avec sa proximité au port de pêche de l'Étang-du-Nord, le Café la Côte est l'endroit tout approprié pour renouer avec ce plat iconique des Îles aux saveurs de grandes pêches. »

- Nathalie Miousse

LA MORUE FRAÎCHE

La Table des Roy
418 986-3004

« En restauration, Francine Roy, première propriétaire du restaurant, s'est positionnée en pionnière en intégrant le poisson frais sur ses menus. »

- Johanne Vigneau

LA POUTINE AUX RAISINS

Le Quai 360
418 986-7680

« Directement issue du métissage français et anglo-saxon de l'archipel, la poutine à la crème fraîche (aussi appelé pouding ou poudine) s'offre à la découverte. »

- Nathalie Miousse

LA FRIPETTE

Le Café d'chez-nous
418 986-3939

« Ce dessert tire son nom du terme « fripé » qui décrit la texture que prennent les oeufs lorsqu'on les cuit rapidement avec un fond de mélasse bouillante. »

- Hélène Lapierre

LE BIGORNEAU

La Moulière
418 969-2233

« À La Moulière, on vous sert le bigorneau aux goûts des Îles, soit apprêté en toute fraîcheur et simplicité avec de l'ail et un gratin de Tomme des Demoiselles. »

- Denis Landry

LE LOUP-MARIN

Le Bistro plongée Alpha
418 985-2422

« Tout au bout de la pointe de Grande-Entrée, le Bistro Alpha vous propose un filet de loup-marin ancré dans la tradition hivernale des Îles de la Madeleine. »

- Jacques Leblanc