MARCHÉ

Artisans

AU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

N° 1 NOVEMBRE – DÉCEMBRE 17 | GAZETTE D'EXPLORATION GOURMANDE — *GAZETTE OF GOURMET EXPLORATION* | NOVEMBER – DECEMBER '17 NO. 1

Découvrez le nouveau garde-manger du centre-ville de Montréal

Discover Montréal's New Downtown Pantry

Bienvenue ! *Welcome!*
Bienvenue à votre nouveau Marché Artisans *Welcome to your new Marché Artisans*
p. 02

Nos chefs *Our Chefs*
Nous vous présentons nos créateurs de saveurs *We present our flavour finders*
p. 04

Coups de cœur *Favourites*
Découvrez nos produits locaux coup de cœur *Discover our favourite local products*
p. 11

Idées-cadeaux *Gift Ideas*
Trouvez les meilleures idées-cadeaux chez nous *Find the best gift ideas on our shelves*
p. 12

Goûtez les meilleurs panettones en ville

Try the best panettoni in town

BIENVENUE AU MARCHÉ ARTISANS
WELCOME TO MARCHÉ ARTISANS

Le Marché Artisans est un voyage épicurien au pays des saveurs et de l'excellence. Ici, que du beau, du bon et du responsable. *Marché Artisans is a gourmet getaway to a land of flavour and excellence. Here, everything looks good, tastes good—and is responsibly sourced, too.*

Premier marché épicurien à voir le jour dans un hôtel au Canada, le Marché Artisans est un lieu de découvertes gourmandes accessible, vivant et coloré mettant en valeur des produits d'exception créés par des gens de cœur. C'est notre façon de rendre hommage au bon goût, à l'authenticité et à l'excellence à travers ce que les terroirs d'ici et d'ailleurs ont de meilleur à offrir. Bienvenue dans le garde-manger du centre-ville. Que le voyage commence !

Marché Artisans is the first gourmet market in a Canadian hotel, a place of discovery that's colourful, accessible, and bustling with life as it showcases exceptional products supplied by people who are out to make a difference. It's our way of paying tribute to excellence, authenticity, and great taste, using top terroir *choices from at home and abroad. Welcome to downtown Montréal's new pantry! Let the journey begin!*

Mario Paladin
Directeur du Marché Artisans
Director, Marché Artisans

Au Marché Artisans, vous trouverez tout ce qu'il faut pour rendre vos repas encore meilleurs ; produits de la mer, viandes et charcuteries, fromages, fruits et légumes, pâtisseries, pains frais, confiseries, et plus encore !

At Marché Artisans, you'll find everything you need to make your meals even tastier; sea products, meat and charcuteries, cheeses, fruits and vegetables, pastries, fresh breads, confectioneries, and even more!

***C'est notre façon de rendre hommage au bon goût** It's our way of paying tribute to excellence*

MARCHÉ
Artisans
Au Fairmont Le Reine Elizabeth
900, boulevard René-Lévesque Ouest,
Montréal (Québec)
H3B 4A5
514 954-2282
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
Rédacteur/ Writer
Diane Laberge
Traduction et correction/ Translation and Copy Editing
Peter McCambridge
Karine Bujold-Desjarlais
Elizabeth West

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

ART
Directrice artistique/ Art Director
Julie Boulanger
Designers graphiques/ Graphic Designers
Laura Doherty
Audrey Geoffroy-Plante
Ariane Michaud-Gagnon
Maud Blanchet
Elena Fragasso

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, 2017.

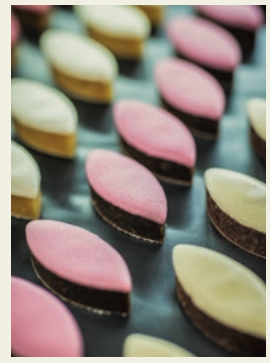
Maison 1608 a pris toutes les précautions nécessaires pour s'assurer de l'exactitude des renseignements mentionnés dans ces pages. Il ne peut être tenu responsable des erreurs ou des négligences commises dans l'emploi de ces renseignements. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Toute reproduction, 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.

PHOTO EN COUVERTURE/PHOTO ON THE COVER
CHRISTIAN TREMBLAY

PHOTOS : J.F.GALIPEAU (GAUCHE/LEFT), CHRISTIAN TREMBLAY (DROITE/RIGHT)

LE MARCHÉ ARTISANS, VOTRE MARCHÉ
YOUR MARKET

Imaginez un endroit où les parfums font voyager dans le temps et l'espace. Un parcours épicurien parsemé de découvertes au gré des récoltes et des nouveaux arrivages en provenance des quartiers de Montréal comme du bout du monde. Le Marché Artisans, c'est ça : une destination gourmande à consommer sans retenue, matin, midi et soir. *Imagine a place where aromas waft through time and space. A gourmet route that's sprinkled with discoveries from the latest harvest, new arrivals coming in fresh from across Montréal and all over the world. Marché Artisans is exactly that: a foodie destination to enjoy morning, noon, and night.*



Les tentations sont nombreuses entre le comptoir de pâtisseries et le kiosque de glaces artisanales, la crêperie, la boulangerie, la station de chocolats, la rôtisserie, les fours à pizza, les poissons et fruits de mer, le bar à vin et bière, les comptoirs de viandes et les fromages. Ici, rien n'est laissé au hasard pour faire vivre aux Montréalais comme aux touristes de passage une expérience culinaire inédite. Du plaisir à l'état pur, à consommer sur place ou pour emporter.

LE GOÛT D'ICI

Le nouveau marché épicurien de Montréal met en valeur le savoir-faire de nos artisans passionnés : que ce soit le bœuf de la Ferme Highland — nourri au foin — ou le canard du village de Saint-Pie, nourri aux graines de lin. Ou encore le cerf de Boileau ou l'agneau de chez nous (Gaspésie, Charlevoix).
Qu'on glisse un panier sous son bras pour faire provision d'huiles d'importation ou de légumes de saison ; qu'on s'attable au comptoir de poissons le temps d'un homard grillé en direct du vivier ; qu'on opte pour la rôtisserie et son libre-service ou pour un plateau de fromages et charcuterie en sirotant une bière d'ici, impossible de résister. Au passage, un bouquet de fleurs coupées, un bouquin à dévorer ou un petit beurrier signé Céramique B. Ici, emplettes gourmandes et plaisirs de la table sont indissociables.

It's all so tempting: from the pastry counter and the artisanal ice cream to the crêpes, the bakery, the chocolate station, the roast meat, the pizza ovens, the fish, the seafood, the wine bar, the beer, the meat counters, and the cheeses. Here, nothing is left to chance as every effort is made to help Montrealers and visitors enjoy an all-new culinary experience. It doesn't get any better than this, whether you're taking a seat or ordering to go.

LOCAL FLAVOUR

Montréal's latest food market showcases dedicated local artisans and all their know-how: from Ferme Highland grass-fed beef to flaxseed-fed duck from the village of Saint-Pie.
Or how about some Cerf de Boileau venison or local lamb from Charlevoix or the Gaspé Peninsula?
So stock up on imported oils or seasonal veggies, pull up a seat at the fish counter for some freshly grilled lobster, help yourself to some roast meat, or pick out a cheese and charcuterie *platter as you sip on a craft beer... it's irresistible. Or why not pick up a bouquet of freshly cut flowers, a book to dive into, or a butter dish from Céramique B? At Marché Artisans, gourmet shopping is just as much fun as planning and enjoying your next meal.*

Du plaisir à l'état pur, à consommer sur place ou pour emporter. *It doesn't get any better than this, whether you're taking a seat or ordering to go.*

MARIO PALADIN

Directeur du Marché Artisans *Director at Marché Artisans*

« Ce soir-là, j'ai décidé de devenir chef. J'avais 14 ans »
"That was the night I decided to become a chef. I was fourteen"

Touilleur en chef du Marché Artisans, Mario Paladin entretient une véritable histoire d'amour avec Épicure.
Now head honcho at Marché Artisans, Mario Paladin is an epicurean through and through.

C'est en Italie du Sud que Mario Paladin découvre la cuisine haute voltige lors d'un festin de faisans grillés, de langoustes, de poissons et de pâtes fraîches, de viandes braisées et de charcuterie. « Ce soir-là, j'ai décidé de devenir chef. J'avais 14 ans », affirme celui qui se découvre au fil des ans une passion pour le développement des affaires. L'art et l'amour de la table font définitivement partie de son ADN. Mario Paladin voit aujourd'hui le Marché Artisans comme la suite évidente du voyage auquel l'a initié sa mère. « Chez moi, on cuisinait avec les meilleurs produits qui soient. Mon parcours s'inscrit naturellement dans cette continuité. »

It was in southern Italy that Mario Paladin first discovered truly top-notch cooking: a feast of broiled pheasant, langoustine, fish, fresh pasta, braised meat, and charcuterie. "That was the night I decided to become a chef. I was fourteen," he recalls.
Over the years, a passion for business followed, with the art of entertaining firmly part of his DNA. Today, Mario sees Marché Artisans as the next logical step on a journey his mother set him off on. "At home, we'd cook with the best possible ingredients. My career has been the natural continuation of this policy," he says.

EN BREF / AT A GLANCE

Chef de formation, gestionnaire par passion. 35 ans de carrière à parcourir le monde pour un important fleuron québécois.

Chef by training, manager out of passion. A 35-year career travelling the world for a leading Québec brand.

PHOTOS : J.F.GALIPEAU

Jean-Philippe Desjardins

Chef du Marché Artisans
Chef at Marché Artisans

Natif du Bas-Saint-Laurent, Jean-Philippe Desjardins carbure aux produits frais, souvent sauvages. Une chose est sûre : les origines du jeune chef témoignent d'une authenticité à toute épreuve.
Jean-Philippe Desjardins hails from the Lower St. Lawrence region of Québec. No surprise then that he likes his ingredients as fresh—and as wild—as possible. It doesn't get any more authentic than this.

Chef Jean-Philippe ne jure que par la fraîcheur et la qualité des ingrédients qu'il sélectionne pour garnir paniers et assiettes du Marché Artisans. « J'ai grandi avec un accès privilégié aux produits de la chasse et de la pêche. J'ai été cueilleur de produits sauvages durant des années. La fraîcheur, j'ai ça dans le sang. » À voir la sélection du comptoir de viandes et de poissons frais, on le croit sur parole quand il parle d'ingrédients de première ligne. Pour le jeune chef, la traçabilité des produits est primordiale.

Chef Jean-Philippe swears by the fresh, quality ingredients he handpicks for baskets and meals at Marché Artisans. "I grew up with game and fresh fish," he says. "For years, I went to pick all kinds of things in the wild. 'Fresh' is in my blood." Judging by the selection of meat and fresh fish on offer, he's true to his word when it comes to front-line ingredients. For this young chef, product traceability comes first.

Rien ne se perd
Nothing is lost

Blanc de Gris, microentreprise du quartier voisin, récupère le marc de l'espresso de notre café Kréma pour faire pousser ses pleurotes. Les résidus serviront de compost pour notre jardin sur le toit.

Blanc de Gris is a nearby micro-business that recovers spent espresso coffee grounds from our Krema Café and grows oyster mushrooms with them. Leftovers are then used as compost in our rooftop garden.

Pour le jeune chef, la traçabilité des produits est primordiale.
For this young chef, product traceability comes first.

EN BREF / AT A GLANCE

Diplômé de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Stage auprès de Gordon Ramsay. Chef des Délégations du Québec à Paris et New York ainsi qu'au très sélect Club Chasse et Pêche de Montréal.

Graduated from Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Internship with Gordon Ramsay. Chef for the Québec government offices in Paris and New York City as well as Montréal's very select Club Chasse et Pêche.

JEAN-MARC GUILLOT

Chef exécutif pâtissier *Head Pastry Chef*

Jean-Marc Guillot se passionne pour la recherche. Dans son laboratoire, le maître pâtissier crée, goûte, valide et tente chaque jour de nouvelles expériences. *Jean-Marc Guillot is into research. The master chef takes to his lab to concoct, sample, and approve, trying something different every day.*

Né en France d'un père boucher charcutier, Jean-Marc Guillot a grandi entouré de gastronomes. Très jeune, il se découvre une passion pour la pâtisserie. Pour lui, le métier est rempli de défis. « Il faut beaucoup de temps pour aller à l'essentiel du goût et beaucoup de maîtrise pour faire tenir des ganaches qui vont résister au temps. »
Le côté boutique du Marché Artisans lui plaît. « Cuisiner des petits gâteaux à emporter, des glaces artisanales, des entremets, des petits chocolats savoureux, j'adore. » Envie de voir les artistes à l'œuvre ? L'endroit a aussi son laboratoire !
Born in France to a father who was a delicatessen butcher, Jean-Marc grew up around foodies. From an early age, he discovered a passion for pastry making, a career that comes with its fair share of challenges. "It takes a long time to really pare down a taste," he explains, "and lots of mastery to come up with a ganache that will stand the test of time."
Consider him a fan of Marché Artisans' boutique side. "I love making pastries to go, artisanal ice cream, desserts, and mouth-watering chocolates," he says. You can even come see the artists at work in their lab!

EN BREF / AT A GLANCE

Pâtissier, chocolatier, glacier de formation. Une expérience « étoilée » dans le monde de la restauration haut de gamme en France et de l'hôtellerie de luxe, en Suisse.

Trained pastry chef, chocolate and ice cream maker. Star-studded experience in the high-end restaurant scene in France and luxury hotels in Switzerland.

« Cuisiner des petits gâteaux à emporter, des glaces artisanales, des entremets, des petits chocolats savoureux, j'adore. » *"I love making pastries to go, artisanal ice cream, desserts, and mouth-watering chocolates"*

PHOTOS : J.F.GALIPEAU (GAUCHE/LEFT), CHRISTIAN TREMBLAY (DROITE/RIGHT)

BAPTISTE PEUPION

Chef exécutif du Fairmont Le Reine Elizabeth *Executive Chef at Fairmont The Queen Elizabeth*

Baptiste Peupion aime l'action. À 40 ans, le chef exécutif du Fairmont Le Reine Elizabeth est aujourd'hui à la tête d'une brigade de 90 personnes et veille au grain du Marché Artisans. *Baptiste Peupion loves being in the thick of the action. The 40-year-old executive chef at Fairmont The Queen Elizabeth heads a kitchen staff of 90 while keeping a watchful eye on Marché Artisans.*

Le Marché Artisans, c'est aussi le garde-manger où s'approvisionnent toutes les tables du Fairmont Le Reine Élizabeth. « J'aime qu'on y déniche des produits exclusifs qui ont le potentiel de mettre tous nos sens en éveil », résume le chef. Pas besoin toutefois d'aller bien loin pour créer des collaborations gourmandes inattendues. Pour lui, la créativité des producteurs d'ici est sans limites. « Mon rôle est de pousser l'expérience culinaire à son extrême en créant des produits signature qui nous ressemblent, tout cela en demeurant le plus possible local, convivial et totalement accessible. »

Marché Artisans is Fairmont The Queen Elizabeth's pantry. "I love the fact that you can find all kinds of exclusive products there," says the chef. "It's a real feast for the senses."
We don't need to go far for a taste of the unexpected, he explains. Ask this chef and he'll tell you that local producers have no shortage of creativity. "My role is to push the culinary experience to extremes, creating signature products that are true to our nature, all while keeping things as local, simple, and accessible as possible."

« Mon rôle est de pousser l'expérience culinaire à son extrême... »
"My role is to push the culinary experience to extremes"

EN BREF / AT A GLANCE

Élève du chef français Alain Ducasse. Plus de 20 ans d'expérience. Une carrière en France, au Royaume-Uni, en Australie, aux États-Unis, à Hong Kong et au Fairmont Le Château Frontenac à Québec.

Studied under French chef Alain Ducasse. Over 20 years' experience. Worked in France, the U.K., Australia, the United States, Hong Kong, and at Fairmont Le Château Frontenac in Québec City.

NACARAT
UNE HISTOIRE DE PASSION
A STORY OF PASSION

Pour Nader Chabaane, directeur de la mixologie du Nacarat, également situé au Fairmont Le Reine Elizabeth, il ne faut pas plus que quelques ingrédients pour réussir un bon cocktail. Et pas n'importe lesquels. « Qu'on soit chef ou mixologue, l'important est de travailler avec les meilleurs produits qui soient. C'est la seule façon de garantir une véritable expérience. » Parmi ses coups de cœur, les jus et les nectars naturels de Patrick Font arrivent au top. « Ces nectars sont d'une pureté incroyable. » Parmi les cocktails signature du Nacarat, le Mister White est l'un des meilleurs vendeurs. « À base de vodka, on le réalise avec un nectar d'abricot auquel on marie une huile essentielle de graines de carotte sauvage. C'est notre façon de revisiter un grand classique, le Harvey Wallbanger. » Subtil et étonnant !

For Nader Chabaane, director of mixology at Nacarat, also located at Fairmont The Queen Elizabeth, no more than a few ingredients go into a great cocktail. And not just any ingredients. "It doesn't matter if you're a chef or a mixologist," he explains, "the key is working with the best you can get your hands on. That's the only way you can ensure a real experience." When it comes to his favourites, Patrick Font natural juices and nectars are right up there. "The nectars are incredibly pure." And of the signature cocktails at Nacarat, Mr. White is one of the bestsellers. "It has a vodka base and we make it with a blend of apricot nectar and wild carrot seed essential oil. It's our take on an old classic, the Harvey Wallbanger." Our verdict? Subtle and surprising!

BARNACARAT.COM

Nectar d'Abricot Bergeron, Atelier Patrick Font

La passion de Nader ***Nader's passion***

Nader Chabaane se passionne pour la mixologie. « À 18 ans, je fréquentais le bar Hemingway à Paris juste pour déguster les cocktails du grand Colin Field, l'un des grands barmans de la planète. » À 36 ans, c'est à son tour d'impressionner la galerie.

Nader Chabaane knows a thing or two about mixology. "When I was 18," he says, "I'd go to the Hemingway Bar in Paris just for the cocktails by the great Colin Field, one of the top bartenders on the planet." Now he's 36 and it's his turn to impress.

PHOTOS : STEPHANE BRUGGER (BAR), J.F.GALIPEAU (PORTRAIT), CHRISTIAN TREMBLAY (BOUTEILLE/BOTTLE, COCKTAIL)

MIXOLOGIE *MIXOLOGY*

MISTER WHITE

1 ½ oz de Ketel One
au citron
¼ oz de Grand Marnier
¼ oz de sirop de gomme
3 ½ oz d'un mélange
du jus d'abricot Patrick
Fond et d'huile de graines
de carotte sauvage
(1 goutte d'huile de graines
de carotte sauvage du
Québec pour 1 litre de jus)
2 gouttes d'amer à la pacane

Dans un verre, verser tous
les ingrédients et mélanger.
Pour un cocktail encore
plus magique, ajouter
une mousse à la vanille
sur le dessus.

Bon apéro !

1½ oz. lemon Ketel One
¼ oz. Grand Marnier
¼ oz. gum syrup
3½ oz. mix of Patrick Fond
apricot juice and carrot seed oil
(one dash wild carrot seed oil
mixed in 1 litre of apricot juice)
2 dashes pecan bitters

In a glass, pour all the
ingredients and stir together.
For an additional touch of
magic, add vanilla mousse
on top.

Enjoy!

LES MEILLEURES EMPLETTES GOURMANDES EN VILLE !

THE BEST GOURMET SHOPPING IN TOWN!

Coups de cœur d'ici
Local Favourites

Kombucha Fous de l'Île

Une Kombucha au goût exquis brassée ici sur l'île de Montréal. Offerte en 5 saveurs : gingembre, hibiscus-chaï, vivace, cerise et mangue. Section Prêt-à-emporter.
An exquisite-tasting kombucha from the island of Montréal. Available in 5 flavours: Ginger, Hibiscus Chai, Perennial, Cherry, and Mango. Ready to go.

FOUSDELILE.COM

LA CARMINÉE, VERGER DU CLOCHER

On aime la couleur ambrée de ce sirop né de la réduction lente de jus de pommes — cueillies et pressées à la main — et qui en bouche, révèle des saveurs de dattes, de pruneaux et de pommes confites. Parfait avec le foie gras poêlé !
We love this syrup's amber colour. It's made by slowly reducing apple juice (from handpicked and handpressed apples) and features hints of dates, prunes, and candied apples. Perfect with pan-fried foie gras*!*

AUVERGERDUCLOCHER.COM

SPIRITUEUX À BASE D'ÉRABLE DE LA DISTILLERIE SHEFFORD
MAPLE-BASED SPIRITS, DISTILLERIE SHEFFORD

L'Acerum de la distillerie artisanale de Shefford s'apparente au rhum. On a toutefois remplacé la canne par du sirop d'érable. On est au Québec, après tout !
The Acerum produced by this Shefford artisanal distillery is related to rum. Since we're in Québec, cane sugar has been replaced by maple syrup!

DISTILLERIESHEFFORD.COM

LE MAJESTIC DE LA FROMAGERIE L'ATELIER
MAJESTIC, FROMAGERIE L'ATELIER

Un fromage fait à partir du lait de bufflonne et affiné durant sept mois. Ce que ça donne ? Un fromage d'exception et un goût de ciel en bouche.
This outstanding cheese is made from buffalo milk then ripened seven months for a little taste of heaven.

Mousseux rosé de la Cidrerie Michel Jodoin
Rosé sparkling cider, Cidrerie Michel Jodoin

Les bulles fines et le nez de pommes mûres, de roses et d'épices de ce mousseux en font le parfait apéro. Fait à 100 % de pommes Geneva en provenance des vergers de Rougemont.
Fine bubbles and hints of ripe apples, rose, and spices make this sparkling cider the perfect aperitif. Made entirely with Geneva apples from the orchards of Rougemont.

MICHELJODOIN.CA

PHOTOS : J.F. GALIPEAU (GAUCHE/LEFT), CHRISTIAN TREMBLAY (DROITE/RIGHT)

Offrez les saveurs de l'Artisan
Give the Artisan Flavours

PANETTONE
PANETTONI

Un incontournable du temps des Fêtes, offert dans toutes les fourchettes de prix. Ceux de la Maison Loison (Italie) sont durs à battre.
This holiday favourite is available in every price range. Italy's Loison sets the standard.

LOISON.COM

Vinaigres balsamiques
Balsamic vinegar

Un cadeau d'hôtesse ? Attendez de voir notre vaste sélection de vinaigres balsamiques en provenance du sud de la France, de l'Espagne et de l'Afrique du Sud, vieillis entre 2 et 100 ans. Coffret-cadeau disponible.
Looking for a hostess gift? Wait till you see our vast selection of balasmic vinegars from southern France, Spain, and South Africa, aged anywhere from 2 to 100 years. Gift boxes available.

ACETAIALEONARDI.IT

PANIERS-CADEAUX
GIFT BASKETS

Un panier rempli à craquer de bonne boustifaille, quelle belle idée ! On le garnit de vinaigrettes, chutney, gelées, aromates, chocolats, biscuits maison, nectar santé et plus encore. On emballe pour vous !
What could be better than a whole basket of great food! Vinaigrettes, chutney, jellies, seasoning, chocolates, homemade cookies, healthy nectars, and more. We'll even giftwrap it!

Huiles d'olive
Olive oil

Nos huiles sont sélectionnées parmi les meilleures au monde. Coup de cœur pour celles de la Maison Brémont offertes en coffret, pour un voyage éclair dans le sud de la France.
Our oils are among the finest in the world. Favourites include Maison Brémont boxed oils for a quick getaway to the south of France.

MAISON-BREMOND-1830.COM

CHOCOLATS JEAN-CLAUDE POITRAS
JEAN-CLAUDE POITRAS CHOCOLATES

Quand une chocolatière passionnée rencontre un grand designer québécois, ça donne des chocolats qui ont du style. Offerts en coffret de 16 ou 32 variétés.
When a devoted chocolate maker meets a leading Québec designer, the resulting chocolates are sure to have plenty of style. Available in 16 or 32 varieties.

LHEUREUXCHOCOLATS.CA

PHOTOS : CHRISTIAN TREMBLAY (GAUCHE/LEFT), KRISTA MCPHEE (DROITE/RIGHT)

NOS BONS CHOCOS !
CHOCOLICIOUS!

Créer ses propres chocolats signature, pourquoi pas ? Voilà ce qu'ont réalisé Baptiste Peupion, chef exécutif du Fairmont Le Reine Elizabeth, et Jean-Marc Guillot, chef exécutif pâtissier, en débarquant chez Cacao Barry (Paris) au retour d'un voyage au Pérou, paradis du cacao. Issus de la gamme Or Noir, trois chocolats se racontent.

EMBRUNS
Chocolat au lait avec pointe d'iode, c'est le choco de l'air du temps, entre terre et mer.

1958
Chocolat noir provenant d'un heureux mélange de fèves de cacao dont la mémoire vive marque l'année d'ouverture du Reine Elizabeth.

KAOS
Chocolat noir d'exception, le petit rebelle des trois, celui qui fait exploser les frontières aromatiques.

Baptiste Peupion, executive chef at Fairmont The Queen Elizabeth, and head pastry chef Jean-Marc Guillot decided to come up with their own line of chocolate, turning to Cacao Barry in Paris after a trip to cocoa heaven in Peru. Three different chocolates are now available as part of the Or Noir collection.

EMBRUNS
Milk chocolate with a hint of iodine, this is chocolate for our times, cast away between sea and shore.

1958
Dark chocolate. A pleasant blend of cocoa beans marking the year the Queen Elizabeth opened.

KAOS
Exceptional dark chocolate. The most rebellious of the three, this one will have you exploring new, fragrant horizons.

PAS ENVIE DE CUISINER ?
DON'T FEEL LIKE COOKING?

Quelque chose à célébrer ? Laissez-nous le soin de tout préparer. *Something to celebrate? Let us take care of it.*

Un repas pour 25 personnes, des bouchées pour 10, un souper pour 2 ? Pour nous, ce ne sont que des chiffres. Au Marché Artisans, nous avons pour vous des menus d'exception accessibles à toutes les bourses.
Planning a meal for 25, hors d'œuvres for 10, supper for 2? Don't worry—we've got it all figured out. At Marché Artisans, our outstanding menus have something for every budget.

FORMULE PRÊT-À-MANGER

On passe à la section Prêt-à-manger où le plus difficile reste de faire un choix parmi la grande sélection de plats tout cuisinés, prêts à emporter : osso bucco de veau au miel, romarin et ail ; pieuvre au vin rouge, fenouil et crème sûre ; salade niçoise, saumon fumé aux betteraves à l'orange, gratin de courgettes et plus encore. On a aussi des soupes maison, des planches de charcuterie, de belles volailles rôties avec pommes de terre rissolées et tout ce qu'il faut pour les dents sucrées.

FORMULE TRAITEUR

Quelque chose à célébrer ? Laissez-nous le soin de tout préparer. Pour une réunion entre amis ou une rencontre d'affaires, pour un souper d'amoureux ou une célébration, on s'occupe de tout, de l'entrée au dessert. Nos brigades sont à votre service !

READY-TO-EAT

In our Ready-to-eat department, the only problem is deciding what to take home. So what will it be? Osso bucco *in honey, rosemary, and garlic? Red wine, fennel, and sour cream octopus?* Salade niçoise*? Smoked salmon with beetroot* à l'orange *and zucchini gratin? There's also homemade soup,* charcuterie *platters, roast poultry with home fries, and everything a sweet tooth could hope for.*

CATERING FOR EVERYONE

Something to celebrate? Let us take care of it. A meet-up with friends or a business get-together, a romantic supper or a special celebration—we'll take care of everything, from appetizers to dessert. Our catering team is just a call away!

MARCHÉ A

PHOTOS : J.F. GALIPEAU (HOMARD/LOBSTER), CHRISTIAN TREMBLAY (VIANDE/MEAT, PAIN/BREAD), BAPTISTE PEUPION (TARTE/PIE)

TOURTIÈRE FAÇON PEUPION
PEUPION'S TOURTIÈRE

Plat traditionnel des réveillons de Noël et du Jour de l'An au Québec, la tourtière est un incontournable. Encore plus quand c'est la recette du chef Baptiste Peupion. *Traditional Christmas and New Year's Eve's meal in Québec, the* tourtière *is a must. Even more when it's chef Baptiste Peupion's recipe!*

INGRÉDIENTS

1 lb pâte feuilletée
Chou rouge
½ chou rouge
1 pomme McIntosh
1 c. à table de vinaigre balsamique
100 g de petits cubes de terrine de campagne
20 ml de bière brune
Poireaux
2 poireaux
2 c. à table de beurre
Pour la viande
1 carotte
1 oignon
½ céleri-rave
1 pincée de thym
1 feuille de laurier
5 baies de Genièvre
250 ml de vin blanc
250 g de cuisse de canard
250 g d'échine de veau
Sel et poivre
Pour la dorure
1 jaune d'œuf
1 c. à table d'eau

Technique de braisage du canard :
Dans une cocotte, bien colorer le canard, le veau et les légumes. Ajouter le thym, les baies et les épices. Mouiller au vin blanc et laisser cuire 1 h 30 sur le feu jusqu'à ce que la viande se détache de l'os. Enlever les cuisses de canard et le veau. Effilocher et réserver. Réduire le jus et ajouter le tiers du mélange aux viandes.

PRÉPARATION

Préparation des poireaux
Dans une cocotte, lier ensemble les poireaux et le beurre jusqu'à tendreté. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Préparation chou rouge
Émincer le chou rouge et la pomme en tranches fines, réserver. Dans une cocotte, ajouter un peu de gras de canard, réchauffer lentement tous les ingrédients jusqu'à tendreté. Déglacer au vinaigre, réduire, ajouter la bière et réduire à nouveau. Vérifier l'assaisonnement.
Préparation de la tourtière
Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Abaisser la pâte feuilletée en deux rondelles de 35 cm de diamètre et 2 mm d'épaisseur. Déposer le premier disque de pâte dans un moule à tarte. Garnir le fond du moule de la préparation de poireau, de chou rouge et de viandes braisées et terminer en ajoutant les cubes de terrines de campagne sur le dessus. Abaisser le deuxième disque de pâte sur la préparation et badigeonner d'un mélange de jaune d'œuf et d'eau. Faire un trou dans l'abaisse du dessus afin de laisser la vapeur sortir pendant la cuisson. Enfournez pour 30 minutes. Refroidir légèrement avant de servir.

INGREDIENTS

1 lb. puff pastry
For the red cabbage
½ red cabbage
1 McIntosh apple
1 tbsp. of balsamic vinegar
100 g small cubes of country terrine
20 ml brown beer
For the leeks:
2 leeks
2 tbsp. butter
For the meat:
1 carrot
1 onion
½ celeriac
1 pinch thyme
1 bay leaf
5 juniper berries
250 ml white wine
250 g duck legs
250 g veal shoulder
Salt and pepper
For the egg wash
1 egg yolk
1 tbsp. water

Braised duck technique:
In a pot, brown to the duck, the veal, and the vegetables. Add thyme, bay leaf, juniper berries, salt, and pepper. Add white wine and cook for 90 minutes until the meat separates easily from the bone. Take out the duck legs and reserve. Reduce the juices and add one-third to the meat.

DIRECTIONS

Leek preparation:
In a pot, slowly stew the leeks and butter until soft. Taste, adjust the seasoning, and reserve.
Red cabbage preparation:
Finely chop the red cabbage and the apple and reserve. In a pot, add some duck fat and slowly stew all ingredients until soft. Deglaze with the vinegar, reduce, add the beer and reduce again. Adjust the seasoning.
Tourtière preparation:
Preheat the oven to 400°F (200°C). On a lightly floured surface, roll out two 35-cm discs of puff pastry to a thickness of about 2 mm. Line a pie plate with one of the discs. Add the leek mixture, red cabbage, the meat, and finally the terrine cubes. Place the second pastry disk on top and pinch to seal. Beat together the egg yolk and water and brush over the top of the crust. Cut out a small hole in the middle of the tourtière to let the steam out. Bake for 30 minutes and let cool slightly before serving.

MARCHÉ

Artisans

MAINTENANT OUVERT
NOW OPEN

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

2 **Produits de saison** Seasonal

3 **Chocolats et confiseries** Chocolates and Confectioneries

4 **Pâtisserie**

5 **Épicerie** Grocery

6 **Fruits et légumes** Fruits and Vegetables

7 **Poissons et fruits de mer** Fishes and Seafood

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

9 **Boulangerie** Bakery

10 **Comptoir des viandes** Meat Station

11 **Rôtisserie** Rotisserie

12 **Prêt à emporter** Take-out

13 **Fromages, Charcuteries et Sandwichs**
Cheeses, Charcuteries and Sandwiches

14 **Pizza**

15 **Comptoir des cueillettes** Catering Pickup

16 **Thé et accessoires** Tea and Accessories

17 **Fleurs** Flowers

18 **Rosélys (Restaurant)**

Offrez-vous l'expérience Marché Artisans

Treat yourself to the best experience in town

Fairmont Le Reine Elizabeth

900, boulevard René-Lévesque Ouest, Montréal 514 954-2282 **MarcheArtisans.com**

Suivez-nous *Follow us* @ArtisansMTL

MARCHÉ A

ILLUSTRATION : TONWEN JONES, COLAGENE.COM