

LES SPÉCIALITÉS

Contrairement aux produits à valeur ajoutée, mets classiques dont on a facilité la manipulation, amélioré la présentation et augmenté la valeur marchande en modifiant la coupe, la forme, l'enrobage ou l'emballage, les spécialités de poissons et fruits de mer constituent essentiellement des produits nouveaux. Dans le passé, le caviar et le saumon fumé, en quelque sorte mets de base de la cuisine gastronomique, étaient les principaux représentants de cette catégorie.

Aujourd'hui, ces deux aliments fins ont conservé tout leur attrait, mais ont quelque peu perdu leur caractère exclusif au profit d'une foule d'autres mets autrefois absents du marché américain. Ces nouveaux produits de spécialité comprennent les pâtés, les terrines, les galantines et les mousses destinés aux marchés haut de gamme; le jambon, les hot-dog et les saucisses à base de saumon, pour les repas de tous les jours; les soupes et les sauces aux fruits de mer qui accompagnent agréablement d'autres mets; ainsi que divers autres poissons et fruits de mer fumés, fort en demande dans le marché américain de la consommation.

Les pâtés, les mousses, les terrines et les galantines aux fruits de mer occupent une place de plus en plus importante dans le marché américain des produits de la pêche, comme on a pu le constater aux salons internationaux des produits de la mer de Boston et de Long Beach. On offre maintenant d'appétissants pâtés de crevettes aux carottes nouvelles, de homard au Grand Marnier et de pétoncles aux champignons frais ainsi que des mousselines au saumon fumé. On trouve également des galantines de truite farcie au corégone, au fromage à la crème et aux épinards ou de saumon farci au corégone, au fromage à la crème et aux légumes, ainsi que des galantines à base de nombreuses autres espèces, dont les crevettes, le crabe et le homard, délicatement relevées de fines herbes et d'épices.

On trouve dans le vaste marché des États-Unis d'autres exemples de spécialités, comme le jambon et la saucisse au saumon. Le jambon au saumon est beaucoup moins gras (de 1 à 5 p. 100 de matières grasses) et tout aussi pratique et polyvalent que le jambon ordinaire. D'autres produits à base de chair de saumon connaissent également une certaine vogue aux États-Unis, comme le saucisson, les bâtonnets piquants, les hot-dog, les saucisses à déjeuner, douces ou piquantes, et les croquettes. Ces produits sont offerts en une variété de saveurs.

En outre, partout aux États-Unis, on utilise de plus en plus le poisson et les fruits de mer dans la préparation d'autres mets. Dans les petites entreprises où l'on expérimente de nouvelles combinaisons de saveurs, on trouve à la chair de diverses espèces des applications originales. Le poisson et les fruits de mer sont utilisés pour aromatiser de nombreux aliments comme les soupes, les sauces, les trempettes, les pâtes, les assaisonnements et les vinaigrettes.

Ces produits ajoutent une touche spéciale à un menu et aux étalages des épiceries. Les consommateurs peuvent se procurer toute une gamme de produits qui sortent de l'ordinaire, pour leur propre plaisir ou pour réjouir le palais de leurs invités. Les Américains réservent généralement un bon accueil aux marques de commerce réputées pour leur qualité.

Les exportateurs canadiens de telles spécialités qui envisagent de percer le marché américain doivent faire preuve de créativité et de persévérance et se montrer très soucieux de la qualité lorsqu'ils lancent de nouveaux produits. Si, au terme de leurs recherches, ils arrivent à mettre au point et à commercialiser des produits de spécialité, ceux-ci peuvent augmenter leurs ventes dans le très vaste marché américain du poisson et des fruits de mer et élargir leur réseau d'acheteurs.