

INTRODUCTION

La première conférence sur le homard canadien a eu lieu à la Maison du Canada à Londres le 10 octobre 1989. L'objet de la conférence était d'informer les milieux commerciaux britanniques des possibilités d'approvisionnements de produits du homard, d'en faire valoir la qualité et de faire ressortir les multiples usages auxquels ils se prêtent. Cette conférence devrait aider à stimuler la demande de homard canadien au Royaume-Uni à une période où l'offre est abondante au Canada. À l'heure actuelle, le Royaume-Uni représente un débouché relativement petit pour le homard, les exportations ayant été évaluées à environ 4 millions de dollars en 1988. Toutefois, cela représente une augmentation de 30% par rapport à 1987.

La conférence avait été organisée grâce à l'étroite collaboration du Haut-commissariat du Canada, d'Affaires extérieures et Commerce extérieur Canada (AECEC), ainsi que des provinces de la Nouvelle-Écosse, du Nouveau-Brunswick et de l'Île-du-Prince-Édouard. Pour mieux informer les importateurs, les traiteurs, les restaurateurs et la presse sur la qualité et les approvisionnements de homard canadien, on avait choisi de faire suivre la conférence d'une dégustation. L'occasion a permis de réunir 90 participants intéressés par le sujet. Le ministre du Commerce international, l'honorable John C. Crosbie, qui était à Londres pour d'autres affaires, s'est brièvement adressé à l'assemblée.

Les présentations ont été bien accueillies. Informatives et appropriées, elles ont été le point de départ d'une discussion animée. Les participants ont affirmé que la conférence leur avait donné l'occasion de se renseigner pleinement sur le commerce du homard entre le Canada et le Royaume-Uni. Le chef cuisinier Hans Anderegg de l'Île-du-Prince-Édouard a fait une démonstration importante sur la façon de préparer le homard. Il a aussi aidé le traiteur à préparer la dégustation qui a suivi la réunion formelle.

L'objet de la dégustation était de démontrer la grande diversité des produits du homard offerts par le Canada et de mettre en valeur toutes les possibilités offertes par ce crustacé, vivant ou congelé, dans la préparation des menus. Les participants ont pu voir une présentation formelle de quatre plats illustrant les différentes utilisations du homard. Ensuite divers plats chauds et froids et une exposition de produits du homard ont complété la présentation. Divers hors-d'oeuvre au homard ont aussi été offerts accompagnés des meilleurs vins et champagnes canadiens. La dégustation faisait surtout ressortir le caractère unique du homard comme produit alimentaire de luxe pouvant être utilisé