



Communiqué de presse  
Pour diffusion immédiate

## LA FÊTE DES RÉCOLTES DANS LES MARCHÉS PUBLICS DE MONTRÉAL Ateliers, compétitions culinaires et épluchettes les 6 et 7 septembre



**Montréal, le 20 août 2025** – Les Marchés publics de Montréal invitent petits et grands à célébrer la générosité des récoltes locales lors de la Fête des récoltes, un événement gratuit et festif mettant à l'honneur producteurs, artisans et saveurs d'ici. L'événement aura lieu de **10h à 18h le 6 septembre aux marchés Atwater, Maisonneuve, au Marché Solidaire Frontenac et aux Marchés de Quartier du Carré Saint-Louis et d'Ahuntsic-Cartierville. Et le 6 de 10h à 18h et 7 septembre de 13h à 18h du côté du Marché Jean-Talon.** Une grande compétition couronnera aussi la meilleure tarte des marchés Atwater et Jean-Talon.

### **Marché Atwater – 6 septembre, 10h à 18h**

Du côté du Marché Atwater, on propose un marché d'une dizaine d'artisans alimentaires avec une tonne de délicieux produits d'ici. De 10h à 13h, l'artiste River June animera des ateliers d'aquarelle pour tous. La journée plaira aux familles avec du maquillage pour enfant, des jeux gonflables et une prestation musicale. Les amateurs d'épluchettes se régaleront aussi des 200 maïs gratuits, suivi de maïs cuits par l'équipe de Satay Brothers et proposés à prix abordable.

*Programmation complète du Marché Atwater* : <https://www.marchespublics-mtl.com/fr/evenements/fete-recoltes-marche-atwater>.

### **Marché Jean-Talon – 6 septembre de 10h à 18h et 7 septembre de 13h à 18h**

La Fête des récoltes du Marché Jean-Talon sera rythmée par une série d'ateliers et de démonstrations culinaires, en plus d'une grande épluchette gratuite de 450 maïs, des jeux gonflables, du maquillage pour enfants et une délicieuse buvette de produits locaux. Le dimanche 7 septembre, c'est la tomate qui sera à l'honneur avec la deuxième édition de « À qui la meilleure sauce de la Petite Italie ? » organisée par *Se mettre à table* et le *Café Gelato* qui débutera avec des démonstrations culinaires gratuites et terminera avec une compétition opposant les sauces tomates de plusieurs établissements de la Petite Italie (16h à 18h).

Afin de parfaire ses connaissances, le public pourra compter sur une riche programmation d'ateliers (payants) et de démonstrations alimentaires (gratuites).

[Ateliers payants - Samedi 6 septembre](#)

- 10h – [Marinades et fermentations cambodgiennes avec Super Boat People](#) animé par Super Boat People | 30 \$
- 13h – [Atelier de cuisine syrienne avec les Filles Fattoush](#) animé par Adelle Tarzibachi | 35 \$
- 15h – [Atelier de choucroute maison](#) animé par Les Aliments Good Big Nice | 35 \$

#### Ateliers payants – Dimanche 7 septembre

- 11h – [Les cidres du Québec animé par la sommelière Kristine Mansuy](#) | 35 \$
- 13h – [Les vins du Québec animé par la sommelière Kristine Mansuy](#) | 40 \$
- 15h – [Atelier de cuisine sur l'Esquite mexicain](#) animé par Saveurs du Sud | 35 \$

#### Démonstrations et dégustations **gratuites** – Samedi 6 septembre

- 10h – Beigne à l'érable façon shortcake avec fraises d'automne et crème fouettée à l'ail noire avec le Marché des Saveurs du Québec
- 11h – [Introduction à la fermentation](#) avec Ferment
- 12h – [Démonstration culinaire : les raviolis](#) avec Il Bazzali
- 16h15 – [Démonstration culinaire avec le chef Oussama Ben Tanfous](#), présentée par Birri
- 17h15 – [Démonstration culinaire](#) avec chef surprise présentée par Birri

#### À qui la meilleure sauce ? – Dimanche 7 septembre

- 14h à 14h45 – Atelier de mixologie de jardin avec Maximilien Jean & Manu Ruiz
- 16h à 17h – Démonstration culinaire avec le chef Pasquale Vari
- 17h à 18h – Compétition de la meilleure sauce de la Petite Italie

*Programmation complète du Marché Jean-Talon : <https://www.marchespublics-mtl.com/fr/evenements/fete-recoltes-marche-jean-talon>.*

#### **Marché Maisonneuve – 6 septembre, 10h à 18h**

Au Marché Maisonneuve, l'événement s'annonce également gourmand et festif avec une journée remplie d'animations gratuites et de découvertes culinaires. De 10h à 18h, la zone extérieure à l'ouest du Marché accueillera des artisans alimentaires, une buvette locale avec un BBQ du marché et, évidemment, une grande épluchette de maïs toute la journée avec 120 épis offerts gratuitement aux premières personnes arrivées. En plus, un atelier culinaire pour les familles, du maquillage pour les enfants, des jeux gonflables et des prestations musicales compléteront la fête.

*Programmation complète du Marché Maisonneuve : <https://www.marchespublics-mtl.com/fr/evenements/fete-recoltes-marche-maisonneuve>.*

#### **Compétition de la meilleure tarte – Marchés Atwater et Jean-Talon, 13h à 15h**

Pour la première fois dans le cadre de la Fête des récoltes, les marchés Atwater et Jean-Talon seront le théâtre d'une féroce compétition de la meilleure tarte. Les participants sont invités à inscrire leurs délicieuses recettes pour entrer dans la compétition. Les meilleurs candidats seront sélectionnés et s'affronteront lors d'une dégustation ouverte au public le samedi 6 septembre. Le gagnant·e repartira avec le trophée de la meilleure tarte, une carte-cadeau de

150 \$ et un sac réutilisable des Marchés publics de Montréal. En plus de pouvoir se vanter auprès de leurs proches pour les années à venir.

Inscription gratuite et règlements :  
[https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=wc3hiYPtr0ggPWeYeD\\_1t9aia9uv36BBsUallZgF7T1UNFc0OU1VMEhQRkRPOEdDTFJZSUIVWE9aRC4u&route=shorturl](https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=wc3hiYPtr0ggPWeYeD_1t9aia9uv36BBsUallZgF7T1UNFc0OU1VMEhQRkRPOEdDTFJZSUIVWE9aRC4u&route=shorturl).

### **La Fête des récoltes dans tout le réseau !**

La fête se transporte également dans les Marchés de Quartier et les Marchés Solidaires à travers Montréal pour permettre à tous de célébrer les récoltes locales et les producteurs de nos régions. Les Marchés Solidaires Ahuntsic-Cartierville et Frontenac offriront tous deux des dégustations samedi 6 septembre pour découvrir des nouveaux produits tandis que le Marché du Carré Saint-Louis attend les visiteurs pour une épluchette de maïs conviviale où plusieurs épis seront offerts gratuitement.

*Cet évènement est rendu possible grâce au soutien de la Ville de Montréal*

### **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 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·e·s sur quatre et cumule plus de 3 millions de visites annuellement.

-30-

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

Florence Labrèche

Chargée de projets communications marketing

[flabreche@marchespublics-mtl.com](mailto:flabreche@marchespublics-mtl.com)

514-444-9806