



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

LES MARCHÉS PUBLICS DE MONTRÉAL LANCENT LEUR SAISON ESTIVALE

Fruits, légumes, fleurs d'ici et nouvelles adresses seront au rendez-vous



Montréal, le 30 avril 2025 – Les Marchés publics de Montréal seront officiellement ouverts en mode été ce samedi 3 mai ! Dès ce week-end, les visiteurs·euses pourront profiter pleinement des marchés Atwater, Jean-Talon et Maisonneuve ainsi que des Marchés de Quartier et Solidaires pour faire le plein de fleurs, fruits et légumes d'ici, se régaler dans les zones de restauration et découvrir de délicieuses nouvelles adresses. La saison estivale sera également l'occasion de participer à une série d'événements et d'ateliers adaptée à tous les âges et à tous les goûts.

« C'est parti pour la belle saison et j'invite tous les Montréalais-es à visiter régulièrement leur marché public préféré pour découvrir toute la richesse et la diversité que nous avons à offrir. Les marchés publics sont bien plus qu'un lieu d'achat; ils sont au cœur de notre communauté, où chaque visite est une occasion de nous rassembler, de rencontrer nos producteurs et artisans passionnés et de soutenir directement nos entrepreneurs de l'alimentaire et agriculteurs d'ici. Venez goûter le meilleur de notre gastronomie, participer à nos ateliers et événements spéciaux, créer des souvenirs avec vos proches et vous nourrir de la meilleure façon qui soit avec plusieurs nouveautés qui vous attendent cette année. Bonne visite et bonnes découvertes gourmandes! » - **mentionne Nicolas Fabien-Ouellet, Directeur général de la Société des Marchés publics de Montréal**

L'alimentation locale simplifiée

Avec l'arrivée des beaux jours, les producteurs agricoles s'installent enfin dans les zones extérieures des Marchés publics de Montréal. Ils se préparent à accueillir tout au long de la belle saison une foule de nouveaux arrivages en

provenance de leur ferme. Les têtes de violon et les asperges seront les premières arrivées, suivies d'un bel enchaînement de couleurs et de saveurs. Bleuets, framboises, maïs, concombre, fraises, tomates, aubergines... La proximité n'aura jamais eu meilleur goût ! Cette année marque également la cinquième édition des Kiosques de la Relève, une initiative qui permet aux entreprises en démarrage de faire découvrir leurs produits aux Montréalais-es.

De son côté, le **Marché Maisonneuve** transforme ses samedis en rendez-vous gourmand musical avec le retour de sa zone extérieure animée. Tous les samedis, du 3 mai au 20 octobre, ce marché incontournable de l'est de Montréal s'anima pour y accueillir des producteur-trices, des restaurateur-tices et des artisan-es alimentaires, le tout dans une ambiance musicale.

Fleurir la ville avec les Marchés publics de Montréal

Dès le 3 mai, les Marchés publics de Montréal accueilleront également les producteur-trices horticoles et leurs milles-et-une fleurs et plantes vertes. L'abondance sur leur étal est un magnifique témoignage de l'attachement que les Montréalais-es portent à l'embellissement de leur environnement. Tout l'été, les marchand-es se feront un plaisir de guider les visiteur-euses à travers leur vaste sélection. Leurs conseils avisés permettront à tous-tes de trouver les végétaux idéaux pour transformer leur balcon, leur terrasse et leur jardin.

Des nouvelles adresses gourmandes aux Marchés Atwater et Jean-Talon

Du côté du prêt-à-manger et de la restauration, les marchés Atwater et Jean-Talon seront en effervescence avec plusieurs nouvelles adresses permanentes et le retour des zones restaurants et de leurs terrasses.

Au Marché Atwater, deux nouveaux commerces ouvriront leur porte soit Aylwin Deli, qui réglera les visiteurs dès juin avec l'iconique smoked meat montréalais et une offre de plats à emporter ainsi qu'Atelier Cookie par Caro avec ses biscuits artisanaux décadents. Sous la grande tente du Pôle des Saveurs, la clientèle retrouvera la délicieuse et diversifiée offre alimentaire des comptoirs d'Ave Greene, Aylwin Barbecue, Ca Lem, Falafel Yoni, Layla's, Le Petit Sao, Léché Desserts, Margot Bar à Jus, Satay Brothers et Sushi Shop.

Le Marché Jean-Talon accueillera quant à lui trois nouveaux concepts gourmands dont le restaurant 3 Pierres 1 Feu du renommé chef Paul Toussaint. Celui-ci proposera une cuisine caribéenne fusionnant le barbecue montréalais et texan. Les Filles Fattoush qui ont débuté leur aventure au marché il y a quelques

années inaugurent leur première boutique permanente en juin avec une offre de mezzés chauds et produits du Moyen-Orient. Finalement, la poissonnerie bien établie Délices de la Mer ouvre un coin bistro qui servira des plats de la mer à déguster sur place ou emporter. La zone de restaurants sera aussi bien occupée avec le retour des dix établissements : Bouffe-moi ! CASA Poutine, Mangue et Melon, Mazorca MTL, La boîte aux Huîtres, La Crêperie du Marché, Les Filles Fattoush - dont le kiosque évoluera pour servir de la cuisine de rue syrienne, Loumi, Panda Restaurant et Roxy Focaccia.

[Tout savoir sur les adresses gourmandes de l'été](#)

Dévoilement de la programmation événementielle

La richesse de l'industrie agroalimentaire locale sera célébrée tout au long de l'été grâce à de grands événements, des réceptions gourmandes et des ateliers pratiques dont Festiv'été édition piquante qui mettra à l'honneur l'univers du piquant **le samedi 5 juillet** ainsi que la Foire des vins et cidres d'ici **qui se tiendra le 9 et 10 août**, tous deux au Marché Jean-Talon. Oktoberfest sera également de retour aux marchés Atwater, Jean-Talon et Maisonneuve pour faire briller les microbrasseries d'ici. **La programmation estivale gratuite du Marché Jean-Talon** est également de retour cet été. Tous les samedis du 7 juin au 19 octobre, des activités en tous genre comme des ateliers de cuisine, de jardinage et d'art seront proposés aux petits comme aux grands. Des rendez-vous à ne pas manquer !

<https://www.marchespublics-mtl.com/fr>

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.

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

Florence Labrèche

Coordonnatrice communications marketing

flabreche@marchespublics-mtl.com

514-444-9806