



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

LA SOCIÉTÉ DES MARCHÉS PUBLICS DE MONTRÉAL LANCE SA SAISON ESTIVALE UNE ABONDANCE DE PRODUITS D'ICI ET D'ACTIVITÉS DANS SES MARCHÉS

Montréal, le 8 mai 2023 – La Société des Marchés publics de Montréal lance sa saison estivale 2023 avec le grand retour des producteur·trice·s horticoles et maraîchers ainsi que des restaurateur·trice·s. C'est aussi le retour de plusieurs grands événements appréciés de la clientèle dans ses différents marchés avec des éditions bonifiées et de nouveaux événements. Une saison estivale 2023 qui sera sous le signe de l'abondance.

« Les Marchés publics de Montréal sont des lieux où chaque jour est un événement. Il est certain que bien qu'ils soient ouverts à l'année, c'est durant la belle saison que nos marchés sont à leur apogée et qu'ils offrent la meilleure expérience client. C'est aussi le moment où notre réseau se déploie en 12 lieux sur l'île de Montréal pour desservir toutes les communautés. En plus de tout ce que nos marchés ont à offrir, une programmation axée sur la découverte mettra en lumière l'expertise de nos marchand·e·s durant tout l'été. On vous y attend! » – **Nicolas Fabien-Ouellet, Directeur général de la Société des Marchés publics de Montréal**

Un peu de verdure et de fleurs

Le retour des belles températures est synonyme de l'ouverture des marchés en mode plein air et l'arrivée tant attendue des producteur·trice·s horticoles aux marchés Atwater, Jean-Talon et Maisonneuve. Cette année encore, ce sont 17 producteur·trice·s qui accueilleront les clients désirant embellir leurs espaces avec fleurs et plantes vertes. C'est aussi l'occasion d'y choisir ses semences afin de préparer leur potager et les jardinières comestibles, de quoi faire le plein de fraîcheur tout au long de l'été. Semis de fleurs et de plants en tout genre, pots, outils, terreau, engrais naturels, on trouve de tout pour jardiner en une seule visite.

Des produits frais des producteur·trice·s maraîcher·ère·s

Plusieurs producteur·trice·s maraîcher·ère·s dont certains sont de véritables monuments des Marchés publics de Montréal, les grandes familles établies depuis des décennies telles que les Birri, Rémillard, Palardy, Bono, Desgroseilliers, L'Écuyer, Dauphinois, Pitre, Marois et Jodoin pour ne nommer que celles-ci, représentent fièrement nos marchés. Ils reviennent aux marchés Atwater, Jean-Talon et Maisonneuve afin de proposer aux visiteurs les produits les plus frais, cultivés à quelques kilomètres des Marchés publics de Montréal. Ces fruits et légumes sont vendus par des experts, toujours prêts à renseigner la clientèle et permettent à tous de consommer des produits locaux, issus du circuit court. Le Marché Jean-Talon accueille pour une première fois Les Jardins de Stéphanie qui

propose plusieurs légumes et légumes cultivés en serres. Et grande nouveauté cette année, le Marché Jean-Talon met en location des kiosques clés en main pour les entreprises qui désirent faire de la mise en marché une à deux journées par semaine. Ce projet-pilote est mis sur pied dans le but d'appuyer les producteur·trice·s qui désirent commercialiser dans les Marchés publics de Montréal, mais ne pourraient le faire tous les jours de la semaine. Du côté d'Atwater, Fleurs et Feuilles Gourmandes s'y installe pour une première saison et offre une panoplie de fleurs comestibles pour le bonheur de tous.

Toute une palette de saveurs de nos restaurateur·trice·s

Hauts lieux de découvertes culinaires, les Marchés publics de Montréal sont aussi des endroits pour déguster des produits préparés sur place. Les marchés Atwater et Jean-Talon proposent deux espaces restos afin de découvrir le meilleur des restaurateur·trice·s et chefs d'ici. Du côté du Marché Atwater, les habitué·e·s de la zone restauration seront heureux·reuse·s de retrouver Ave Greene, Aylwin Barbecue, BOBA BOBA, Ca Lem, Chez Layla, Falafel Yoni, Margot bar à jus, Léché Desserts, Le Petit Sao, Lucille's, Satay Brothers, Sushi Shop. Du côté du Marché Jean-Talon, la clientèle y retrouvera Bouffe-moi!, La Boîte aux huîtres, Crêperie du Marché, La Croqueteria, Les Filles Fattoush, Mazorca MTL, Le Pain dans les voiles, Les Pops, Super Super et Panda Restaurant. En plus de découvrir de nouveaux restaurants comme Le coin Santé qui propose des salades santés et des bols açai, Haumana et ses barres végétaliennes et sans gluten ainsi que la Fromagerie l'Ancêtre avec ses fromages et beurres biologiques. Ces zones sont aménagées de tables de pique-nique afin de passer un bon moment entre amis et en famille tout l'été!

Le retour de plusieurs grands événements

La saison estivale 2023 sera rythmée de plusieurs grands événements aux Marchés publics de Montréal. Les 19 et 20 mai prochains, le Marché Jean-Talon accueillera la toute première édition de la Semaine des hydromels qui mettra en valeur plusieurs producteur·trice·s d'ici et permettra au public de découvrir une variété de produits d'alcool dérivés du miel. Ce sera également le retour de plusieurs événements appréciés du public, dont les Marchés d'été du Marché Maisonneuve qui auront lieu les 15 juillet, 19 août et 16 septembre. Le Marché Maisonneuve prendra des airs de fête des voisins en plus d'accueillir une foule de producteur·trice·s d'ici. Une belle occasion de découvrir ce marché de l'arrondissement Mercier-Hochelaga-Maisonneuve. Du côté du Marché Jean-Talon, la Foire des vins et cidres d'ici revient pour une deuxième édition les 12 et 13 août 2023 prochain et pour une première au Marché Atwater le 5 août 2023. Une deuxième édition de l'Oktoberfest aura lieu au Marché Atwater, maintenant offert sur deux jours, les 30 septembre et 1^{er} octobre et pour une première édition au Marché Jean-Talon, le 23 septembre. Plusieurs autres événements seront annoncés au courant des prochains mois. En plus de ces événements majeurs, les Marchés publics de Montréal seront animés lors des longs week-ends de la Fête nationale et de la fête du Canada.

Un grand réseau de marchés

En plus des trois grands marchés, la Société des Marchés publics de Montréal compte dans son réseau plusieurs Marchés de Quartier et Marchés Solidaires pour desservir la

population montréalaise en produits frais et horticoles ainsi qu'en jus, cafés, smoothies, collations et produits d'érable. Ouverts dès maintenant, les clients sont invités à visiter :

Marché de Quartier Square Victoria

Lundi au vendredi, 7h à 18h
Samedi et dimanche, de 7h à 10h

Marché de Quartier Place Jacques-Cartier

Tous les jours, de 11h à 20h

Marché de Quartier Métro Papineau

Tous les jours, de 8h à 20h

Marché de Quartier Plateau Mont-Royal

Tous les jours, 24h/24

Marché de Quartier Jean-Brillant

Tous les jours, 24h/24

Marché Solidaire Ahuntsic-Cartierville

Ouverture le 29 mai

Marché Solidaire Frontenac

Ouverture le 22 mai

Marché de Quartier Carré Saint-Louis

Ouverture à déterminer en mai

À propos de la Société des Marchés publics de Montréal

Entreprise d'économie sociale, la Société des Marchés publics de Montréal est la référence en matière de planification, de développement et d'opération d'un marché public. Elle a pour mission d'améliorer l'accès aux produits frais à travers un réseau de marchés publics qui rapproche la population montréalaise des producteurs et artisans agroalimentaires d'ici. Depuis 1993, elle est mandatée par la Ville de Montréal pour assurer la gestion du Marché Atwater, du Marché Jean-Talon, du Marché Maisonneuve, de six Marchés de Quartier et de trois Marchés Solidaires. Organisme à but non lucratif, sa gouvernance repose sur un conseil d'administration mixte, composé de cinq marchands et de cinq résidents de l'agglomération de Montréal et son assemblée des membres regroupe près de 200 membres qui commercialisent aux marchés publics. Son réseau est visité par plus de trois Montréalais sur quatre et cumule plus de 3 millions de visites annuellement.

-30-

Pour toute entrevue ou demande d'informations, n'hésitez pas à contacter :

Diane Leblanc

Directrice communications et marketing
Société des Marchés publics de Montréal

514-816-3107

dleblanc@marchespublics-mtl.com