

SITUATION ACTUELLE

À Simpson's, nous utilisons des homards vivants canadiens pendant toute l'année et ce sont surtout ceux-ci que nous fournissons à nos clients, et cela, pour plusieurs raisons.

1. Pendant toute l'année, il y a en général un grand choix de tailles de homard. Leur poids varie de six onces à six livres, et il est toujours possible d'en obtenir de gros, en cas de besoin. Selon leur taille, ces homards sont utilisés à des fins différentes sur le marché du R.U.:

Homards de conserverie Leur poids varie de six onces à 14 onces, mais on n'en trouve pas toujours de vivants pendant toute l'année. Ils peuvent entrer dans la composition de plats pour lesquels on utilisait jusqu'à présent de grosses langoustines, afin de varier un peu le menu. L'autre avantage, pour le restaurateur, est que ces homards coûtent normalement une livre sterling de moins, à peu près, que les grosses langoustines et qu'ils arrivent et demeurent vivants plus longtemps que celles-ci. On peut également les utiliser dans la préparation d'un plateau de fruits de mer.

Petits homards, quarts de homards et demi-homards On les utilise habituellement comme portions individuelles pour un plat principal ou, pour les demi-homards, comme hors-d'oeuvre ou plats de produit de la mer. La taille utilisée dépend du type de restaurant et surtout, du budget. Nous avons un étalage, dans la salle d'à côté où vous pourrez voir les trois tailles de homards, aussi bien entiers que coupés en deux.

Homards de 1 3/4 livre à trois livres (Premier choix) C'est la taille idéale pour les demi-homards (un demi par personne).

Homard de trois livres et plus La queue du homard de cette taille a environ deux pouces de diamètre; leur chair est donc surtout utilisée en médaillons.

Très gros homards Ils forment des centres de table impressionnants pour les banquets et les étalages, en particulier lorsqu'ils atteignent un poids de 15 à 20 livres. Le gros homard que vous voyez dans le bassin pèse environ six livres; vous pouvez donc imaginer comme un spécimen de vraiment grande taille peut être impressionnant.

Les rejets ou, comme nous les appelons ici, les homards infirmes, sont ceux qui ont perdu une bataille. Ils ont délibérément abandonné une pince ou deux pour échapper à un prédateur, sachant qu'une autre repoussera. Ils sont toujours meilleur marché et habituellement, leur chair seule est utilisée pour préparer les cocktails de fruits de mer et tous les autres plats pour lesquels on a uniquement besoin de la chair.