

de poisson et de fruits de mer, ils offraient une variété remarquable de produits présentés avec flair.

Caractéristique spéciale du stand de la Nouvelle Zélande, un centre de la cuisine accueillait trois grands chefs qui préparaient les mets exotiques présentés au stand. Le poisson et les fruits de mer étaient bien en évidence parmi les préparations qui incluaient le saumon d'élevage et le hoki. Le premier comprenait le saumon du Pacifique (royal) connu internationalement pour ses couleur, texture et saveur exceptionnelles. La production est limitée à seulement 400 tonnes par année, toutes destinées au fumage.

Le hoki est le plus important poisson de fond de la Nouvelle-Zélande et est intensivement commercialisé aux États-Unis en remplacement de la morue. Le quota pour les prises de hoki dans les eaux de la Nouvelle-Zélande était de 250 000 tonnes en 1989. Fletcher Fishing, le plus grand producteur de poisson de la Nouvelle-Zélande, a récemment ouvert un bureau en France pour commercialiser ses produits en Europe.

ROYAUME-UNI

Le stand du Royaume-Uni, occupant plus de 2 700 mètres carrés, était l'un des plus grands à la foire ANUGA. Au cours des dernières années, le saumon en est venu à dominer la composante poisson et fruits de mer du stand britannique aux expositions internationales de produits alimentaires. L'année 1989 n'a pas fait exception : une importante section était occupée par le Conseil des producteurs de saumon d'Écosse, l'Association des fumeurs de saumon d'Écosse et l'Association des éleveurs de saumon des Shetland. Les étalages étaient conçus avec élégance et présentaient diverses préparations de saumon accompagnées de