



Text by
Wendy Helfenbaum

PÊCHER ET CUISINER SON REPAS



FISH to FORK

Across Canada, local fishermen, chefs and foragers share their fish-and-feast passion with visitors by first catching, then cooking their own seafood bounty. D'un bout à l'autre du Canada, des pêcheurs, des chefs et des chasseurs-cueilleurs partagent leur passion du poisson avec les visiteurs en pêchant, puis en cuisinant leurs propres produits de la mer.

CURIOSITY KILLED



P.E.I. beaches are home to soft-shell clams, bar clams, quahaugs, mussels, razor clams and scallops. Les plages de l'Île-du-Prince-Édouard regorgent de myes, de palourdes, de moules, de couteaux et de pétoncles.



After 40 years casting his net into the waters of Prince Edward Island for lobster and giant bluefin tuna, fisherman Jim Conohan partnered with tour operator Experience PEI in 2015 to launch Along the Edge Experiences. Conohan, who started fishing full-time at age 14, welcomes visitors to his property on the Boughton River, about 45 minutes east of Charlottetown, to learn how to find, collect and cook mussels and clams found along the beach.

For one Montrealer, booking Conohan's beachcomber's clam boil experience led to an entirely new life. "Genevieve came here in 2017, and we immediately hit it off," he recalls. "Before long, I asked her to come back and live with me—and then I asked her to marry me!"

Today, the couple runs the business together, hosting small groups from June through October. Conohan shares fishing stories, including how he and Genevieve fell for each other hook, line and sinker.

"I take folks to the riverbank, where we talk about the ocean, what we're allowed to take and what we're not. Then we dig for clams," he explains. "It's great to be on the shore, gathering all the crustaceans. We have tremendous shellfish on the island."

The Conohans cook what's been picked—from soft-shell clams and quahaugs to razor clams and bar clams—along with others purchased from local farmers, so guests can taste a wide variety. Meals also typically include P.E.I. blue mussels, oysters,

potato salad, fresh-baked buttermilk biscuits and local berries.

"People eat in our screened gazebo on the edge of the water; it's a beautiful, relaxing place to be," says Conohan, who also leads hands-on mussel, oyster and lobster shore boil experiences.

Après 40 ans à jeter son filet dans les eaux de l'Île-du-Prince-Édouard pour pêcher le homard et le thon rouge géant, Jim Conohan, qui a commencé à pêcher à 14 ans, s'est associé au voyageur Experience PEI en 2015 pour lancer Along the Edge Experiences. Aujourd'hui, il accueille les visiteurs chez lui près de la rivière Boughton, à environ 45 minutes à l'est de Charlottetown, pour leur apprendre à pêcher et à cuisiner les moules et les palourdes trouvées à la plage.

L'excursion Beachcomber's Clam Boil Experience de Jim Conohan a changé la vie d'une Montréalaise. «Genevieve est venue ici en 2017 et ça a immédiatement cliqué entre nous. Je lui ai demandé de venir vivre avec moi... et je l'ai demandé en mariage!»

Aujourd'hui, le couple gère l'entreprise ensemble et organise des activités

en petits groupes de juin à octobre. Jim Conohan raconte des histoires de pêche, y compris sa rencontre avec Genevieve. «Je les conduis jusqu'au rivage où nous parlons de l'océan et de ce que nous pouvons pêcher. Ensuite, nous creusons pour trouver des palourdes. J'adore longer le rivage à la recherche de crustacés. Nous avons de très beaux spécimens sur l'île», explique-t-il.

Les Conohan cuisinent ce qu'ils trouvent, comme des palourdes à carapace molle, des palourdes américaines, des couteaux et des mactres d'Amérique, ainsi que les produits achetés auprès des fermiers locaux afin que les invités puissent goûter à une grande variété. Généralement, les repas comprennent les moules bleues de l'Î.-P.-É., des huîtres, une salade de pommes de terre, des biscuits au babeurre fraîchement sortis du four et des baies locales.

«Les gens mangent dans notre gazebo avec moustiquaire au bord de l'eau. C'est un bel endroit relaxant», souligne Jim Conohan qui prépare des bouillies de moules, d'huîtres et de homard sur la plage.

DIGGERS: BEACH; TOURISM PEI; CLAMS; GROUP: EXPERIENCE PEI

BOAT: FESTIVAL BESIDE



Michel Houle got hooked on fishing at age six. Ten years ago, he began leading weekend salmon fishing expeditions on Lake Ontario. As word of mouth grew, friends suggested he turn his passion into profit with a fishing charter in Montréal.

"I told them I'd do that when I retired; then I retired early," laughs Houle, who left his job as an account manager to launch Pêche Urbaine. From late May through October, Houle guides beginner to expert fishermen from across Québec and beyond aboard his 20-foot fishing boat.

"Last summer, visitors from Italy fished with me in Montréal, and when I mentioned I also run trips from Toronto, they joined me there the following week," he says. Depending on the time of year, Houle says up to 200 types of fish swim in Québec waters—150 varieties near Montréal alone.

"There's walleye, which everyone loves because it's delicious, smallmouth bass, pike and sturgeon. In some branches of the St. Lawrence River, you'll find brown trout, whitefish and many others," says Houle, whose greatest pleasure is watching people's faces as they reel in a fish.

Houle often takes his customers to the Lord Reading Yacht Club in nearby Beaconsfield, where he docks the boat to demonstrate how to clean and cook their catch. "I love filleting fish, which we do right on the boat," he says. His favourite way to prepare walleye: dipped in egg, coated with crushed barbecue chips and tossed on the grill. "I'll put a dab of flavoured butter or a squeeze of lemon juice, salt and pepper. That's all it needs." À l'âge de six ans, Michel Houle a eu la piqure pour la pêche et, il y a 10 ans, il a commencé à organiser des week-ends de pêche au saumon sur le lac Ontario.



Le bouche-à-oreille faisant son œuvre, ses amis lui ont suggéré de transformer sa passion en profit avec un bateau de pêche nolisé à Montréal.

«Je leur ai dit que c'est ce que je ferais à la retraite... et j'ai pris ma retraite plus tôt que prévu», rigole Michel Houle, qui a quitté son poste de gestionnaire de compte pour lancer Pêche Urbaine. De la fin mai à octobre, il guide les pêcheurs de tous les calibres à bord de son bateau de 6 m de longueur.

«L'été dernier, des visiteurs de l'Italie sont venus pêcher à Montréal et, lorsque je leur ai dit que j'organisais aussi des expéditions à partir de Toronto, ils m'y ont rejoint la semaine suivante.» Selon le moment de l'année, jusqu'à 200 espèces de poissons frétilent dans les eaux du Québec, dont 150 variétés près de Montréal.

«Il y a du doré, que tout le monde aime, car il est délicieux, de l'achigan à petite bouche, du brochet et de l'esturgeon. Dans certains bras du fleuve Saint-Laurent, vous trouverez notamment de la truite brune et du corégone», raconte Michel Houle, qui adore être témoin du bonheur des pêcheurs lorsqu'ils attrapent une prise.

Michel Houle amène souvent les clients au Lord Reading Yacht Club près de Beaconsfield, au Québec, où il amarre le bateau afin de leur montrer comment nettoyer et cuisiner leur prise. «J'adore fileter le poisson à même le bateau.» Sa recette préférée de doré? Tremper dans des œufs battus, recouvert de chips broyées à saveur de barbecue, puis cuit sur le gril. «J'ajoute un peu de beurre aromatisé ou de jus de citron, du sel et du poivre. C'est tout!»

GONE FISHIN' PARTI PÊCHER

More angling adventures across Canada.

Découvrez les différents poissons du Canada.



In **Saint John**, Acadian Sturgeon & Caviar hosts caviar safaris, where guests harvest and learn about the process, followed by a multi-course caviar tasting.

À **Saint John**, Acadian Sturgeon & Caviar organise des excursions où les participants mettent la main à la pâte avant de déguster divers mets à base de caviar.
acadian-sturgeon.com



Rob Jackson of RnJBirdees Outdoor Adventures in **Ottawa** helps first-timers and seasoned anglers alike catch carp and long-nosed gar.

Rob Jackson de RnJBirdees Outdoor Adventures, à **Ottawa**, aide les pêcheurs de niveau débutant à expert à attraper des carpes et des lépisostés osseux.
rjnirdeesoutdooradventures.ca



Fish with the waters of **Vancouver** with Bon Chovy Fishing Charters. With a year-round fishery, you're almost guaranteed to haul in a Pacific salmon. Pêchez dans les eaux de **Vancouver** avec Bon Chovy Fishing Charters.

Grâce aux excursions de pêche offertes à l'année, vous avez presque la certitude d'attraper un saumon du Pacifique.
bonchovy.com



Big city, big fishing: in **Toronto**, catch steelhead and salmon with We Pound 'Em Sport Fishing.

Grosse ville, grosse prise! Attrapez de la truite arc-en-ciel ou du saumon dans le lac Ontario, à **Toronto**, avec We Pound 'Em Sport Fishing.
wepoundemfishing.com

“The Coast Salish people have a saying: when the tide is out, the table is set.”

« Le peuple Salish de la côte a une expression qui dit que, lorsque la marée descend, la table est mise. »

ROBIN KORT. ICONS: NOUN PROJECT



Whether crab fishing, clam digging or foraging for wild sea urchins on Galiano Island, halfway between Vancouver and Victoria, chef and sommelier Robin Kort revels in harvesting coastal ingredients. Kort's company, Swallow Tail Culinary Adventures, started as a supper club 16 years ago and now hosts pop-up dinners, plant-based cocktail events, and fishing and sea foraging excursions with other chefs and seafood specialists.

“My food is everything from seafood to seaweed to venison to wild mushrooms and herbs,” Kort says. “People at my dinners were curious about my ingredients—most had never tried things like licorice fern root—so I pinged on a need for people to connect to the land they're living on.”

Kort focuses on sustainable ingredients and overabundant native species, like sea urchins.

“Sea urchin is a very expensive ingredient that's delicious when it's fresh; I call it the parmesan of the sea. I serve uni butter (sea urchin mixed with butter) on bread. It's cheesy, rich and addictive, and I love working with it,” he explains.

“The Coast Salish people have a saying: when the tide is out, the table is set. But a lot of people don't have a connection to this place, so I'm trying to fill that gap and connect people to the land,” Kort says. “If they develop a love for the harvest, they'll hopefully want to preserve that land and support it.”

Le chef et sommelier Robin Kort aime faire le plein d'ingrédients côtiers. Que ce soit de la pêche au crabe ou aux myes, ou de la cueillette d'oursins sauvages sur l'île Galiano, à mi-chemin entre Vancouver et Victoria, il adore ça. Il y a déjà 16 ans, son entreprise Swallow Tail Culinary Adventures a vu le jour sous la forme d'un cabaret. Il organise maintenant des soupers éphémères, des soirées cocktails à base de plantes ainsi que des excursions de pêche ou de cueillette en mer avec d'autres chefs et spécialistes des produits de la mer.

« Je cuisine de tout, comme des fruits de mer, des algues, du gibier, des champignons sauvages et des fines herbes. Les gens qui dégustent mes plats s'intéressent aux ingrédients (la plupart n'ont jamais goûté à la fougère réglisse) et je les aide à se reconnecter avec la terre sur laquelle ils vivent. »

Robin Kort mise sur les ingrédients durables et les espèces indigènes en surabondance, comme les oursins.

« Le peuple Salish de la côte a une expression qui dit que, lorsque la marée descend, la table est mise. Beaucoup de gens ne se sentent pas liés à cet endroit, alors j'essaie de combler ce vide et de connecter les gens », nous explique Robin Kort. « S'ils développent une passion pour la cueillette, ils voudront, nous l'espérons, préserver la terre. »



Both red and green sea urchins can be harvested in Vancouver. On peut pêcher l'oursin rouge et l'oursin vert à Vancouver.



Chef Sean Laceyby at work.
Le chef Sean Laceyby au travail.



Chef Sean Laceyby and his educator wife Tara love foraging, wood-fired cooking and eating al fresco. In 2017, the couple realized his restaurant hours and her teaching schedule didn't permit much free time with their three young sons, so they pooled their skill sets and created Gourmet by Nature Wild Food and Tours in the Annapolis Valley, about an hour's drive from Halifax.

"I fish, play with food and take people into the woods. It's all about making memories in this wonderful place," explains Laceyby, who teaches guests how to collect and prepare foods sourced from the province's oceans, lakes, streams and forests.

"We've always sourced our own food by hunting, fishing or growing it on our hobby farm, and we wanted to share this lifestyle we believe in," Tara adds. Year-round, the couple takes small groups out to sustainably harvest food. One of their most popular fish-catch-and-cook tours is saltwater fishing for striped sea bass on the Bay of Fundy, plus foraging along the shoreline, followed by a three-course fire-cooked meal.

"It's not just about fishing; it's about being out in nature and seeing everything around us as useful and beautiful," Laceyby says. The couple also offer freshwater fishing excursions for pickerel and smallmouth bass, and plant-based forage-and-feast experiences. "I like to point out edible mushrooms and seaweed, which we incorporate into a dish."

As Tara notes, "The landscape is the showpiece. It's wonderful to share it with people and see their awe. The food component is the icing on the cake—it's very Nova Scotia."

Le chef Sean Laceyby et sa femme Tara, une éducatrice, adorent la cueillette, la cuisine au bois et les repas en plein air. En 2017, le couple a réalisé que leur horaire de travail respectif ne leur laissait pas beaucoup de temps libre avec leurs trois jeunes fils. Ils ont donc uni leurs compétences et créé Gourmet by Nature Wild Food and Tours dans la vallée d'Annapolis, à environ une heure d'Halifax.

« Je pêche, je cuisine et j'amène les gens dans la forêt. Je veux créer des souvenirs dans cet endroit merveilleux », affirme Sean, qui enseigne aux invités comment cueillir et préparer des aliments provenant de l'océan, des lacs, des ruisseaux et des forêts de la province.

« Nous avons toujours chassé, pêché ou cultivé notre nourriture sur notre ferme d'agrément, et nous voulons partager ce mode de vie qui nous tient à cœur », ajoute Tara. Pendant l'année, le couple explique à de petits groupes comment récolter les aliments de manière durable. L'une de leurs excursions les plus populaires permet de pêcher le bar rayé dans les eaux salées de la baie de Fundy et les crustacés sur le rivage, et de savourer un repas de trois services cuit sur le feu.

« Ce n'est pas juste de pêcher. C'est passer du temps dans la nature et réaliser que tout ce qui nous entoure est beau et utile », souligne Sean. Le couple offre aussi des excursions de pêche en eau douce pour attraper des brochets et de l'achigan à petite bouche, ainsi quedes excursions de cueillette de plantes à déguster. « J'aime leur montrer les champignons et les algues comestibles que nous intégrons à nos plats. »

Comme le mentionne Tara, « le paysage est à couper le souffle. C'est merveilleux de pouvoir le partager avec les gens et d'être témoin de leur émerveillement. La nourriture, c'est la cerise sur le gâteau... c'est très Nouvelle-Écosse ».