



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

LE GRAND BRUNCH MANGE TON SAINT-LAURENT! S'ACCOSTE AU MARCHÉ JEAN-TALON

Un brunch décadant six services créé par des chef-fe-s renommé-e-s !

Montréal, le 4 juillet 2023 – Les Marchés publics de Montréal, en collaboration avec le collectif Mange ton Saint-Laurent! et l'Office Montréalais de la gastronomie présente **Le Grand Brunch**, un délicieux événement à ne pas manquer le **16 juillet** prochain. **De 10h à 17h**, lors de trois services (10h, 12h30 et 15h) les détenteurs de billets pourront déguster un menu mettant en valeur toute la richesse du Saint-Laurent lors d'un **brunch six services développés par onze chef-fe-s montréalais reconnu-e-s** dans l'enceinte d'un monument de la gastronomie, le **Marché Jean-Talon**. Les billets sont en vente dès maintenant au coût de 110\$ pour deux personnes. Il faut faire vite, les billets sont limités !

« Les espèces présentes dans le fleuve Saint-Laurent sont encore méconnues ici alors qu'elles trouvent des adeptes partout à l'international. Avec cette première édition du Grand Brunch Mange ton Saint-Laurent!, nous sommes fiers de participer à l'accessibilité des produits de nos pêches locales et quoi de mieux que d'avoir plusieurs de nos meilleurs chefs pour nous les faire goûter et ainsi nous rapprocher de notre Saint-Laurent ! » **déclare Nicolas Fabien-Ouellet, directeur général des Marchés publics de Montréal**

Une expertise complètement locale

Les chefs **David Gauthier** (Bar Saint-Denis), **Paul Harry Toussaint** (Kamúy), **Olivier Louissaint** (Chef Oli), **Amine Nasrallah** (Chaud devant!), **Mehdi Brunet-Benkritly** et **Alex Dunberry-Perron** (Marconi) et **Charlotte Maurin**, **Magie Marier**, **Mathilde Bourin**, **Héra Schneider** et **Mia Robert** (Ratafia) auront l'honneur de mettre en valeur les délicieux produits uniques au fleuve Saint-Laurent dans un menu brunch six services. Un menu qui saura plaire aux adeptes de produits de la mer, comme aux novices qui désirent y découvrir de nouveaux coups de cœur. En plus des délices de la mer, les client-e-s auront accès à une sélection de cidres, vins, bières et breuvages pour bonifier leur expérience.

MENU 6 SERVICES

David Gauthier
Bar Saint-Denis

Crevettes de Gaspésie, crème sure à l'oignon et chicharrón

Olivier Louissaint
Chef Oli

Œuf farci, betterave jaune,
mousse de truite fumée et croustillant de carotte

Amine Nasrallah
Chaud devant!

Tiradito de flétan au miso

Mehdi Brunet-Benkritly et Alex Dunberry-Perron
Marconi

Fruits de mer vinaigrette
dashi à l'eau de tomate glacé et herbes du jardin

Paul Harry Toussaint
Kamúy

Poisson-jerk et courgette

Charlotte Maurin, Magie Marier, Mathilde Bourin, Héra Schneider et Mia Robert
Ratafia

Brick, caramel aux algues, togarashi, crémeux chocolat noir et camerise

L'importance de découvrir et consommer les produits d'ici

Le collectif Mange ton Saint-Laurent! lutte au quotidien afin que les Québécois-e-s découvrent et s'approprient les ressources comestibles du fleuve, de l'estuaire et du golfe Saint-Laurent. Sachant que plus de 80% des ressources comestibles du Saint-Laurent sont exportées dans d'autres provinces et vers l'étranger, le Grand Brunch Mange ton Saint-Laurent! en collaboration avec l'Office la gastronomie montréalaise propose aux clients de découvrir les crustacés, algues, mollusques et autres poissons d'une qualité et d'une fraîcheur exceptionnelles.

Les billets sont en vente dès maintenant au prix de 110 \$ pour 2 personnes
au www.marchespublics-mtl.com/brunch-stlaurent.

Taxes non incluses

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 producteur-trice-s et artisan-e-s 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 résidants 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-e-s sur quatre et cumule plus de 3 millions de visites annuellement.

À propos de l'Office montréalais de la gastronomie (OMG)

L'Office montréalais de la gastronomie est une initiative de Tourisme Montréal créée en 2021, réalisée grâce à l'appui financier de la Ville de Montréal. L'OMG a comme mission de mobiliser les milieux concernés pour renforcer Montréal comme destination gastronomique de premier choix en Amérique

du Nord. Ainsi, ses objectifs sont de positionner la gastronomie comme moteur de développement économique, social, environnemental, culturel et comme lieu de création et d'innovation; d'accompagner les milieux concernés à accroître la portée d'initiatives à forte valeur ajoutée pour la destination et à faciliter les occasions d'affaires; de stimuler et de reconnaître les initiatives de valorisation des produits artisanaux de Montréal et de nos régions; de mettre en lumière les éléments clés du patrimoine culturel et de l'identité culinaire montréalaise et québécoise ainsi que d'intensifier la visibilité des produits, des chefs ainsi que des artisanes et artisans montréalais à l'extérieur du Québec. Pour plus d'information, visitez le site www.officemtlgastronomie.ca

À propos de Mange ton Saint-Laurent!

Via divers outils de communication, et avec Colombe St-Pierre comme porte-parole, la mission de Mange ton Saint-Laurent! est d'informer le public québécois sur les différents enjeux scientifiques et sociétaux, ainsi que sur les initiatives porteuses en lien avec les pêcheries et le développement des communautés côtières du Bas Saint-Laurent, de la Côte-Nord, de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine.

-30-

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

Myriam Martin-Brochu
Gestionnaire de marque
Société des Marchés publics de Montréal
514-829-5323
mmbrochu@marchespublics-mtl.com