



LE COMBAT DES PRODUITS

THIERRY DARAIZE Collaboration spéciale

Poisson découverte

On le sait, le poisson et les fruits de mer sont de bonnes sources de protéines et sont remplis de vitamines. Mais c'est parfois le manque de temps qui nous empêche d'en consommer plus souvent.

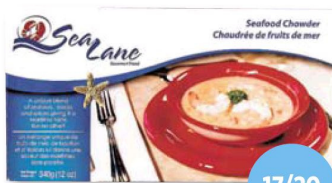
J'ai donc choisi cette semaine de tester des produits surgelés, qui se prépa-

rent rapidement, afin de voir s'ils sont des options qui en valent le coup. Avant de vous dévoiler mon verdict, j'aimerais aussi mentionner que je suis toujours un peu déconcerté par le manque de choix de poissons et fruits de mer frais au Québec, que ce soit en supermarché ou dans les poissonneries.

Pourtant, nous devrions en avoir, puisque la pêche est bien présente ici, et s'exporte également. J'en discutais avec le chef japonais Hiroshi Yamaguchi de

passage dernièrement chez Europea, il aimerait bien pouvoir recevoir nos fruits de mers et autres coquillages, vu la belle variété qui existe.

« Moi aussi », lui ai-je répondu. Dans le domaine des plats cuisinés, là aussi, l'offre augmente, mais pas assez vite à mon goût. Pourtant, la demande est bien présente. Peut-être que dans quelques mois, je vous proposerai d'autres produits de la mer. Bonne découverte !



17/20

Sea Lane

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER
6,49 \$ pour 340 g

La texture de la chaudière est onctueuse et sa garniture, savoureuse. Beaucoup de fruits de mer, quelques morceaux de carottes et pommes de terre, ça fait maison. Pour un produit surgelé et commercial, c'est impressionnant. Simple et bon, bravo, belle surprise.



15/20

Highliner

SAUMON À LA MÉDITERRANÉENNE
12,99 \$ pour 540 g

Par « à la méditerranéenne », on veut ici dire avec fines herbes. Origan et romarin, ce dernier bien dosé, mais le premier un peu trop présent. J'ai aussi trouvé que l'ensemble manquait un peu de sel. Mais tout de même, c'est un bon produit, que j'accompagnerais volontiers d'une sauce à la diable, ou encore d'une sauce griche avec des frites maison.



15/20

Marina Del Rey

SAUMON TERIYAKI
5,99 \$ pour 2 portions

Nous avons ici droit à de bonnes portions de saumon, cuites, sous vide. C'est un peu sec, mais pas trop, la sauce aidant beaucoup. Cette dernière est puissante, et en bonne quantité d'ailleurs. C'est bien de prévoir un bon riz basmati ou au jasmin pour accompagner ce plat, pour ceux qui aiment les saveurs intenses.



14,5/20

BlueWater

SAUMON À LA POÊLE
4,99 \$ pour 240 g

Fait très étonnant à l'ouverture : les morceaux de poisson sont placés directement dans le carton, bizarre. Nous avons ici des portions généreuses de saumon, et l'odeur d'ail domine. La texture du poisson est très souple, c'est bien, et une croûte fine et croustillante l'entoure. Avec un peu de jus de citron, des légumes verts et un petit verre de rosé, ça fait un bon petit repas.



14/20

Grizzly

FLÉTAN DU GROENLAND
4,29 \$ pour 70 g

Ce produit a de belles qualités et de gros défauts aussi. On retrouve dans l'emballage de belles tranches de poisson assez fines, faciles à séparer, et leur texture légèrement ferme est très intéressante. Mais, les tranches sont aussi très humides, mouillées, c'est désagréable en bouche. Et le goût de fumée est trop prononcé. Dommage, car il camoufle le bon goût du poisson.



14/20

Prolimer

PIZZA AUX CREVETTES
7,29 \$ pour 430 g

On retrouve ce produit dans le rayon des fruits de mer, et non des pizzas. Ce n'est cependant pas le meilleur moyen de déguster une pizza avec des crevettes. L'eau de surgélation de ces dernières suinte sur le dessus de la pizza à la cuisson. Il y a beaucoup de petites crevettes, mais aussi un peu trop de poivrons, d'ail et de pesto, ça masque malheureusement le goût de la vedette de la pizza. Enfin, la pâte est étonnamment sucrée, je ne suis pas convaincu par le résultat de cette préparation.