MARCHÉ

Artisans

AU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

N° 4 HIVER 2019

GAZETTE D'EXPLORATION GOURMANDE — *GAZETTE OF GOURMET EXPLORATION*

WINTER 2019 NO. 4

MARCHÉ ARTISANS : Gourmand pour toutes les occasions
Gourmet on all occasions

Nos experts *Our experts*

À la rencontre des gourmands du Marché Artisans
Meet Marché Artisans' foodies

Marché festif *Festive market*

La parfaite tablée pour les grandes réceptions
The perfect table for your finest celebrations

À déguster *Give it a try*

Pleins feux sur les produits La Gamme et Cuccina Italia. *Spotlight on La Gamme and Cuccina Italia's products.*

La recette de chili du chef Jean-Philippe Desjardins
Chef Jean-Philippe Desjardins' tasty chili

MarcheArtisans.com

BIENVENUE AU MARCHÉ ARTISANS
WELCOME TO MARCHÉ ARTISANS

Il y a un an, le Marché Artisans entamait avec vous ce fabuleux voyage épicurien au pays des saveurs. Que l'exploration gourmande continue !
One year ago, Marché Artisans began its gourmet getaway with you to a land of flavour. May the culinary exploration continue!

À l'approche de l'hiver, quoi de mieux qu'une grande tablée pour se réchauffer ? Repas des fêtes, soupers entre amis, *partys* de bureau, tête-à-tête… nous avons tout prévu pour vous faciliter la vie, en formule traiteur comme en boutique.

Fidèles à notre habitude, nous avons sélectionné *la crème de la crème* en matière de produits fins. Pour son anniversaire, le Marché célèbre l'arrivée de plus de 200 nouveaux produits — dont plusieurs en exclusivité — de la Gaspésie à l'Italie. Procurez-vous votre passeport pour profiter de nos promotions, surveillez notre calendrier de dégustations et visitez notre boutique web pour vos achats en ligne.

Détachez votre ceinture et bon voyage !

As winter approaches, there's nothing quite like a well garnished table surrounded with loved ones to warm the heart. Go ahead and plan those holiday meals, dinners with friends, office parties and romantic evenings. We've thought of everything to make your life easier, through our catering service and our in-store selection.

As always, we've hand-picked the crème de la crème of fine foods. In honour of its first anniversary, the Marché is celebrating the arrival of over 200 new products—many of them exclusive—sourced from everywhere from the Gaspé Peninsula to Italy. Get your passport to benefit from our promotions and don't forget to keep an eye on our tasting schedule! And why not try ordering from our online store?

Bon voyage! Better unfasten your belt!

Mario Paladin
Directeur du Marché Artisans
Director, Marché Artisans

Une première chandelle pour le Marché Artisans !
One birthday candle for Marché Artisans!

MARCHÉ
Artisans
Au Fairmont Le Reine Elizabeth
900, boulevard René-Lévesque Ouest
Montréal (Québec)
H3B 4A5
514 954-2882
MarcheArtisans.com

MAISON 1608
PAR SOLISCO

ÉDITEUR/PUBLISHER
Maison 1608 par Solisco
418 687-6048
maison1608.com

Fondatrice/Founder
Anne-Marie Boissonnault

RÉDACTION/EDITORIAL

Gestionnaire de contenu/Content Manager
Anne-Laurence Jean

Rédactrice/Writer
Diane Laberge

Traduction et correction/ Translation and Copy Editing
Amélie Lapierre
Rachel Hewitt
Elisabeth Touchette

PRODUCTION

Directrice de production/ Production Manager
Kathleen Forcier

Gestionnaires de projets/Project Managers
Jennifer Campbell
Marie-Andrée Parent

ART

Directrice artistique/Art Director
Julie Boulanger

Designers graphiques/Graphic Designers
Laura Doherty
Audrey Geoffroy-Plante
Gabrielle Gagnon

Collaboratrice spéciale/Special contributor
Andrée-Anne Hamel

SOLISCO

Directrice de compte/ Account Executive
Estelle Lefebvre 514 208-3688

IMPRIMÉ AU CANADA PAR SOLISCO/
PRINTED IN CANADA BY SOLISCO

Tous droits réservés/All rights reserved
© Maison 1608, 2019.

Maison 1608 a pris toutes les précautions nécessaires pour s'assurer de l'exactitude des renseignements mentionnés dans ces pages. Il ne peut être tenu responsable des erreurs ou des négligences commises dans l'emploi de ces renseignements. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Toute reproduction, en tout ou en partie, est interdite sans la permission écrite au préalable de Maison 1608. Les opinions exprimées dans ce magazine représentent le point de vue des auteurs et ne représentent pas forcément les opinions de l'éditeur.
Maison 1608 takes all possible precautions to ensure factual accuracy in its pages. It is not responsible for errors in the information published. Suggested retail prices printed in the magazine are subject to change without notice. All reproduction, in full or in part, is forbidden without the written permission of Maison 1608. The opinions expressed in this magazine are those of the writers and do not necessarily represent the opinions of the publisher.

PHOTOS : COREY STOVIN (TABLES, PÂTISSIERS/CHEFS), J.-F. GALIPEAU (PORTRAIT)

À VOS AGENDAS !
ALWAYS ON POINT

Parce que le Marché Artisans est un lieu bien vivant et ouvert à un monde de découvertes, une visite s'accompagne souvent d'un atelier ou d'une dégustation. À noter à votre calendrier !
Marché Artisans is a place of discovery that's always bustling with life. So why not time your visit to enjoy a workshop or tasting? Put it on your calendar: make a point of it.

Cet hiver, venez goûter la fraîcheur de nos produits *gourmets*. En plus d'y humer les parfums d'ici et d'ailleurs, on vous en met plein la vue et les papilles. Visiter le Marché Artisans s'avère une véritable odyssée multisensorielle où le savoir-faire culinaire de toute une équipe est chaque jour mis en valeur.

ATELIERS

Le Marché Artisans regorge de bons produits du terroir. Pour apprendre à les cuisiner, pour découvrir de nouveaux ingrédients, pour apprécier la provenance des produits et pour connaître les trucs du chef Jean-Philippe Desjardins et de sa brigade, les ateliers du Marché sont des incontournables.

DÉGUSTATIONS

Chez nous, on ne déguste pas que les vins et fromages. Attendez de goûter nos fameux panettones, nos chocolats, nos huiles et nos vinaigres balsamiques. Divin !

This winter, come taste the freshness of our gourmet products. Breathe in the aromas of local and foreign products. Take in the colours, the textures, the flavours. Visiting Marché Artisans is a multisensory experience that showcases our team's culinary know-how daily.

WORKSHOPS

Marché Artisans is bursting with great local products. Want to learn how to cook with them, discover new ingredients, understand their origins and get tips from Chef Jean-Philippe Desjardins and his brigade? Then, our workshops are the place to be.

TASTINGS

It's not just about wine and cheese. Wait till you try our celebrated panettone, chocolates, oils and balsamic vinegars. They're divine!

Calendrier des événements à MarcheArtisans.com.

Events calendar at MarcheArtisans.com.

« La nourriture est mon péché mignon. »
"Good food is my weakness."

PÉCHÉ DE GOURMANDISE ***SINFULLY GOOD EATING***

MAUDE DUBOIS

Spécialiste gourmande *Gourmet Specialist*

À 26 ans, Maude Dubois s'avoue déjà épicurienne. « La nourriture est mon péché mignon. » Pour elle, manger avec les yeux est tout aussi important. Depuis un an, le Marché Artisans en a fait l'une de ses spécialistes gourmands.
At age 26, Maude Dubois is already a true foodie. "Good food is my weakness." She's a firm believer in the importance of eating with your eyes. And, for the last year, she's been a Gourmet Specialist for Marché Artisans.

Qu'est-ce que c'est une spécialiste gourmande ? « En fait, été comme hiver, je vois au bon fonctionnement du Marché, à la gestion de l'inventaire, à la formation des conseillers et des dégustateurs ainsi qu'à la mise en beauté du Marché. Façon de dire que je m'occupe aussi des étalages », rigole Maude. « Le coup d'œil, c'est important. Les emballages sont souvent du bonbon pour les yeux. »

AU PAYS DES DÉCOUVERTES

La jeune passionnée se plaît particulièrement à partager ses coups de cœur. « Faire découvrir le goût unique et la richesse en oméga-3 d'une huile de caméline ; faire goûter la fraîcheur d'un calisson, séduire les amateurs de chocolat avec les produits artisanaux de Couleur Chocolat, de Gaspésie, j'adore ça. » Ce qu'elle aime par-dessus tout ? « Quand on arrive à surprendre celui qui prend le temps de s'arrêter pour déguster et à lui faire vivre une véritable expérience. » Pour elle, nouveauté et diversité, sont les forces du Marché Artisans.

So, what's a gourmet specialist anyway? "I make sure the Marché Artisans is operating smoothly, I manage the inventory and I train the advisors and tasters. I also keep the market looking great, which basically means I take care of the displays," she laughs. "The first glance is key. Packaging is often candy for the eye."

IN THE LAND OF DISCOVERY

This young enthusiast enjoys sharing the things that strike her fancy. "I just love having someone discover the unique flavour of camelina oil, which is rich in omega-3, or getting people to sample the freshness of a Provençal calisson, *or charming chocolate lovers with artisanal products from Gaspé's Couleur Chocolat." But her absolute favourite? "When we manage to surprise someone, get them to stop and really taste something, and have a genuine experience." For Maude, novelty and diversity are the strengths of Marché Artisans.*

PHOTOS : CHRISTIAN TREMBLAY

BONHEUR EN BOUCHE *HOLY SMOKE!*

Gail Keenan

Chef de rayon — Rôtisserie
Department Manager—Rotisserie

Dans l'équipe du Marché Artisans depuis le tout début, Gail Keenan est passée maître dans l'art de la rôtisserie, un joli accent de la Nouvelle-Écosse en prime.
Originally hailing from Nova Scotia, Gail Keenan has been part of Marché Artisans' team from the get-go, and is a master in the art of rotisserie.

Gail s'est jointe à la gourmande équipe du Marché Artisans dès le premier jour. « C'est quelquefois stressant, mais je ne donnerais ma place pour rien au monde », affirme la femme qui se décrit comme une personne heureuse. Ce bonheur-là, vous n'avez qu'à passer à la rôtisserie du Marché pour y goûter. Ici, non seulement c'est bon, mais les parfums d'une cuisson lente des viandes vous montent à la tête.

LE SECRET DE LA SAUCE

Chaque jour, la nouveauté s'invite au menu. « Aujourd'hui, j'ai rôti du poulet, demain de l'agneau et bientôt, je refais la *porchetta.* » La *porchetta* ! « On me dit souvent que c'est la meilleure au monde », affirme Gail pour qui les assaisonnements — tous disponibles au Marché — sont aussi importants que la qualité de la viande. « Nous travaillons avec des producteurs locaux — poulet de Rose des Vents et porc de Beaurivage —, dont les bêtes sont bien élevées, nourries sans antibiotiques. » Parce que Gail n'aime pas jeter, « tout ce qui reste est utilisé en cuisine pour faire de la soupe ou des sandwichs ». Chapeau !

Gail joined Marché Artisans on day one. "It's sometimes stressful, but I wouldn't trade places for anything," says Gail, who describes herself as a happy person. If you want some of that happiness, just swing by the Marché Artisans' rotisserie. It not only serves up delicious food, it also smells great. The aromas of slowly cooked meat will go right to your head.

THE SECRET'S IN THE SAUCE

Every day there's something new on the menu. "Today chicken, tomorrow lamb, and soon porchetta again." Ah, the porchetta! "I'm often told it's the best in the world," says Gail. For her, the seasonings (all of which are available at Marché Artisans) are just as important as the quality of the meat. "We work with local producers: chicken from Ferme La Rose des Vents and pork from Le Porc de Beaurivage. Their animals are raised respectfully and fed without antibiotics." And, because Gail hates waste, "everything that's left over is used in the kitchen to make soup or sandwiches." Nicely done!

« En cuisine, l'important est d'utiliser les bons ingrédients et de reconnaître les bons mariages de saveurs. »
"The important thing in cooking is to use good ingredients and to recognize good flavour blends."

TABLE CHIC
WELL-DRESSED TABLES

L'art de la table, c'est facile quand on connaît la recette.
Table dressing is simple when you know the recipe.

Le menu est divin, la coutellerie astiquée et les verres bien frottés. Le temps est venu de dresser la table avec style. Pourquoi ne pas miser sur le pouvoir des fleurs et l'effet wow d'une vaisselle singulière ? « Peu importe l'occasion, les fleurs ont toujours leur place à table », affirme la fleuriste Charlotte Lefebvre, avouant un faible pour les teintes monochromes. « J'aime particulièrement le camaïeu de fuchsia. Pour son côté chic, le blanc et vert, c'est gagnant. » À éviter ? « Le lys ou la jacinthe dont les parfums sont incompatibles avec ceux d'un mijoté. »

B COMME BASMA

Côté vaisselle, on craque pour les bols et les assiettes de porcelaine aux lignes épurées de ceramik b. « Un grand plat à partager au centre de la table, c'est à la fois festif et réconfortant », affirme Basma Osama, l'artisane derrière ceramik b. Au-delà des tendances, l'artiste crée des pièces sans fonction définie. Et si l'art de la table était aussi de jouer sans barrières avec les formes et les couleurs ? Allez-y, tout est permis !

CLDESIGNFLORAL.COM
CERAMIKB.COM

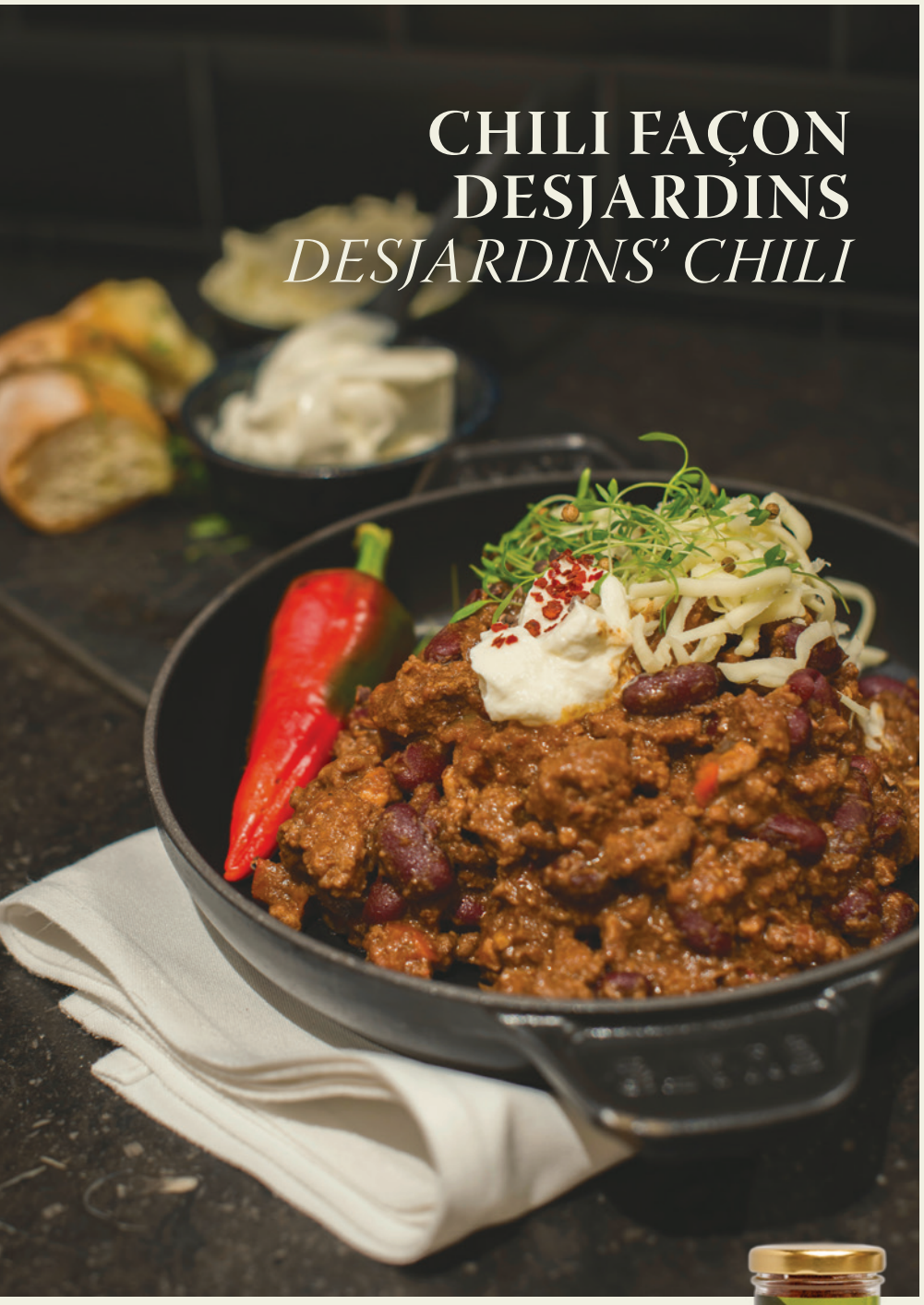
The menu is divine, the cutlery polished, the glassware sparkling. Time to set the table with style. Why not use flowers to their full effect? Or how about some unique dishware to create a "wow" moment? "Regardless of the occasion, flowers always have a place at the table," says florist Charlotte Lefebvre, who admits her preference for the monochrome. "I especially like working with different hues of fuchsia. And for a sophisticated look, white and green is always a winning combo." What should you avoid? "Lilies and hyacinths, whose perfumes are incompatible with the smell of stews and soups."

"B" IS FOR BASMA

In terms of dishware, the clean lines of the porcelain bowls and plates from ceramik b. make us swoon. "A large dish placed at the centre of the table for sharing is both festive and a source of comfort," says Basma Osama, the artisan behind ceramik b. Beyond the trends, the artist creates pieces that don't have a predefined purpose. Why not let yourself think outside the box when setting the table, and just play with shapes and colours? Go ahead! Anything goes!

PHOTOS : MARIE-ÈVE GREFFE (PORCELAINE/PORCELAIN), RAWPIXEL (TABLE), J.-F. GALIPEAU (PORTRAIT), CHRISTIAN TREMBLAY (RECETTE ET GORRIA/RECIPE AND GORRIA)

CHILI FAÇON DESJARDINS
DESJARDINS' CHILI



Chili 1958 au piment Gorria
"1958" Chili con Carne with Gorria Hot Pepper

Préparation ***Preparation:*** **20 min**
Cuisson ***Baking Time:*** **60 min**
Portions ***Serves:*** **8**

INGRÉDIENTS

800 g (26 oz) de bœuf haché, de race highland de préférence
1 oignon, haché finement
1 carotte, en dés
1 branche de céleri, en dés
½ poivron rouge coupé en dés
1 gousse d'ail, haché finement
15 ml (1 c. à soupe) de piment Gorria* moulu
1 pincée de sel
600 g (20 oz) de haricots rouges en conserve, égouttés et rincés
1 L (4 tasses) de coulis de tomates
1 ou 2 carrés de chocolat noir 1958, au goût**

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).
2. Dans une grande cocotte en fonte émaillée, à feu moyen-vif, faire revenir la viande pour lui donner une belle coloration. Ajouter l'oignon, la carotte et le céleri, et poursuivre la cuisson pendant 2 ou 3 min.
3. Baisser le feu à moyen. Ajouter le poivron rouge, l'ail, le piment Gorria et le sel, et faire revenir le mélange pendant 1 min. Ajouter le coulis de tomates, bien remuer et porter à ébullition. Ajouter les haricots, couvrir et cuire le chili au four pendant environ 45 min.
4. Sortir le chili du four et retirer le couvercle de la cocotte. Ajouter le chocolat au chili, en le laissant fondre 1 ou 2 min, puis l'incorporer au chili en remuant doucement. Servir avec du pain de maïs ou du riz.

INGREDIENTS

26 oz. (800 g) ground beef, preferably Highland
1 onion, finely chopped
1 carrot, diced
1 celery stalk, diced
½ deseeded red pepper, diced
1 garlic clove, finely chopped
1 tbsp. (15 ml) ground Gorria hot pepper*
A pinch of salt
20 oz. (600 g) canned red kidney beans, drained and rinsed
4 cups (1 L) tomato coulis
*1 or 2 squares of 1958 dark chocolate, to taste***

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 325 °F (160 °C).
2. In a large cast-iron stew pot over medium-high heat, sauté meat to give it a nice brown colour. Add onion, carrot and celery, and cook for 2 to 3 minutes.
3. Lower the heat to medium. Mix in red pepper, garlic, Gorria hot pepper and salt, and sauté for 1 minute. Mix in tomato coulis and bring mixture to a boil. Add beans, cover, and bake chili in the oven for about 45 minutes.
4. Take the chili out of the oven and remove the cover from the pot. Add chocolate to the chili, letting it melt for 1 or 2 minutes and then gently stirring it into the chili. Serve with corn bread or rice.

* Le piment Gorria est une variété de piment fort cultivé par Le Jardin des chefs dans Charlevoix. On le trouve aussi en épicerie fine sous le nom d'appellation d'origine contrôlée « piment d'Espelette ».
** Le chocolat noir 1958 est disponible au Marché Artisans. Vous pouvez le remplacer par du chocolat noir, au besoin.

**Gorria pepper is a variety of hot pepper grown by a small agricultural producer from Charlevoix, called Le Jardin des chefs. Gorria pepper is also found in food shops under the name "Piment d'Espelette" (or Espelette pepper), a French AOC.*
***1958 chocolate is available at Marché Artisans. You can substitute with dark chocolate, if needed.*

CUCINA FINE FOODS

GÂTERIES À L'ITALIENNE *INDULGENCE, ALL'ITALIANA*

Barbara Adly importe ici le meilleur de l'Italie. Et si on se fabriquait un festin à l'italienne ?
Barbara Adly imports the best of Italy for us. Perfect for whipping up a feast, Italian-style!

Dès son retour d'Italie où elle a vécu 10 ans, Barbara Adly se lance dans l'importation de truffes fraîches d'Ombrie. « Les meilleures au monde », affirme la jeune femme qui approvisionne alors les meilleures tables de Montréal. « On s'est fait un nom, une réputation. Aujourd'hui, notre catalogue va des pâtes aux panettones en passant par les huiles et les vinaigres balsamiques vieillis 12 ans. » Ce qui la distingue ? « Nous encourageons les petits producteurs qui créent des produits de niche de qualité supérieure avec des méthodes artisanales souvent ancestrales. » Quatre fois par an, elle va faire son *shopping* en Italie. « Je rentre du *Salone del gusto* de Turin où j'ai fait de belles découvertes. »

È BUONO

Le Marché Artisans offre un bel éventail de ses sucreries, dont une confiture toscane à se jeter par terre. Les *grissini* et les antipasto (avec huile d'olive extra vierge) sont aussi à l'honneur. Mais son *gianduia* vaut à lui seul le détour. « Dans un pot de verre, on fait des étages de crème tartinable chocolat-noisette en trois variétés. » Une spécialité de Turin offerte en exclusivité.

Upon her return from a 10-year stay in Italy, Barbara Adly began importing fresh truffles from Umbria. "The world's best!" says this young woman, who has become the supplier for Montréal's best kitchens. "We built a name for ourselves, a reputation. Today our catalogue has everything from pasta and panettone, to oils and 12-year-old balsamic vinegars." What sets her apart? "We encourage small producers who create superior-quality niche products using artisanal—and often ancestral—methods." She goes to Italy four times a year to shop. "I just got back from the Salone del gusto *in Turin where I discovered some wonderful things."*

È BUONO

Marché Artisans offers a lovely selection of her sweets, including a Tuscan jam so delicious you won't want to share. The grissini *and the* antipasti *(with extra virgin olive oil) are also delectable. But just the* gianduia *is worth the trip. "In a glass jar, we layer three types of spreadable hazelnut-chocolate cream." This Turin specialty is offered here exclusively.*

MAMMA MIA

Le Marché est le seul endroit à Montréal où trouver le *gianduia* Ottavia !

Marché Artisans is the only place in Montréal you'll find Ottavia* gianduia *!

ACCENTS DE LA CÔTE
ENJOY A TASTE OF THE COAST

Le goût de savoir d'où vient ce qu'on mange, la délicatesse des saveurs et l'originalité des produits font tourner la tête des épicuriens pure laine du côté de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine. *Always keen to know where their food comes from and to discover subtle flavours and original products, Quebec foodies are excited about what's coming out of the Gaspé Peninsula and Magdalen Islands.*

Marché Artisans craque pour La Gamme, un collectif novateur qui vise à rapprocher le consommateur des producteurs gaspésiens et madelinots. Leurs produits de niche — faits d'ingrédients naturels top qualité — sont issus d'un garde-manger terre-mer-forêt dont la diversité impressionne. Née d'une initiative de développement régional sans but lucratif, La Gamme exporte aujourd'hui le talent de plus de 20 producteurs-transformateurs au-delà des mers, dunes et falaises de la Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine. Envie de goûter ?

3 INCONTOURNABLES

Les algues d'Antoine Nicolas : on aime les bienfaits santé des algues que récolte au fond desmers le passionné Gaspésien Antoine Nicolas pour son entreprise **Un océan de saveurs**. Parfaites pour rehausser un bol poké, un poisson, une salade et, pourquoi pas, un smoothie.

L'huile de homard de l'Anse aux Herbes : on craque pour l'huile de homard de cette petite herboristerie des Îles-de-la-Madeleine. Délicieuses avec des brochettes de fruits de mer, dans une sauce béchamel ou sur une croûte de pizza.

Les kéfirs de fruits : impossible de résister à ces boissons probiotiques fermentées de **Naturellement antioxydant**. Offertes en quatre saveurs : citron, aronia, boréal et café.

Marché Artisans is gung ho for La Gamme, an innovative collective that brings consumers closer to Gaspé and Madelinot food producers. It offers niche foods—made of the finest natural ingredients—from the region's land, oceans and forests that yield a truly astounding abundance and variety of products. La Gamme, which started as a non-profit regional development initiative, now exports the talents of over 20 farmers and food makers, far beyond their sand dunes, cliffs and waters. Try a taste of the islands.

3 MUSTS

Antoine Nicolas' sea plants: *this Gaspé native gathers algae from the depths of the ocean for his company,* ***Un océan de saveurs****. Use them to give a boost to your poke bowls, fish, salads, and even smoothies.*

Lobster infused oil from Anse aux Herbes: *we just love the lobster oil from this small Magdalen Island herb producer. This oil is fantastic with seafood brochettes, in a béchamel sauce or on pizza crust.*

Fruit kefir: *impossible to resist these probiotic fermented drinks from* ***Naturally Antioxidant****. Available in four flavours: lemon, chokeberry, boreal and coffee.*

LAGAMMEGASPESIEILES.CA

PHOTOS : J. F. GALIPEAU (ÉTAGÈRES/SHELVES, HOMARD/LOBSTER), BARBARA ADLY (MARIO FONGO), COURTOISIE DU PRODUCTEUR/ COURTESY OF PRODUCER (*GIANDUIA* OTTAVIA), MARIE-ANDRÉE PARENT (PAYSAGE/ SCENERY), CHRISTIAN TREMBLAY (KÉFIRS/KEFIR)

andrea jourdan
CHUCK & HUGHES
MARCHÉ
Artisans

Nos coups de cœur
Our Faves

ASSAISONNEMENTS À TAILLER ?
SEASONING STICKS?

Créé par OCNI Factory, un artisan de Montréal, l'objet est à la fois ludique et esthétique. On se sert de l'aiguisoir pour tailler des copeaux — plusieurs saveurs disponibles — que l'on ajoute à ses salades, pâtes, poissons, fromages et tutti quanti.
Created by OCNI Factory, a Montréal artisan, these seasoning sticks are both fun and beautiful. You use the sharpener to make fine shavings, available in several different flavours. Add them to salad, pasta, fish, cheese—tutti quanti!

PÂTES SÈCHES MARTELLI
MARTELLI DRIED PASTA

Enfin des pâtes exceptionnelles à prix raisonnable ! Y goûter, c'est les adopter. Un conseil ? Réservez un peu d'eau de cuisson pour terminer vos sauces avec une noix de beurre, des herbes fraîches et un bon parmesan.
Finally, exceptional pasta at a reasonable price! Try Martelli and you'll never want to use anything else. A tip: save a little cooking water to finish off your sauces, along with a dab of butter, some fresh herbs and fine Parmesan cheese.

Bellini : Apéro à l'italienne
Bellini: Aperitif, Italian style

Voilà un apéro d'une simplicité désarmante ! Verser une bouteille de Bellini dans un décanteur. Ajoutez-y doucement une bouteille de prosecco. Le truc ? Incliner la bouteille à 45°.
Here's an aperitif that's endearingly simple. Pour a bottle of Cipriani Bellini into a decanter, then slowly add a bottle of Prosecco. The trick is to keep the bottle at a 45° angle.

Caviar d'olives Andrea Jourdan
Olive caviar by Andrea Jourdan

Adieu bacon émietté ! Ces caviars d'olives sont irrésistibles. Séchées au soleil, hachées et mariées à des herbes et du sel marin, ces olives d'Afrique du Sud — sans saumure ou vinaigre — vont ajouter du oumph à vos poissons, pâtes, salades, pizzas et même omelettes.
Bye-bye bacon bits! This olive caviar is irresistible. South African olives—without brine or vinegar—are sun-dried, then chopped and blended with herbs and sea salt. This caviar will add oomph to fish, pasta, salads, pizza and even omelettes.

Cheddar fumé au bois de pommier
Appletree smoked cheddar

Directement de Cows Creamery de l'Île-du-Prince-Édouard, ce fromage sera gagnant durant vos soupers. Pas surprenant qu'il se soit mérité encore une fois cette année le titre de meilleur fromage fumé en Amérique du Nord.
Direct from Cows Creamery on Prince Edward Island, this cheese is sure to be a winner at any dinner. Not surprisingly, it won the award for North America's Best Smoked Cheese again this year.

CALISSONS DE PROVENCE — MAISON ROY RENÉ
PROVENÇAL CALISSONS FROM MAISON ROY RENÉ

À Montréal, le Marché Artisans est le seul à les offrir à l'unité. On en prend comme on veut et on vous offre la boîte cadeau. Impossible de résister à ces calissons qui ramènent l'été en bouche en moins de deux.
In Montréal, Marché Artisans is the only place you can buy these individually. Take as many as you want. We provide the gift box. These calissons taste like summer. They're impossible to resist.

PHOTOS : VIRGINIE GOSSELIN (GAUCHE/LEFT), ALEJANDRO ESCAMILLA PHOTOGRAPHY (ASSAISONNEMENTS À TAILLER/SEASONING STICKS), CHRISTIAN TREMBLAY (PRODUITS DÉCOUPÉS/PRODUCT CUTOUTS)

MARCHÉ

Artisans

Offrez-vous l'expérience Marché Artisans *Treat yourself to the best experience in town*

1 **Crêpes et crèmes glacées** Crêpes and Ice Cream

2 **Produits de saison** Seasonal Products

3 **Chocolats et confiseries** Chocolates and Confectioneries

4 **Pâtisserie** Pastry

5 **Boulangerie** Bakery

6 **Épicerie** Grocery

7 **Fruits et légumes** Fruits and Vegetables

8 **Poissons et fruits de mer** Fish and Seafood

9 **Prêt-à-manger** Ready-to-eat + **Bière et vin** Beer and Wine

10 **Comptoir des viandes** Meat Station

11 **Rôtisserie** Rotisserie

12 **Pour emporter** Takeout

13 **Fromages, charcuteries et sandwichs** Cheeses, Charcuterie and Sandwiches

14 **Pizza**

15 **Comptoir des cueillettes** Catering Pickup

16 **Thé et accessoires** Tea and Accessories

17 **Fleurs** Flowers

18 **Rosélys (restaurant)**

Fairmont Le Reine Elizabeth

900, boulevard René-Lévesque Ouest, Montréal 514 954-2882 **MarcheArtisans.com**

Suivez-nous ***Follow us*** **@ArtisansMTL**

MARCHÉ

A

ILLUSTRATION : TONWEN JONES, COLAGENE.COM