

LE MAG

**« UN BOUT DE MAIE AU QUÉBEC »**

**L**e Breton d'origine, établi en Gaspésie depuis 2011, est un passionné du milieu marin depuis son plus jeune âge. «Quand j'étais tout petit, avant de savoir marcher, j'allais déjà à quatre pattes dans l'eau, en Corse», raconte-t-il, ajoutant avoir plongé pour la première fois avec une bouteille à l'âge de 5 ans.

À 16 ans, Antoine Nicolas fait une rencontre déterminante dans son parcours: celle du fondateur d'une entreprise d'aquaculture en Bretagne, France Haliotis, qui élève des ormeaux (mollusques). Il décide plus tard de faire des études en agroalimentaire, plus spécifiquement axées sur les produits marins. C'est ainsi qu'il débarque à Grande-Rivière, en 2011, pour un projet de recherche qui devait durer deux ans... mais il n'a jamais quitté la Gaspésie depuis.

Voyant la grande diversité d'algues comestibles qui poussent près de la côte, le jeune homme se met à en récolter, d'abord pour l'entreprise Gaspésie Sauvage, puis à son compte. «Je cueillais des algues fraîches sur demande. La première année de mon entreprise, j'ai fait un chiffre d'affaires de 550\$», se souvient M. Nicolas.