



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

LES MARCHÉS JEAN-TALON ET ATWATER INVITENT LA POPULATION À CÉLÉBRER LA SAISON DE L'ABONDANCE AVEC LA « FÊTE DES RÉCOLTES » !

Deux événements pour souligner les délicieux produits d'ici

Montréal, le 28 août 2023 – Les Marchés publics de Montréal convient les Montréalais-e-s à célébrer ce moment unique de l'année qu'est la période des récoltes avec l'événement « **La Fête des Récoltes** » le 9 septembre au Marché Jean-Talon et le 10 septembre, au Marché Atwater. De 10h à 17h, ces événements organisés en collaboration avec l'Office montréalais de la gastronomie présenteront une foule d'activités mettant en vedettes les délicieux produits d'ici qui sauront plaire autant aux visiteur-se-s qu'aux familles. Des démonstrations d'experts d'ici, des épluchettes, des quiz et rallyes, des animations familiales et musicales animeront ces événements uniques. De quoi se régaler de l'expertise des producteur-trice-s locaux !

« Nous sommes plus qu'emballés d'offrir un événement afin de souligner cette période si importante pour les Marchés publics de Montréal. L'été 2023 aura offert son lot de défis aux producteur-trice-s et malgré tout, les étals des marchés sont pleins de délicieux produits d'ici. Nous sommes heureux de souligner leurs efforts acharnés lors de ces événements. Amateurs des marchés, c'est le moment de venir célébrer avec vos marchand-e-s ! » mentionne **Nicolas Fabien-Ouellet, directeur général des Marchés publics de Montréal**

« L'Office montréalais de la gastronomie est convaincu que les Marchés publics enrichissent la scène gastronomique de la ville et jouent un rôle essentiel dans la promotion de l'agriculture locale, le soutien aux producteurs et la valorisation des produits régionaux. Merci de donner vie à ces lieux d'échanges et de découvertes alimentaires via vos événements tels la Fête des récoltes. Vive les délicieux produits d'ici ! » affirme **Yves Lalumière, président-directeur général de Tourisme Montréal**

Des démonstrations exclusives

Les événements de la Fête des Récoltes seront l'occasion d'en apprendre plus sur plusieurs produits d'ici et la meilleure façon de les transformer, les conserver de les apprêter. Du côté du Marché Jean-Talon, la célèbre Elena Faita de la Quincaillerie Dante fera une démonstration de fabrication de sauce tomates, Robert Paradis et Isabelle Dupuy de la compagnie Ferment présentera comment faire de délicieux cornichons fermentés, François Brouillard de Jardins Sauvages parlera de la différence entre les champignons comestibles et toxiques tout en dégustant une soupe aux champignons, Adèle Tarzibachi des Filles Fattoush présentera les ingrédients clés d'une salade Fattoush et une démonstration de cuisine crue par Cynthia Olivera d'Au Septième micro-pousse.

Du côté du Marché Atwater, les visiteurs apprendront à faire une sauce piquante maison avec Antoine Bériault d'Aylwin BBQ, Au Septième micro-pousse présentera les ingrédients clés de la cuisine crue, Aux trouvailles gourmandes de Fanny cuisineront une salade de tomates, pousses et ail noir et Satay Brothers pour sa part cuisineront une salade de tomates cœur de bœuf et bien plus encore.

Une buvette des Marchés publics de Montréal complétera l'offre alimentaire avec des cocktails à base de fruits et légumes de saison et des vins et cidres d'ici.

Se régaler de l'expertise locale

L'expertise des fruits et légumes d'ici n'est plus à faire, il ne reste maintenant qu'à s'assurer que l'on puisse tout goûter avant l'arrivée des températures plus fraîches. Les marchand·e-s des marchés Jean-Talon et Atwater auront les étals pleins de délicieux produits en tout genre. Et un événement des récoltes ne serait pas complet sans l'opportunité de participer à une grande épluchette de maïs sucrés d'ici. Les 9 et 10 septembre, les 600 premiers arrivé·e-s pourront en dévorer gratuitement. Et dans le cadre de l'événement au Marché Jean-Talon, Mazorca MTL présentera ses fameux maïs grillés à la mexicaine (style elotes) en présentant son épluchette annuelle !

Des activités pour toute la famille

Les petits comme les grands auront de quoi faire la fête avec des jeux gonflables, du maquillage pour enfants et un quiz rallye aux saveurs des fruits et légumes d'ici où ils courront la chance de gagner 250\$ de certificats-cadeaux échangeables dans les Marchés publics de Montréal. Les événements seront animés par la présence des Folies Potagères des personnages clownesques en échasse, En s'attendant un duo circassien au Marché Jean-Talon et DJ DEAF et Montréal Bluegrass Duo assureront l'ambiance musicale. Au Marché Jean-Talon, la Tablee des chefs offrira un atelier de La Soupe Solidaire, une activité de production en famille de soupes pour les écoles du programme. Au Marché Atwater, C'est moi le chef! proposera des ateliers gratuits de cuisine pour les tout-petits.

Retrouvez tous les détails des événements ici:

[Marché Jean-Talon](#)

[Marché Atwater](#)

Ces événements sont réalisés en collaboration avec l'[Office montréalais de la gastronomie](#).

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.

-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