



Communiqué de presse  
Pour diffusion immédiate

## Une ambiance de cabane à sucre dans les Marchés publics de Montréal

Trois grandes fêtes gourmandes pour célébrer le temps des sucres en plein cœur de l'île !



**Montréal, le 4 mars 2024** – La Société des Marchés publics de Montréal invite la population à trois fêtes rassembleuses à thématique du temps des sucres dans ses trois grands marchés. Les célébrations seront lancées au **Marché Atwater le samedi 16 mars**, suivies du **Marché Maisonneuve le dimanche 17 mars** et au **Marché Jean-Talon, le samedi 23 mars. De 10h à 17h**, chaque marché accueillera les passionné-e-s comme les novices de l'érable avec un **parcours de dégustation** de produits acéricoles, **gratuits pour les 300 premiers arrivés**, en plus d'une ambiance festive sans pareil avec de la musique traditionnelle québécoise, un DJ et des jeux gonflables et géants pour enfants et de lancer de haches. Une occasion unique de profiter et découvrir le savoir-faire exceptionnel de nos producteur-trice-s et transformateur-trice-s acéricoles.

« L'érable est un des premiers arrivages de l'année pour les Marchés publics de Montréal. Nous sommes choyés de compter sur nos producteur-trice-s et artisan-e-s acéricoles directement dans nos marchés et c'est pourquoi il allait de soi de proposer de grandes célébrations qui rapprochent la population de ces entreprises talentueuses. En plus, en invitant d'autres entreprises comme des producteur-trice-s d'alcools d'érable à se joindre à la fête, nous permettons au public de découvrir encore plus de produits d'ici. Toute la population peut alors bénéficier de leur expertise ! » mentionne Nicolas Fabien-Ouellet, Directeur général des Marchés publics de Montréal



## **Les Sucres au Marché Atwater - samedi 16 mars, de 10h à 17h**

Le Marché Atwater lancera les festivités en proposant la première célébration du temps des sucres, **le samedi 16 mars, de 10h à 17h**. Les amateurs de traditions et ceux en quête de nouvelles saveurs pourront se régaler avec une foule de produits à base d'érable. À travers le parcours de dégustation intérieur et extérieur, offert gratuitement aux 300 premiers arrivés, les participant·e·s retrouveront la bien aimée tire d'érable sur neige, mais aussi des pizzas blanches, du fromage et des poissons à l'érable ! Cinq producteur·trice·s d'alcools d'érable se joindront également à la fête pour faire déguster leurs produits innovants. Dans la zone extérieure, un menu cabane à sucre préparé par le tant apprécié Aylwin Barbecue sera également proposé aux visiteur·euse·s avec, entre autres, des saucisses fumées dans le sirop et de la soupe aux pois. Le Marché Atwater promet d'être des plus festif grâce à la présence du chansonnier Alexandre Légaré, du DJ Losier et de diverses animations, dont le lancer de haches et les jeux gonflables et géants pour enfants !

### **Entreprises participantes**

- Tire sur neige et autres délicieux produits de [La Cabane des p'tits Marois](#)
- Cornets au beurre et à la tire d'érable de la [Ferme Fernand Théorêt](#)
- Sorbet neige d'érable d'[Havre-aux-Glaces](#)
- Beignes à l'érable de [Délices MG](#)
- Pizza blanche à l'érable de [Pizza Mia](#)
- Bonbon à l'érable de [Les Douceurs du Marché](#)
- Poisson fumé à l'érable avec la [Poissonnerie du Marché Atwater](#)
- Fromage à l'érable et bière à l'érable de la [Fromagerie Atwater](#)
- Bouchée de fromage à l'érable de la [Fromagerie Hamel](#)
- Chocolats à saveur érable de [Chocolats Privilège](#)
- Menu thématique cabane à sucre avec [Aylwin Barbecue](#)
- Liqueur de gin à l'érable de la distillerie [Les Subversifs](#)
- Vins d'érable de [La Ferme du Loup](#)
- Vins d'érable bio de [Bol d'air pur](#)
- Liqueurs d'érable de la [Distillerie du Granit](#)
- Liqueur d'érable de la Distillerie [Cirka](#)

Consultez la programmation complète ici : [lien web](#)

## **Les Sucres au Marché Maisonneuve - dimanche 17 mars, de 10h à 17h**

Du côté du Marché Maisonneuve, les gourmand·e·s sont attendu·e·s **le dimanche 17 mars, de 10h à 17h**. Cette fête rassembleuse, animée par de la musique festive et tout plein d'animations dont le lancer de haches et des jeux géants gonflables, promet de régaler les papilles des visiteur·euse·s grâce à un parcours gourmand parsemé de délicieux produits ! Les marchand·e·s du Marché Maisonneuve et les entreprises invitées charmeront les visiteur·euse·s avec la classique tire sur neige, du saumon fumé à l'érable, des tartelettes au sucre, du creton à l'érable en plus des alcools d'érable des réputés producteurs d'alcool

invités. Vous aurez assurément l'occasion de savourer l'érable sous toutes ses couleurs ! Un menu cabane à sucre viendra également bonifier le parcours dans la zone extérieure avec de la soupe aux pois, du vin chaud et des saucisses grillées à l'érable. C'est l'occasion parfaite pour célébrer le temps des sucres et aller à la rencontre des producteurs sans quitter Montréal, le tout en compagnie du chansonnier Alexandre Légaré et du DJ Mathieu Beauchemin. L'ambiance promet d'être au rendez-vous !

### **Entreprises participantes**

- Tire sur neige et autres délicieux produits de [La Cabane des p'tits Marois](#)
- Tartelettes au sucre de [Première Moisson](#)
- Creton à l'érable la [Boucherie du Marché Maisonneuve](#)
- Saumon fumé à l'érable de la [Poissonnerie La mer](#)
- Délicieux produits de la [Boutique aux Champêtreries](#)
- Liqueurs d'érable de la [Distillerie du Granit](#)
- Vins d'érable de [La Ferme du Loup](#)

Consultez la programmation complète ici : [lien web](#)

### **Les Sucres au Marché Jean-Talon - samedi 23 mars de 10h à 17h**

Le Marché Jean-Talon clôturera en grand le temps des sucres en présentant « **Les Sucres au Marché Jean-Talon** », le **samedi 23 mars, de 10h à 17h**. Dans une ambiance festive et rassembleuse, les becs sucrés pourront déguster, gratuitement pour les 300 premiers arrivés, une multitude de produits à base d'érable. À l'intérieur comme à l'extérieur, les participants pourront se laisser tenter par une foule de produits à l'érable. Ils pourront par exemple déguster du sorbet, des noix, du chocolat, des pâtisseries et de l'alcool à l'érable! En plus d'accueillir une partie du parcours gourmand, la zone extérieure au sud-est du marché sera bonifiée par un menu du temps des sucres comprenant, entre autres, de la poutine à l'érable, des saucisses dans le sirop et du vin chaud. Cette zone extérieure sera animée par le chansonnier Alexandre Légaré, le DJ Mathieu Beauchemin, un jeu de lancer de haches et des jeux géants gonflables pour toute la famille. L'ambiance promet d'être au rendez-vous !

### **Entreprises participantes**

- Tire sur neige et autres délicieux produits de la [Cabane à sucre Chez Christian](#)
- Tire sur neige de l'[Érablière Mont-Rouge](#)
- Poutine à l'érable, cornet à l'érable trempé dans le chocolat de l'[Érablière Lussier](#)
- Tartes au sirop d'érable de [La Fournée des Sucrieries de l'Érable](#)
- Sorbet neige d'érable d'[Havre-aux-Glaces](#)
- Amandes à l'érable de [Les Noix du Marché](#)
- Chocolats à saveur érable de [Chocolats Privilège](#)
- Pain feuille à l'érable et tartelette à l'érable de [Première Moisson](#)
- Liqueur d'érable de la [Distillerie Cirka](#)
- Vin d'érable de [La Ferme du Loup](#)
- Liqueurs d'érable de la [Distillerie du Granit](#)

- Vins d'érable bio de [Bol d'air pur](#)
- Liqueur de gin à l'érable de la distillerie [Les Subversifs](#)
- Cocktails alcoolisés à l'érable avec le [Marché des Saveurs du Québec](#)
- Saucisses de porcelet maison dans le sirop du [Bar-St-Denis](#)

Consultez la programmation complète ici : [lien web](#)

### **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**

Coordonnatrice communications marketing

Société des Marchés publics de Montréal

514-444-9806

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