



Communiqué de presse  
Pour diffusion immédiate

## LA FÊTE DES RÉCOLTES CÉLÉBRÉE EN GRAND DANS TOUS LES MARCHÉS PUBLICS DE MONTRÉAL

Une abondance de produits d'ici et de divertissements pour toute la famille lors de ces deux jours de fête



**Montréal, le 21 août 2024** – Les Marchés publics de Montréal célèbrent en grand l'abondance avec une fin de semaine complète d'activités et de célébrations lors de son événement « La Fête des Récoltes ». **Les marchés Atwater, Jean-Talon, Maisonneuve ainsi que les Marchés de Quartier et Solidaires vous attendent les 7 et 8 septembre de 10h à 17h** avec des animations gratuites pour toute la famille et, bien sûr, des étalages remplis de produits agricoles. Une grande épluchette, gratuite pour les 600 premières personnes arrivées chaque jour, aux marchés Atwater et Jean-Talon, réglera les visiteur-euses. Des démonstrations culinaires et des ateliers gourmands et une compétition de sauces tomates, offerts par des experts et les marchand-es animeront les différents marchés. Un quiz amusant à faire en personne aux marchés Atwater, Jean-Talon ou en ligne est également proposé pour partir à la découverte des produits d'ici avec des prix de 100\$ en certificats-cadeaux des Marchés publics à gagner chaque jour !

« Une grande fin de semaine de fête, c'est ce que l'on propose pour la Fête des Récoltes 2024 ! Rejoignez-nous dans votre marché public préféré pour célébrer l'abondance et la richesse de notre terroir québécois, et surtout pour saluer le travail de celles et ceux qui font vivre notre agriculture locale : nos merveilleux maraîchers ! Vous les mettrez à l'honneur en venant admirer leur étalage, en participant à la plus grande épluchette de l'été et en venant vous amuser au marché public de votre choix ! » **mentionne Nicolas Fabien-Ouellet, directeur général des Marchés publics de Montréal.**

### UNE ÉPLUCHETTE DANS UN MARCHÉ PUBLIC PRÈS DE CHEZ VOUS

Quoi de mieux qu'une épluchette, ce repas si rassembleur, pour célébrer ensemble cette période d'abondance en produits des champs ? Les producteurs de maïs répondent présents avec une montagne des délicieux maïs sucrés prêts à être dévorés, **le samedi 7 et dimanche 8 septembre de 10h à 17h aux marchés Atwater et Jean-Talon.** Un maïs sera offert gratuitement aux 600 premières personnes dans chaque marché et à chaque jour. Il sera toujours de les déguster au coût de 2\$ par la suite.

## DES PROGRAMMATIONS AMUSANTES

Les célébrations au **Marché Atwater** se dérouleront **toute la fin de semaine, de 10h à 17h**. Le **samedi** sera rythmé par une série d'ateliers culinaires gratuits. De 10h30 à 11h, Fleurs et Feuilles gourmandes feront découvrir les saveurs et les utilisations culinaires de quelques-unes des fleurs qui embellissent déjà les balconnières. De 11h30 à 12h, Au Septième Micro-pousse présenteront comment cuisiner avec les micros pousses afin de conserver tous leurs nutriments. Et à 12h, 13h, 14h et 15h, C'est moi le Chef! enseigneront à vos p'tits chefs à préparer de délicieux plats. **Le dimanche**, Montréal Bluegrass Duo et DJ Mathieu Beauchemin mettront de l'ambiance musicale, pour agrémenter l'offre de maquillage pour enfants ainsi que des jeux gonflables qui compléteront la fête! Un quiz amusant à faire au moment de votre choix durant la fin de semaine permettra également de découvrir des facettes moins connues des récoltes tout en courant la chance de gagner 100\$ par jour en certificats-cadeaux des Marchés publics de Montréal.

Du côté du **Marché Jean-Talon**, l'événement se déroulera **toute la fin de semaine de 10h à 17h**. **Le samedi**, des déambulations artistiques, de la musique de Montréal Bluegrass Duo et de DJ Mathieu Beauchemin, du maquillage pour les enfants ainsi que des jeux gonflables accompagneront les visiteur-euses tandis que **le dimanche** accueillera une foule d'ateliers éducatifs gratuits qui permettront d'en apprendre plus sur les micros pousses avec Au Septième Micro-pousse, d'un atelier de jardinage pour s'initier à la récolte de semences et encore plus. Le marché accueillera aussi l'événement « À qui la meilleure sauce » organisé par Se mettre à table et Café Gelato proposant aux visiteurs de goûter les meilleurs sauces tomate des commerçants de la Petite Italie. Dans la pure et délicieuse tradition, les commerçants partageront leur savoir-faire patrimonial. Un vainqueur sera décerné par un panel de trois juges invités à 16h. Un quiz amusant entraînera petits et grands à travers les allées du marché et permettra aux plus chanceux de chaque journée de gagner 100\$ en certificats-cadeaux des Marchés publics de Montréal.

Les autres marchés du réseau des Marchés publics de Montréal ne seront pas en reste. Du côté du **Marché Maisonneuve**, l'événement s'annonce festif avec le chansonnier Alexandre Légaré qui animera le marché de 12h à 15h, les 7 et 8 septembre. Le **Marché Solidaire Frontenac** propose le 7 septembre, une dégustation festive de champignons avec Blanc de gris. Le **Marché Solidaire Ahuntsic-Cartierville** accueillera les visiteurs à son marché public le 7 septembre pour un atelier culinaire de 9h à 14h. Et finalement le **Marché de Quartier Place Jacques-Cartier** proposera le 7 septembre, de 11h à 13h, une dégustation d'ail, fleurs d'ail, ail noir et épices et une démonstration de pesto de fleurs d'ail, tous à base de produits biologiques certifiés Ecocert de leur production Les Frères d'ail.

## L'EXPERTISE DES MARCHANDS MISE EN LUMIÈRE UNE DISCUSSION À LA FOIS

La Fête des Récoltes, c'est également l'occasion d'aller à la rencontre des maraîcher-ères et producteur-trices agricoles qui sont le cœur de nos marchés publics. Leur expertise, acquise au fil des années, est si précieuse tout en étant accessible à

chaque jour. Cet événement sera le prétexte idéal pour découvrir, le temps d'une discussion, leurs produits chouchous, leurs méthodes de culture, leurs meilleures astuces de transformation et ainsi repartir avec une meilleure appréciation de tous leurs délicieux produits.

*[La programmation détaillée est disponible ici](#)*

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

[www.marchespublics-mtl.com](http://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.

-30-

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

Myriam Martin-Brochu

Directrice communications marketing

Société des Marchés publics de Montréal

514-829-5323

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