

INTRODUCTION

Ces dernières années, la consommation de homards au R.U. a généralement augmenté, et ce, pour plusieurs raisons. L'utilisation de tous les poissons et fruits de mer a crû, du fait de la tendance générale à rechercher une nourriture saine. Quelqu'un, tout à l'heure, vous parlera des bienfaits de l'inclusion du homard dans votre régime alimentaire.

Ces dernières années, les prix du homard n'ont pas augmenté aussi rapidement que ceux d'autres produits de la mer de première qualité et, maintenant que le produit canadien est de mieux en mieux accepté, il n'y a plus de pointes des prix en hiver, comme c'était le cas auparavant. Cette situation encourage l'industrie de la restauration à inscrire les homards aux menus des restaurants et à les utiliser dans les repas servis par les traiteurs et à des banquets.

Traditionnellement, les exportations de homards européens étaient destinées à l'Europe continentale; et, lorsque les crustacés se faisaient rares, les prix doublaient. Cela se produit encore mais les importations venant du Canada permettent de répondre aux besoins du marché britannique.

Au début, les chefs de cuisine n'ont pas très bien accueilli le homard canadien, d'abord parce que c'était quelque chose de nouveau et ensuite, parce qu'ils le cuisaient de la même manière que les homards européens. Comme ils ont une carapace plus mince que celle de leurs cousins européens, leur chair durcissait et ils perdaient une partie de leur saveur lorsqu'ils étaient trop cuits. On disait également que le homard canadien était moins goûté que le homard européen, mais avec des méthodes de cuisson correctes, les différences sont minimes et seul le véritable gourmet est capable de faire la différence.

On importe également des homards du Maine mais il est en général reconnu que la texture de sa chair est inférieure et qu'ils sont moins pleins que le produit canadien. Ils ont aussi tendance à être petits et les tailles les plus recherchées sont plus coûteuses.

Il y a cinq ans encore nous partions du principe que si les homards canadiens coûtaient 50 pences de moins la livre, tous nos clients abandonneraient le homard européen. Cela signifie en général que les ventes de homards canadiens étaient limitées à la période de novembre à avril où les prises étaient médiocres ou non existantes au R.U.

Aujourd'hui, la plupart des restaurants, des hôtels et des traiteurs choisissent les homards canadiens en priorité.