

PRODUITS SPÉCIAUX

Fondamentalement, les produits spéciaux à base de poisson ou de fruits de mer représentent une façon nouvelle d'apprêter le poisson et les fruits de mer dans le sud de la Floride. Il ne s'agit pas de produits à valeur ajoutée, c'est-à-dire dont la coupe, la forme, l'enrobage ou le conditionnement a été modifié en vue d'améliorer la manutention, la présentation, la rentabilité et la valeur pour les utilisateurs et les consommateurs. Le caviar d'esturgeon et le saumon fumé, qui sont pratiquement des denrées de base de la haute gastronomie, sont depuis toujours au coeur de la catégorie des fruits de mer spéciaux. Ces mets délicats maintiennent leur domination, mais ils ont récemment été rejoints par un certain nombre de fruits de mer jusque-là inconnus dans le sud de la Floride. Les nouveaux produits spéciaux sont les pâtés, terrines, galantines et mousses à base de poisson ou de fruits de mer destinés aux marchés haut de gamme, le jambon, les *hot-dogs* et les saucisses de saumon pour les repas de tous les jours, les soupes et les sauces aux fruits de mer pour rehausser les repas et divers fruits de mer fumés pour lesquels la demande est forte dans le sud de la Floride.

Les pâtés, mousses, terrines et galantines au poisson ou aux fruits de mer sont de plus en plus répandus dans le marché du sud de la Floride, comme on a pu le constater au *Boston International Seafood Show and Seafare of the Americas*, tenu à Fort Lauderdale (Floride). Les appétissants pâtés sont aux crevettes et aux petites carottes, au homard et au Grand Marnier, aux pétoncles et aux champignons frais ou à la mousse de saumon fumé. Le choix de galantines est très vaste : truite fourrée au corégone, au fromage à la crème et aux épinards ou saumon fourré au corégone, au fromage en crème et aux légumes, par exemple. De plus, une grande variété d'autres produits comme les crevettes, le crabe et le homard sont accommodés avec des fines herbes et des épices variées dans des mets savoureux. D'autres produits à base de poisson ou de fruits de mer connaissent beaucoup de succès dans le sud de la Floride, comme le jambon et la saucisse de saumon. Le jambon de saumon contient beaucoup moins de matières grasses (1 à 5 %) que le jambon ordinaire. Il est aussi facile à utiliser et peut être employé de la même manière. L'utilisation du poisson et des fruits de mer dans la cuisine se diversifie aussi dans le sud de la Floride. Des petites entreprises expérimentent de nouvelles combinaisons de goûts et emploient des produits très variés de manière imaginative. Le poisson et les fruits de mer servent à rehausser de nombreux produits : soupes, sauces, trempettes, pâtes, condiments et vinaigrettes.

Les produits spéciaux à base de poisson et de fruits de mer apportent de la nouveauté dans les menus et les comptoirs de vente au détail du sud de la Floride. Les consommateurs ont le choix entre un large éventail de produits qui sortent de l'ordinaire, pour se faire plaisir ou pour recevoir. En règle générale, les consommateurs du sud de la Floride font preuve d'ouverture face aux produits de marques connues qui ont une réputation de qualité. Les exportateurs canadiens de produits spéciaux à base de poisson et de fruits de mer qui s'intéressent au marché du sud de la Floride doivent faire preuve de créativité et de persistance et accorder beaucoup d'importance à la qualité dans la mise au point de nouveaux produits. Néanmoins, des activités fructueuses en matière de recherche, de développement et de commercialisation dans le domaine des produits spéciaux peuvent permettre d'augmenter les ventes dans le marché du poisson et des fruits de mer du sud de la Floride et d'étendre le réseau d'acheteurs pour la région des Antilles.

Certains produits panés sont dorénavant dorés au préalable dans l'huile de canola. D'autres hors-d'oeuvre ont été lancés sur le marché des « aliments santé » : chili aux fruits de mer, beignets de crabe au fromage, bouchées aux crevettes orientales et pépites de poisson. Un produit récemment introduit dans le sud de la Floride connaît un succès particulier. Il s'agit d'un pain de thon de neuf livres, inspiré des produits de charcuterie. Il est destiné aux magasins de détail et aux établissements de service de repas et est constitué de thon à nageoires jaunes (albacore) et d'assaisonnements. Il peut être ordinaire ou naturellement fumé. Le pain de thon est complètement cuit et prêt à être tranché pour confectionner des sandwiches ou des amuse-gueule sur des craquelins ou des pointes de toast. Ce produit est fait à partir de thon frais congelé. Il ne contient pratiquement pas de matières grasses et sa teneur en cholestérol est très faible. C'est donc un produit sain que l'on peut substituer avantageusement aux amuse-gueule traditionnels qui sont habituellement riches en matières grasses. Un important détaillant du sud de la Floride vend des plats de fine cuisine prêts à réchauffer : l'hoplostète orange, filet de poisson pané, le poisson-chat au beurre noir, l'espadon à la française et la salade de calmars aux légumes et olives avec vinaigrette. De nombreux détaillants de la région achètent des produits spéciaux haut de gamme et les adaptent à leur propre clientèle qui peut être composée de cols bleus, de groupes ethniques ou de gastronomes. L'entreprise accorde une importance particulière à la qualité, à l'aspect pratique, à la valeur et au caractère abordable, puisque l'élément prix continue à être un critère essentiel pour un grand nombre de consommateurs.