



Communiqué de presse  
Pour diffusion immédiate

## UNE NOUVELLE FÊTE TRÈS CALIENTE ENFLAMMERA LE MARCHÉ JEAN-TALON

Une ambiance festive et des sauces piquantes pour célébrer la chaleur lors de « Festiv'été édition piquante »

**Montréal, le 17 juin 2024** – Le Marché Jean-Talon présente l'événement « **Festiv'été édition piquante** », une toute nouvelle fête en plein cœur de l'été pour célébrer la chaleur, les artisan-es de la gastronomie piquante et les producteur-trices de piments. **Les festivités auront lieu le samedi 6 juillet, de 10h à 18h, dans la zone événementielle située au nord-ouest du marché.** Quinze entreprises spécialisées dans la confection d'accompagnements piquants, ainsi que diverses démonstrations culinaires, permettront de découvrir tout le savoir-faire entourant cet univers. Une ambiance musicale festive, un bar à cocktails et une compétition de dégustation de sauces piquantes promettent également de réchauffer l'atmosphère. Une belle occasion de s'amuser au marché lors d'un événement gratuit et festif où le piment sera roi.

« Avec « Festiv'été édition piquante », nous sommes fiers de proposer une autre occasion de célébrer et mettre en valeur nos artisan-es et nos producteur-trices locaux. Nous avons choisi de mettre à l'honneur le piquant, un domaine qui connaît un véritable engouement au Québec et qui offre des sensations gustatives uniques. Fidèle à nos habitudes, l'événement sera festif, éducatif et goûteux grâce à la présence de nombreux exposant-es qui sauront réveiller vos papilles et vous faire voyager ! » - **affirme Nicolas Fabien-Ouellet, Directeur général de la Société des Marchés publics de Montréal.**



### Le savoir-faire des artisan-es à l'honneur

Les amateur-trices de produits relevés seront servis grâce à la présence de 15 artisan-es du piquant venus présenter leurs créations. On pourra y retrouver : les sauces piquantes faites à partir des piments de la Ferme hill head chili, les sauces piquantes et le kimchi de Ferment, les sauces piquantes et les accompagnements de Frère de Feu, les sauces BBQ et les épices de Fumivore, la gamme diversifiée de sauces piquantes de La Sauce MTL et de La Pimenterie, les mélanges d'épices de Les Mélangés, le pickliz, un condiment haïtien très relevé, des Produits M, le kimchi coréen authentique de Madame Kimchi, les sauces et accompagnements de Saveurs du sud et des P'tits Pots de Justine, les sauces piquantes et

pour le BBQ de Sinai Gourmet et Papa Ours, les assaisonnements de Vital Mfg Co, les sauces mexicaines Temaca Microsaucerie

### **Une programmation des plus relevée**

**De 10h à 18h**, la zone événementielle offrira aux visiteur·euses l'occasion de découvrir la grande variété de produits piquants confectionnés au Québec tandis qu'un bar à cocktails s'occupera de désaltérer ceux et celles venu·es se mesurer aux différents produits. **Entre 10h à 14h**, quatre démonstrations culinaires dévoileront les secrets de confection de certains accompagnements piquants. **De 14h à 18h**, l'ambiance festive sera assurée par les rythmes *groovy* de DJ Cidoine. Finalement, **de 16h à 17h**, une compétition animée permettra à plusieurs téméraires de s'affronter pour le titre de champion du piquant !

### **Une compétition pour mettre les papilles des plus téméraires à l'épreuve**

Une fête dédiée à l'univers du piquant ne serait pas complète sans une compétition de dégustation de sauces piquantes ! **De 16h à 17h**, pour couronner l'événement, plusieurs valeureux·euse participant·es s'affronteront pour remporter le titre de champion du piquant dans une épreuve de goût face aux sauces les plus intenses du Québec. À la clé pour le vainqueur, soit la personne qui se rendra le plus loin, un prix d'une valeur de 300\$, un paquet de sauces piquantes et un sac cadeau des Marchés publics de Montréal. Les personnes en deuxième et troisième place repartiront aussi avec un prix. Les inscriptions à cette compétition sont ouvertes dès maintenant au coût de 5\$ au [www.marchespublics-mtl.com/evenements/festivete](http://www.marchespublics-mtl.com/evenements/festivete).

*Le Festiv'Été édition piquante du Marché Jean-Talon aura lieu de 10h à 18h le samedi 6 juillet. La programmation détaillée est disponible au <https://www.marchespublics-mtl.com/evenements/festivete>*

*Cet évènement est rendu possible grâce au soutien de la Ville de Montréal et est présenté dans le cadre du projet de piétonnisation du Marché Jean-Talon, une collaboration de l'arrondissement Rosemont – La Petite-Patrie, la SDC Petite Italie - Marché Jean-Talon et la Société des Marchés publics 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.

**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)