



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

LES GRANDS BRUNCHS GASTRONOMIQUES DE RETOUR AU MARCHÉ JEAN-TALON Deux événements rassemblant une foule de chef-fes renommé-es d'ici

Montréal, le 13 mai 2024 – La Société des Marchés publics de Montréal annonce le retour des Grands Brunchs, ces délicieux événements gastronomiques en six services, au Marché Jean-Talon. Le **Grand Brunch Mange ton Saint-Laurent!** reviendra pour **une 2^e édition, les 1er et 2 juin** avec un menu mettant à l'honneur les espèces comestibles du fleuve, de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent. Et, nouveauté cette année, **les 9 et 10 juin, le Grand Brunch des Pâtisseries** sera introduit afin de mettre en valeur l'expertise unique de plusieurs pâtissier-ères renommé-es. Chaque événement aura lieu les samedis et dimanches, avec 3 services soit à 10h, 12h30 et 15h et sera préparés par des chef-fes d'ici. Les billets sont en vente dès maintenant au coût de 180 \$ pour deux personnes pour le Grand Brunch Mange ton Saint-Laurent! et au coût de 150\$ pour deux personnes pour le Grand Brunch des Pâtisseries. Chaque billet inclut 6 plats, un verre de mimosa, le service et les frais de billetterie, taxes en sus. Une belle carte de boissons québécoises incluant cidres, vins, bières et breuvages non alcoolisés sera aussi disponible. Faites vite, les places sont limitées.



Une deuxième édition attendue pour le Grand Brunch Mange ton Saint-Laurent!

Après le succès de la première édition, les Marchés publics de Montréal, en collaboration avec le [Collectif Mange ton Saint-Laurent!](#) et l'[Hôtel ZÉRO1](#), sont heureux de présenter une deuxième édition du Grand Brunch Mange ton Saint-Laurent! avec un nouveau menu six services mettant de l'avant la richesse culinaire du fleuve, de l'estuaire et golfe Saint-Laurent. Les huit chef-fes invité-es formant la brigade de cette édition sont **Amine Nasrallah** du [Chaud Devant!](#), **Chloé Ouellet** et **Juliette Fraser Chouinard** d'[Au Pâturage - Espace Gourmand](#), **Adrian Pastor** et **Riwan Maire** du [Projet Yaku](#), **Constant Mentzas** du [Palomar](#), **André-Nicolàs Medina** du [Rouge Gorge](#) et **Rémy Couture**, [Chef pâtissier consultant](#). Ils ont développé ensemble un menu décadent qui rappellera aux convives à quel point le Saint-Laurent regorge de produits d'exception dont le fameux crabe des neiges et le flétan ainsi que des espèces moins connues comme l'épinard de mer et les mactres de Stimpson.

[Menu Le Grand Brunch Mange ton Saint-Laurent!](#)

ADRIAN PASTOR ET RIWAN MAIRE

Projet Yaku

Crabe des neiges, kimchi aux algues et épinard de mer

.

CHLOÉ OUELLET ET JULIETTE FRASER CHOUINARD

Au Pâturage - Espace Gourmand

Scotch eggs au turbot fumé, sauce vierge aux bourgots et algues

.

AMINE NASRALLAH

Chaud Devant !

Pétoncles du Québec en ceviche, jus d'argousier, mousse de thé des bois,
concombre et laitue de mer

.

ANDRÉ-NICOLÀS MEDINA

Rouge Gorge

Vichyssoise d'asperges du Québec, Salsa de crevettes nordiques et mactres de Stimpson

.

CONSTANT MENTZAS

Palomar

Saucisse de flétan, fraises et rhubarbe du Québec

.

REMY COUTURE

Chef pâtissier consultant

Pavlova garnie d'un crèmeux à la canneberge, chantilly chocolat blanc au genévrier avec
canneberges confites et sumac

Les billets sont en vente dès maintenant au prix de 180 \$ pour 2 personnes

au <https://www.marchespublics-mtl.com/evenements/brunch-stlaurent/>

Verre de mimosa, service et frais de billetterie inclus. Taxes non incluses

Un Grand Brunch des Pâtisseries mettant en valeur les fleurs et les plantes comestibles

Déguster de délicieuses pâtisseries, explorer les saveurs des fleurs comestibles et vivre une expérience gastronomique unique, c'est possible grâce à la première édition du Grand Brunch des Pâtisseries ! Les 11 pâtissier·ères **Magie Marier et Héra Schneider** du [Ratafia](#), **Christian Campos** de la [Pâtisserie Farine et Cacao](#), **Natacha Lehmann** de la [Pâtisserie Clémentine](#), **Aurélien Kerzerho**, de la [Pâtisserie Mélilot](#), et **Zébulon Vézina** du [Zébulon](#) et **Marine Picouet, Magali Perreault et Roxanne Michaud** du [Nanana](#) ont conçus un menu inédit en 6 services explorant les saveurs sucrées et salées. Une occasion qui révélera assurément aux invité·es que l'univers de la pâtisserie, avec sa créativité et son éventail de techniques, est incroyablement savoureux, et surtout, qu'il peut offrir une expérience gustative complète dépassant la simple idée du dessert devant être mangé à la fin d'un repas.

[Menu Le Grand Brunch des Pâtisseries](#)

MAGIE MARIER ET HÉRA SCHNEIDER

Ratafia

Tartelette à la ricotta de bufflonne, pâte sucrée salée aux pissenlits, miel fermenté aux géraniums, chutney de fruits rouges

.

NATACHA LEHMANN

Pâtisserie Clémentine

Crème au fromage frais et rose, huile verte à la mélisse, confit de framboise du Québec et tuile au poivre des dunes

.

CHRISTIAN CAMPOS

Pâtisserie Farine & Cacao

Crèmeux the hojicha, mousse amande et fleur de sureau, petit pois semi confit, en gelée, et en purée, gel citron vert, fleur de sureau et oxalis

.

AURÉLIEN KERZERHO

Pâtisserie Mélilot

Ganache matricaire odorante, mousse d'argousier, biscuit madeleine, Linzer et crumble chocolat blanc et pollen

.

ZÉBULON VÉZINA

Zébulon

Pain doré frit, pêches grillées aux fines herbes, crème de noix

.

MARINE PICOUET, MAGALI PERREault ET ROXANNE MICHAUD

Nanana

Croustillant chocolat blanc, rhubarbe compressée aux baies de sureau, sauce à la fleur d'égantier, panna cotta à la fleur de sureau, gâteau des anges, fleur en isomalt

Les billets sont en vente dès maintenant au prix de 150 \$ pour 2 personnes au

<https://www.marchespublics-mtl.com/evenements/brunch-patissiers/>

Verre de mimosa, service et frais de billetterie inclus. Taxes non incluses

[Téléchargez les photos de la première édition du Grand Brunch Mange ton Saint-Laurent](#)

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

www.marchespublics-mtl.com

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.

À propos du collectif 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.

À propos de l'Hôtel Zéro 1

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.

-30-

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

Florence Labrèche
Coordonnatrice communications marketing
Société des Marchés publics de Montréal
514-444-9806
flabreche@marchespublics-mtl.com