



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

LE FESTIN DU MARCHÉ, UN NOUVEAU RENDEZ-VOUS GASTRONOMIQUE QUI SE RENOUVELLE AU GRÉ DES SAISONS

Un menu 100% féminin, de la terre à la table, pour cette première édition au
Marché Jean-Talon



Montréal, le 16 juin 2025 – Le Marché Jean-Talon invite tous les amateur·trices de bonne table à **son premier Festin du Marché**, une expérience gastronomique en cinq services mettant à l'honneur une brigade de cheffes exclusivement féminine composée de Ashley Thornton (cheffe privée et consultante), Karine Beauchamp (Restaurant de l'ITHQ), Emilie Madeleine (Manu Cornuto), Natalia Machado (Ferreira Café) et Natacha Lehmann (Pâtisserie Clémentine). L'événement aura lieu **au deuxième étage du Marché Jean-Talon le 11 juillet à 18h et le 12 juillet à 12h et 18h** et mettra de l'avant des produits d'entreprises de nos marchés et des vignobles d'ici menés par des femmes. **Les billets sont en vente dès maintenant au coût de 115\$ auquel il est possible d'ajouter un accord mets et vins.**

« Nous sommes fiers de lancer les Festins du Marché avec une première brigade entièrement féminine. Avec cet événement, nous mettons en lumière le talent et l'expertise des cheffes, des vigneronnes et des artisanes qui façonnent notre culture culinaire et qui propulsent notre gastronomie sur la scène locale et internationale. Nous vous invitons tous et toutes à vivre cette expérience savoureuse et mémorable qui souligne l'apport indispensable des femmes à nos marchés publics. » - **souligne Nicolas Fabien-Ouellet, directeur général de la Société des Marchés publics de Montréal**

Cinq cheffes rendent hommage aux produits de saison

Lors de cette première édition du Festin du Marché, ce sont les cheffes **Ashley Thornton** (cheffe privée et consultante), **Emilie Madeleine** (Manu Cornuto), **Karine Beauchamp** (Restaurant de l'ITHQ), **Natacha Lehmann** (Pâtisserie Clémentine) et **Natalia Machado** (Ferreira Café) qui partageront leur vision de la gastronomie locale à travers des créations inspirées et généreuses. Chacune a développé un plat de saison qui mettra de l'avant au moins un produit d'une entreprise d'ici sous leadership féminin. Une petite contrainte qui a été relevée avec brio par cette brigade présentée en collaboration avec La Tablee au féminin.

Ce premier Festin du Marché, soutenu par l'Hôtel ZÉRO 1, sera une occasion unique de **découvrir des femmes qui innovent** et font évoluer les métiers de la table par leur passion et leur engagement envers l'excellence.

L'excellence au féminin côté boisson

Les accords mets et vins ainsi que la carte des boissons, préalablement développés par les sommelières **Marie-Josée Beaudoin** (Sabayon) et **Caroline Beaulieu** (Légende Restaurant) en collaboration avec La Tablée au féminin, rehausseront également à merveille cette expérience gastronomique. Elles ont sélectionné les vins, cidres et spiritueux en prenant en compte l'implication de femmes vigneronnes, viticultrices ou vinicultrices dans le processus, ce qui ajoutera la dernière touche de cohérence à ce repas gastronomique. Les convives pourront profiter de ces accords pour 35 \$ (achat en ligne) ou 50 \$ (sur place), soit une économie de 15 \$ pour les réservations en ligne. La carte des boissons proposera également des cidres, des bières et des breuvages non alcoolisés.

Menu

Ashley Thornton

Cheffe privée et consultante

Fleur de courgette en tempura farcie à la purée d'aubergine et miso blanc, émulsion de tomate au miel des Miels d'Anicet et micro shiso

~

Karine Beauchamp

Restaurant de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Omble chevalier fumé à la Chicoutai de chez Oushata, crème fraîche à la dulce, gel de chicoutai, concombre et tuile de tapioca à l'encre de seiche

~

Emilie Madeleine

Mano Cornuto

Pâte au pesto alla Trapanese

Tomates cerises, amandes rôties, pecorino romano, ail, piment d'Espelette, basilic, huile à la menthe et tomates semi-séchées

~

Natalia Machado

Ferreira Café

Porco à Alentejana

Poitrine de porc braisée de Porcmeilleur, vin blanc et palourdes japonaise de Colombie-Britannique, poivrons grillés et poudres d'olive noire

~

Natacha Lehmann

Pâtisserie Clémentine

Gâteau roulé, ganache montée chocolat blanc et méliot de Gourmet Sauvage, sorbet aux framboises de la ferme Bourdelais, tuiles aux fruits

Les billets sont en vente dès maintenant au prix de 115\$ sans les accords et 150 \$ avec les accords. <https://www.marchespublics-mtl.com/fr/evenements/festin-du-marche>

Service inclus. Taxes non incluses

Cet évènement est rendu possible grâce au soutien de la Ville de Montréal, de La Tablée au féminin et d'Hôtel ZÉRO1
<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.

À propos de La Tablée au Féminin

Créée en 2024, la Tablée(e) au féminin a vu le jour avec la volonté de créer un réseau de soutien et d'entraide pour les femmes évoluant dans les métiers des arts de la table et de l'hospitalité. À travers l'organisation d'événements, elles désirent construire des ponts entre les actrices des différentes sphères de l'industrie et créer une mobilisation pour faire avancer la représentation des femmes dans un univers professionnel à majorité masculine.

À propos de l'Hôtel ZÉRO1

Situé au cœur du centre-ville de Montréal, l'Hôtel ZÉRO1 est un établissement indépendant moderne et confortable, offrant à ses clients une expérience de séjour unique. Depuis déjà 13 ans, l'Hôtel ZÉRO1 accueille une clientèle corporative et d'agrément internationale. Engagé dans la promotion de la culture locale et bénéficiant d'un emplacement privilégié dans le Quartier des spectacles, ZÉRO1 est fier de soutenir des initiatives mettant en valeur les talents et les produits de la région.

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

Florence Labrèche

Chargée de projets communications marketing

flabreche@marchespublics-mtl.com

514-444-9806