MARCHÉ

Artisans

AU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

N° 2 PRINTEMPS 2018 | GAZETTE D'EXPLORATION GOURMANDE — *GAZETTE OF GOURMET EXPLORATION* | SPRING 2018 NO. 2

Un monde gastronomique à découvrir
A culinary world to discover

Nos experts *Our Experts*
Les sections viandes et poissons n'ont plus de secret pour eux. *Our meat and fish sections hold no secrets for them.*
p. 04

Les amis du Marché *Marché's Best Friends*
Des produits d'une qualité inouïe. *Their highest quality products.*
p. 08

Coups de cœur *Favourites*
Accompagnements pour fromage à l'honneur. *Spotlight on cheese pairings.*
p. 09

Bec sucré *Sweet Side*
Le meilleur des sucreries à Montréal. *Montréal's spot with the best sweets.*
p. 12

Une multitude de produits du terroir
A variety of local gourmet products

BIENVENUE AU MARCHÉ ARTISANS
WELCOME TO MARCHÉ ARTISANS

Le Marché Artisans est un voyage épicurien au pays des saveurs et de l'excellence. Ici, on célèbre chaque jour la passion des artisans pour *le bien cultivé et le bien cuisiné*. Et on vous l'offre en exclusivité ! *Marché Artisans takes you to an epicurean world of flavours and quality. Every day, we celebrate artisanal producers' passion for well-farmed, well-prepared foods. And, we serve them up just for you.*

Succès bœuf !
A resounding success!

175 000 produits vendus
+ 68 000 clients satisfaits.
Tout ça, en 5 mois seulement !

175,000 products sold + 68,000 satisfied customers. All in only 5 months!

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

Les efforts qu'a déployés le Marché Artisans dans sa sélection de produits gourmets a porté fruit : vous avez été nombreux à venir vous délecter et découvrir la crème de la crème en matière de produits fins. Au gré des récoltes et des saisons, le Marché regorge de trouvailles et de produits rares, souvent exclusifs, glanés au fil de nos rencontres avec des producteurs innovants et des fournisseurs passionnés qui sont aujourd'hui de véritables complices.
Ce qui démarque le Marché Artisans, c'est cette envie que nous avons, de vous faire vivre une expérience top qualité ! Envie de poursuivre celle-ci en ligne ? On vous attend très bientôt sur notre boutique en ligne (découvrez-en plus sur cette nouveauté à la page suivante !). Bon voyage !

The effort made by Marché Artisans to select gourmet products has borne fruit. Many have come to explore and sample the crème de la crème *of fine foods.*
With each harvest and season, Marché Artisans bursts with our newest finds and with rare—often exclusive—products. These are chosen as we meet and form genuine partnerships with innovative producers and enthusiastic suppliers.
What makes Marché Artisans different is our desire to offer you an unmatched experience. And with our e-store coming soon, you can continue to explore online. Happy travels!

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: seafood, meat and charcuteries, cheeses, fruits and vegetables, pastries, fresh breads, confectioneries, and more!

PHOTO : J.F.GALIPEAU (GAUCHE/LEFT)

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
Rédacteurs/ Writers
Diane Laberge
Sylvain Martet
Traduction et correction/ Translation and Copy Editing
Elisabeth Touchette
Elizabeth West
Karine Bujold-Desjarlais

PRODUCTION
Gestionnaires de projets/Project Managers
Jennifer Campbell
Kathleen Forcier
Marie-Andrée Parent
Coordonnatrice à la direction/ Management Coordinator
Valérie Bisson

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, 2018.

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
VIRGINIE GOSSELIN

NOTRE NOUVELLE BOUTIQUE EN LIGNE : UNE FAÇON DIFFÉRENTE DE PLANIFIER VOS REPAS

ONLINE SHOPPING: A NEW WAY TO PLAN YOUR MEALS

Embrassant une tendance forte dans le monde de la gastronomie, le Marché Artisans met en place une nouvelle plateforme transactionnelle accessible via le site web. *Keeping up with the trend, Marché Artisans is introducing a new online store.*

Celle-ci va permettre aux clients de pouvoir commander à l'avance leurs achats et venir les récupérer au moment qui leur convient. Des produits sélectionnés en boucherie, poissonnerie, fromagerie, charcuterie, offre traiteur mais aussi du prêt-à-manger seront accessibles.
Plus de 120 produits seront offerts dès la mise en service de l'application, une offre qui s'ajustera selon la demande. Le site est relié directement à l'inventaire, permettant en temps réel de savoir ce qui est disponible et réservé. Le système permet également de favoriser des associations. Si vous désirez une tourtière, préparez-vous à vous faire conseiller un des délicieux ketchups présents dans les rayons du Marché !
Bon appétit !

Customers will now be able to order their purchases in advance and come pick them up whenever it's convenient for them. On offer will be selected products from the meat, fish, cheese, deli, and catering counters, as well as our ready-to-eat foods.
As soon as the service goes online, more than 120 items will be available. We will adjust the number over time, according to demand. The site will reflect our inventory in real time, so you'll know what's available and what's already reserved. The system will also propose pairings. If you're buying a meat pie, you'll get a suggestion to try one of the delicious ketchups on the shelves at Marché Artisans.
Bon appétit!

Collection Andrea Jourdan ***Andrea Jourdan collection***

On aime tous les produits signés Andrea Jourdan — pesto de Ligurie, crème d'artichaut à tartiner, caviar d'olives noires et sauces piquantes — mais notre coup de chapeau va à la marmelade d'orange Cara-Cara... du vrai bonbon. *We love all the Andrea Jourdan products: pesto alla ligure, artichoke cream spread, black olive caviar and spicy sauces. But what makes our hearts beat even faster is the navel orange marmalade: it's just heavenly!*

WILLIAM MELCHIOR

Chef de rayon poissons
Fish department expert

William Melchior est un enfant d'ostréiculteurs bretons qui a passé sa vie à travailler les deux pieds dans la mer.
William Melchior is the child of Breton oyster farmers and he's spent much of his life with his feet in the sea.

« J'adore les choses nouvelles, et je voulais ouvrir quelque chose qui n'existait pas. » *"My goal was to open something that didn't exist."*

Il s'est installé à Montréal il y a trois ans, d'abord pour travailler auprès d'un grand fournisseur de poissons avant de lancer une entreprise d'importation d'huîtres et de s'engager dans l'aventure du Marché Artisans pour tenir l'étal de poissonnerie. C'est le défi qui l'a motivé : « j'adore les choses nouvelles, et je voulais ouvrir quelque chose qui n'existait pas. Ici, je peux travailler avec tous les produits que je veux et non pas avec une petite liste imposée. » Sa fierté, c'est la grande sélection offerte au Marché Artisans : « on a des huîtres de la Colombie-Britannique, de la France, bretonnes, en fait, qu'on arrive à importer ici, de l'Île-du-Prince-Édouard, du Québec et du Maine ou du Massachussetts. C'est très intéressant d'accompagner les clients dans leur découverte des spécificités, des différences. »

He moved to Montréal three years ago to work with a major seafood provider. He went on to launch his own oyster importing venture and then became involved in the great Marché Artisans adventure, where he runs the seafood counter. He's driven by challenges. "I love novelty. My goal was to open something that didn't exist. Here, I can work with all the products I want, not just a small list that's imposed externally." The oyster selection is his pride and joy. "We have oysters from BC, PEI, Québec, Maine and Massachusetts, and we are lucky enough to import from Brittany, in France. It's interesting to work with the customers, helping them discover the different oysters' characteristics and differences."

SON COUP DE CŒUR / HIS FAVOURITE

William surprend en se tournant vers son voisin Alexis au rayon des viandes : « Je suis un passionné de poissons parce que j'aime ce milieu, mais j'adore manger de la viande et le comptoir d'Alexis est incroyable ! »

Pointing at the meat counter: "I'm a seafood fan because it's an environment I love, but I'm also a big meat eater, and Alexis' counter is just incredible!"

PHOTOS : VIRGINIE GOSSELIN (GAUCHE/LEFT), CHRISTIAN TREMBLAY (BOUTEILLES, PORTRAIT/BOTTLES, PORTRAIT)

Alexis présente une merveilleuse côte de bœuf méticuleusement vieillie pendant 60 jours. Elle sera prochainement transformée en biftecks Tomahawk de 2 à 3 kg chacun.

Alexis shows off a wonderful 60-day aged beef rib. It will soon be transformed into Tomahawk steaks, weighing 2 to 3 kg each.

Épices Artisans ***Artisans spices***

Ces épices — créées par Andrea Jourdan et notre brigade — sont incontournables. On les utilise à notre rôtisserie, en accompagnement de nos poissons et viandes. À emporter, côté épicerie. *These spices, created by Andrea Jourdan and our team, are a must-have. We use them to season meats and fish in our rotisserie. Find them in our grocery department.*

Alexis Bissonnette

Chef de rayon viandes
Meat department expert

Alexis Bissonnette est maître boucher de formation, mais a, dans son bagage, un long passé en restauration et en sommellerie.
Alexis Bissonnette is a master butcher by training, but has an extensive background in food service and wine stewardship.

« On veut des produits locaux, mais on veut aller plus en profondeur. » *"We want local products but we want to go further."*

Il a finalement décidé de se consacrer à la viande : « Un jour, je me suis rendu compte que je voulais aller au plus près du produit. » Depuis, il a voyagé avec ses couteaux jusqu'à arriver au comptoir du Marché Artisans. La proximité avec la clientèle est importante : « Je suis à l'ancienne, j'aime bien discuter avec les gens, être à l'écoute. » Alexis entretient des liens inestimables avec les producteurs : « Je connais tous les producteurs des viandes qu'on a ici depuis au moins dix ans. Nous les avons sélectionnés parce qu'ils ont des valeurs en harmonie avec la philosophie du Marché. On veut des produits locaux, mais on veut aller plus en profondeur. C'est québécois, mais je peux te dire de quelle ferme, je sais où le veau est né, où il est abattu. Je peux vous parler de sa race et même de son alimentation ! »

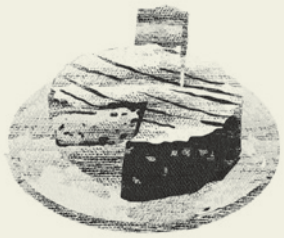
At some point in his career, he decided to focus on meats. "One day I realized I wanted to work even more closely with the product." Since then, he's travelled with his set of knives before finally arriving at the Marché Artisans counter. Proximity to the customers is key. "I'm old-fashioned," he says. "I like talking with people, listening to them." Alexis has created invaluable bonds with his producers. "I've known the producers of all the meats we carry here for at least 10 years. We selected these farmers because they share our values. We want local products but we want to go further. Not only are our meats from Québec, but I can even tell you what farm they're from. I can tell you where a calf was born, where it was butchered. I can talk to you about its breed and even what it was fed."

PROVENANCE QUÉBEC / FROM QUÉBEC

Nous travaillons avec des éleveurs québécois telles les fermes : Highland pour son bœuf nourri au foin, Beaurivage pour le porc, Gasporc pour le porcelet, Cerf de Boileau, La Canardière, La Rose des Vents pour ses volailles et la coopérative Agneau de Chez-nous. Venez nous voir pour vos BBQ ou coffret « Chalet ».

We work with farmers from Québec, such as: Highland for its hay-fed beef, Beaurivage for its pork, Gasporc for its suckling pigs, Cerf de Boileau, La Canardière, La Rose des Vents for its poultry, and Agneau de Chez-nous cooperative. Come see us for your next BBQ or trip to the cottage.

PHOTOS : CHRISTIAN TREMBLAY



L'ART FROMAGER
BRING ON THE FINE CHEESES

Un Hercule vieilli 36 mois. Un Foin de Grève d'une grande rareté. Les produits exclusifs ne manquent pas à l'étal de la fromagerie du Marché Artisans. Grâce à *Aux Terroirs*, Philippe Labbé en tête, les fromageries d'ici jouent les têtes d'affiche. *An Hercule cheese aged 36 months, a rare Foin de Grève: there is no lack of exclusive products at the Marché Artisans cheese counter. Local cheesemakers are the big names here, thanks to Aux Terroirs, headed by Philippe Labbé.*

Philippe Labbé est né dans un champ de vaches. « Je viens d'une famille de Charlevoix qui œuvre dans la production laitière et la fabrication de fromages depuis quatre générations », avoue celui qui, en 2014 et avec la Laiterie Charlevoix, achète le distributeur de fromages Aux Terroirs.
« Aujourd'hui, nous représentons et distribuons les produits d'au moins 20 fromageries artisanales du Québec. Nous sommes le seul distributeur qui peut donner accès à plus de 200 fromages d'ici aux épiceries et aux restaurateurs. »
Leur contribution au Marché Artisans est unique. « On y propose des produits exclusifs, des fromages qui ne sont produits qu'en petite quantité, non accessibles à l'année sur le marché. Notre expert Jean-Philippe Maurice a formé chaque membre de l'équipe à la petite histoire de chaque fromagerie. On vous y conseille la meilleure façon d'emballer pour prolonger le cycle de vie d'un fromage, comment couper une pâte molle versus un lait de chèvre et les meilleurs mariages de saveurs ».
L'art du fromage à son apogée !

Philippe Labbé was born in a cow field. "I come from a Charlevoix family that's been in dairy farming and cheesemaking for four generations," says the man who, in 2014, bought Aux Terroirs cheese distributors with Laiterie Charlevoix.
"Today we represent and distribute the products of over 20 artisanal cheesemakers in Québec. We are the only distributor that can give grocery stores and restaurants access to over 200 local cheeses."
At Marché Artisans, Aux Terroirs makes a unique contribution. "We offer exclusive products—cheeses that are produced only in small quantities and that aren't available on the market year-round. Our expert, Jean-Philippe Maurice, has trained every member of our team, teaching them a brief history of each cheesemaker. We'll give you tips on the best way to wrap your cheese to extend its life, how to cut a soft cheese versus a goat cheese, and the best flavour pairings."
It's cheese as an art form.

« On propose au Marché Artisans des fromages exclusifs » "We offer exclusive products to Marché Artisans"

PHOTOS : VIRGINIE GOSSELIN (FROMAGE/CHEESE, PLATEAU DE FROMAGES/CHEESE PLATTER), CHRISTIAN TREMBLAY (PRODUITS DÉCOUPÉS/PRODUCT CUTOUTS)

Accords coups de cœur
Some of our favourite pairings

GELÉE DE VERJUS DE L'ABBÉ ST-ANTOINE
ABBÉ ST-ANTOINE VERJUS JELLY

Une gelée au goût unique, produite à partir du verjus de pomme de *Au Verger du Clocher*. Excellent avec les viandes grillées et les fromages.
This jelly with a truly unique flavour is made from apple verjus by Au Verger du Clocher. *It's excellent with grilled meats and cheeses.*

Gamme Estelle de France
Estelle de France products

Crème d'amande à tartiner, caviar d'aubergine, pesto de tomates ou pesto figues et noix de Maison Brémond accompagnent à la perfection fromages et charcuteries. Côté biscuit, on met le cap au sud avec les navettes de Provence et les calissons de la Maison Roy René.
Spreadable almond cream, eggplant caviar, tomato or fig-nut pesto from Maison Brémond are the perfect complements for cheese and charcuterie. On the cookie side of the equation, we are inspired by offerings from the South of France: Provençal navettes *and* calissons *from Maison Roy René.*

PRODUITS GOURMET SAUVAGE
GOURMET SAUVAGE PRODUCTS

Inspirés de la forêt boréale, ces produits d'ici — cultivés et transformés dans les Laurentides — sont parfaits pour les fromages et charcuteries, pour le cocktail ou à l'heure du petit déjeuner. En version sucré ou salé.
These local products are inspired by the boreal forest and use ingredients grown and processed in the Laurentians. They're perfect with cheese and charcuterie, or served with appetizers or at breakfast. And they come in sweet and savoury versions.

GOURMETSAUVAGE.CA

Miels d'Anicet
Miels d'Anicet honeys

Découvrez toute la gamme de produits — et bientôt les sauces BBQ et les moutardes au miel — de cette miellerie maintes fois primée pour son authenticité. Avec un fromage de chèvre, c'est divin !
Discover the whole line of products—with BBQ sauces and honey mustards coming soon—made by this honey house much lauded for its authenticity. They're absolutely divine served with chèvre.

MIELSDANICET.COM

LA PASSION-FRISSON D'ANDREA *SMALL CONTAINERS OVERFLOWING WITH DELIGHT*

Dans son atelier de Montréal, l'épicurienne fabrique des produits fins dont le principal ingrédient est le plaisir qu'elle décline sous toutes ses formes et couleurs.
In her Montréal workshop, Andrea Jourdan makes refined products whose main ingredient is delight in all its forms.

Andrea Jourdan est tombée très jeune dans la marmite. « Je suis née dans le restaurant de mes parents à Baie-Comeau », rigole celle-ci. Un père chef lui transmet l'amour de la cuisine et des voyages desquels elle puise son inspiration. Sa cuisine vient droit du cœur. « J'aime créer le frisson en fabriquant des produits qui parlent directement à notre ADN et nous replongent dans l'enfance. »
Andrea Jourdan fabrique du bonheur à petite échelle. Dans son atelier, confitures, chocolats, caramels et confits d'oignon sont travaillés à l'ancienne de façon artisanale dans des casseroles de 20 pots à la fois. On craque pour sa confiture fraise-basilic-vodka, un métissage à la fois divin et surprenant.

Partager son plaisir de cuisiner et de bien manger, voilà ce qui passionne cette diva des petits pots. Un lien commun unit ainsi Andrea Jourdan et le Marché Artisans. « Nous travaillons à créer du plaisir en concentré. » Pour elle, le Marché Artisans est une vitrine exceptionnelle pour les produits d'ici de grande qualité.

Andrea Jourdan fell under the spell of cooking very early on. "I was born in my parents' restaurant in Baie-Comeau," she jokes. Her father, a chef, passed on a love for cooking and travel that continue to inspire her. Her cooking comes straight from the heart. "I love to create foods that give us that thrill of recognition, that speak directly to our inner child." Andrea Jourdan creates delight on a small scale. In her workshop, she makes artisanal jams, chocolates, caramels and onion confit in the traditional way, in batches that produce 20 jars at a time. You'll flip for her strawberry-basil-vodka jam—a surprising but absolutely divine combination.
For this small-batch diva, sharing her love of cooking and eating is a passion. This makes her a perfect ally for Marché Artisans. "We work to serve up pleasure one bite at a time." For Jourdan, Marché Artisans is an exceptional showcase for local, high-quality products.

Partager son plaisir de cuisiner et de bien manger, voilà ce qui passionne cette diva des petits pots.
For this small-batch diva, sharing her love of cooking and eating is a passion.

PHOTOS : J.F.GALIPEAU (PRODUITS ANDREA JOURDAN/ANDREA JOURDAN PRODUCTS), PHILIP JOURDAN (ANDREA JOURDAN PORTRAIT), CHRISTIAN TREMBLAY (DROITE/RIGHT)

GOURMET DE NAISSANCE
GOURMET BY BIRTH

La passion du bon coule dans les veines de Didier Demange depuis toujours. Né à Besançon en Franche-Comté, l'homme importe jusqu'ici le meilleur de la France. *Didier Demange was born with a passion for flavour flowing through his veins. Originally from Besançon, in the Franche-Comté area, he now imports the best France has to offer into Québec.*

Fidèle à l'art de vivre à la française, magasiner ses produits fait aussi partie du plaisir de recevoir. *And shopping here is also part of the quintessentially French art of hospitality.*

Le président de Groupe Estelle de France sait de quoi il parle. « Mon grand-père était apiculteur, mon oncle possédait sa boucherie, ma mère cuisinait à même le potager et la cueillette sauvage était notre passe-temps préféré », se souvient Didier Demange.
Son entreprise sert aujourd'hui de trait d'union entre les producteurs français et les épicuriens québécois. « Je représente les plus grands producteurs de France dont les produits gourmets sont élaborés à partir de matières premières nobles issues de l'agriculture raisonnée. » Ces produits ultra raffinés racontent une histoire et témoignent d'un processus artisanal où la main de l'homme est toujours présente. « Ils font littéralement voyager », affirme Didier. C'est le cas notamment des nectars et jus de fruits Patrick Font, des pâtes Cornand, de la Maison d'Armorine et la réputée marque L'i - L'Infuseur (Paris) — tous offerts au Marché.
Ce qu'il apprécie le plus du Marché Artisans ? « On entre ici pour vivre une expérience, s'approvisionner du meilleur. » Fidèle à l'art de vivre *à la française*, magasiner ses produits fait aussi partie du plaisir de recevoir.

The president of Groupe Estelle de France really knows food. "My grandfather was a beekeeper, my uncle owned a butcher shop, my mother cooked from her garden, and foraging was our favourite family pastime," he recalls.
Today his company serves as a bridge between French producers and Québec gourmets. "I represent France's largest producers whose gourmet products are made from outstanding sustainably farmed products."
These select foods have a rich history and are the result of artisanal processes in which human involvement is omnipresent. "They literally transport you to other places," says Demange. This is the case, for instance, for Patrick Font fruit nectars and fruit juices, Cornand pastas, Maison d'Armorine sweets, and the celebrated L'i - L'Infuseur (Paris) brand of herbal tea blends— all of which are available at Marché Artisans.
What does Demange like best about Marché Artisans? "People come here to have an experience, to buy the best." And shopping here is also part of the quintessentially French art of hospitality.

JEAN-MARC GUILLOT LE SAVOIR-FAIRE ET LA TRANSMISSION *PASSING ON KNOW-HOW*

Jean-Marc Guillot a obtenu le titre de champion du monde de pâtisserie en 1993 et de meilleur ouvrier de France en glacerie en 1997. Derrière ce palmarès, il y a une suite logique qui démarre aux premières heures de sa formation : « À la base, je suis compagnon du tour de France. Je fais partie de la garde qui faisait le tour de France à pied, qui allait de maison en maison. C'est un cheminement dans lequel les concours nous servent à rayonner au-delà de la France. » Partager ses connaissances et former son équipe sont des éléments essentiels dans le travail de Jean-Marc Guillot : « En tant que compagnon, la transmission du savoir est notre mission principale. 80 % de mon travail c'est de la transmission. Je préfère être sur le terrain avec mon équipe que derrière un écran à faire de l'administration ! » Attention cependant, n'allez pas imaginer être dans un environnement strictement traditionnel : « Il ne faut jamais s'arrêter à notre cahier de recettes actuel. On a une partie créativité indispensable dans une maison comme ici. C'est ce qui fait l'attrait. Pour nous c'est top, les équipes sont contentes. »

Jean-Marc Guillot was named World Pastry Champion in 1993 and "Meilleur Ouvrier de France" for ice cream in 1997. The awards make perfect sense given his origins. "It started with being a member of the Compagnons du Tour de France", a French organization of craftsmen who have a traditional technical education that involves apprenticeships with masters around the country. "I am a member of this community that, since the Middle Ages, has toured France, going from house to house. It's a path that involves contests to help us gain recognition outside France." Sharing knowledge and training his team are essential parts of Guillot's work. "For the Compagnons, transmitting know-how is a central mission. Eighty percent of my work is passing on knowledge. I'd much rather be on the ground with my team than behind a screen doing administrative work." But don't imagine this is a traditionalist-only environment. "Our work should never end with the recipe book. A certain amount of creativity is essential in a place like this. And that's first-rate work for us. It keeps the teams happy!"

Je fais partie de la garde qui faisait le tour de France à pied, qui allait de maison en maison. *I am a member of this community that, since the Middle Ages, has toured France, going from house to house.*

AU PARADIS DES GOURMANDS
BLISSFUL DESSERTS

Les spécialités sucrées du Marché Artisans prêtes à prendre d'assaut l'été qui arrivera à grands pas. *Summer-ready sweet treats at Marché Artisans.*

Peu après son arrivée au Fairmont Le Reine Elizabeth, Jean-Marc Guillot, chef exécutif pâtissier, s'est envolé pour la France, avec son complice Baptiste Peupion, chef exécutif du Fairmont Le Reine Elizabeth, pour créer trois chocolats exclusifs directement à partir de fèves de cacao. « Ce sont les spécialités dont je suis le plus fier ». On retrouve ces chocolats en tablette, dans une boite de seize chocolats exclusifs, mais aussi dans trois entremets servis au restaurant. Outre le chocolat, l'autre passion de Jean-Marc, c'est la glace. D'ailleurs, avec l'été qui s'en vient, cette partie du marché connaîtra une belle expansion : « On va ajouter de la glace en pot pour la maison à notre offre de boules servies pour la consommation sur place. Je vais pouvoir me lâcher à faire des glaces qu'on ne trouve pas à Montréal, notamment des sorbets purs fruits. » Et pour les crèmes glacées, le programme est pour le moins alléchant : « on va dans la tendance des crèmes glacées revisitées : tarte au citron, forêt noire… Et puis on va aller un peu plus loin pour les fêtes de fin d'année avec des crèmes glacés salées ! »

Shortly after starting at Fairmont The Queen Elizabeth, head pastry chef Jean-Marc Guillot travelled to France with his partner Baptiste Peupion, Fairmont The Queen Elizabeth's executive chef, to create three exclusive chocolates directly from the cocoa bean. "These are the specialties I'm most proud of." These chocolates can be found in bar form or in a box of 16 exclusive chocolates, but also in some desserts served at the restaurant.
Jean-Marc's other passion is ice cream. And with summer just around the corner, this portion of the market is going to expand. "In addition to serving ice cream by the scoop to eat here, we'll be offering it in containers to take home. I'm going to cut loose and create things that can't be found in Montréal, like pure fruit sorbets." His plans for ice creams also sound delicious: "We're going to explore the trend of revisiting old-fashioned flavours like lemon meringue pie and black forest cake. And we're going to push innovation even further for the end-of-the-year celebrations by developing some savoury ice creams!"

On va dans la tendance des crèmes glacées revisitées. *We're going to explore the trend of revisiting old-fashioned flavours.*

PHOTOS : VIRGINIE GOSSELIN (JEAN-MARC GUILLOT, GÂTEAU/CAKE, CHOCOLATS/CHOCOLATES), J.F.GALIPEAU (DESSERTS)

L'IMPORTANCE DU TERROIR
THE IMPORTANCE OF TERROIR

Mieux connaître un élément essentiel du goût des aliments
Understanding a key component of flavour

Jean-Philippe Desjardins avoue avoir découvert l'importance du terroir presque naturellement : « J'ai grandi dans le Bas-Saint-Laurent, mais je suis né sur la Côte-Nord où une partie de ma famille vit encore et je voyais les différences entre le goût des truites. » Cueilleur de champignons assez jeune, et venant d'une famille attachée à la production locale (parfois même directement du jardin), Jean-Philippe a pu se rendre compte que l'endroit a une importance dans le produit final, impression confirmée par son expérience en France : « Là-bas, on sait souvent que telle poire est récoltée par tel producteur sur telle parcelle et on apprécie les différences que cela produit. »
La notion de terroir gagne à être mieux comprise selon Jean-Philippe : « Ça ne veut pas dire traditionnel ou fait au Québec. Le terroir, c'est le sol, l'endroit, le moment. Ça peut être des variétés qui poussent différemment selon le terrain, ça peut être l'influence d'une rivière, l'exposition au soleil… C'est ce qui fait en sorte qu'un produit a son goût particulier. »

Jean-Philippe Desjardins came to understand the importance of terroir *almost instinctively. "I grew up in the Lower St. Lawrence region, but I was born on the North Shore and some of my family still lives there. I could taste the difference between trout from each area." He learned to pick mushrooms at a young age, and his family attached great importance to using produce from local farms and even from its own garden. Jean-Philippe learned that location has a profound effect on the final product. This was confirmed by his experiences in France. "There, people often know that a certain pear was harvested by a particular farmer from a particular lot. And they appreciate the difference this makes."*

There is value in understanding the concept of terroir, *Jean-Philippe believes. "It doesn't mean 'traditional' or 'made in Québec.'* Terroir *means the land, the place, the time. It can mean that varieties grow differently depending on the soil, the influence of a river or sun exposure. It's what gives a product its distinctive taste."*

Jean-Philippe a pu se rendre compte que l'endroit a une importance dans le produit final.
Jean-Philippe learned that location has a profound effect on the final product.

Son coup de cœur : Sirop d'érable – 1769 Distillerie
His favourite: 1769 Distillery maple syrup

Sirop d'érable pur — 100 % Québec — vieilli dans des fûts de bourbon du Kentucky lui donnant un profil de saveur unique. Chaque lot de 550 bouteilles est numéroté pour traçabilité et authenticité. Délicieux pour toute recette qui demande du sirop d'érable, il est aussi une addition divine au petit déjeuner, sur le saumon, la viande rôtie, une vinaigrette ou un cocktail. Utilisez votre imagination !
À noter : il fait un super cadeau et est fabriqué à Montréal !

This pure maple syrup from Québec is aged in bourbon oak barrels from Kentucky distilleries for a one-of-a-kind flavour. Every batch of 550 bottles is numbered for traceability and authenticity. Delicious in any recipe calling for maple syrup, it's the perfect addition to breakfast, salmon, roasted meats, dressings and cocktails—anything you can imagine! Plus, it makes for an original gift and is made in Montréal.

1769DISTILLERY.COM

Erratum : veuillez noter qu'une erreur s'est glissée dans notre numéro précédent. Le texte que vous auriez dû lire à propos du sirop d'érable de 1769 Distillerie est celui ci-haut. Toutes nos excuses pour la confusion.
Erratum: please note that a mistake occurred in our last issue. The text you should've read about the 1769 Distillery's maple syrup is the one you see above. We are sorry for the misleading information.

PHOTOS : VIRGINIE GOSSELIN (PORTRAIT), CHRISTIAN TREMBLAY (BOUTEILLE/BOTTLE, TRUITE/TROUT)

TRUITE FAÇON DESJARDINS
DESJARDINS' TROUT

Truite des Bobines laquée au sirop d'érable et à l'huile citronnée, salade de baies d'argousier, tomates cerises et féta
Bobines Trout glazed with maple syrup and lemon oil, Served with sea buckthorn, tomato and feta salad

Préparation *Preparation*: 20 min | Cuisson *Baking Time*: 30 min | Portions *Serves*: 4

INGRÉDIENTS

Tomates confites
4 branches de tomates cerises
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive
Sel, au goût
Truite
4 filets de truite sans peau de la Ferme piscicole des Bobines
60 ml (¼ tasse) de sel de mer
5 ml (1 c. à thé) d'huile au citron
30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
Poivre du moulin, au goût
Baies d'argousier marinées
125 ml (½ tasse) de sucre
125 ml (½ tasse) de vinaigre de cidre
60 ml (¼ tasse) d'eau
250 ml (1 tasse) de baies d'argousier
Salade
125 ml (½ tasse) de baies d'argousier marinées
125 ml (½ tasse) de féta émiettée
15 ml (1 c. à soupe) de persil italien, finement haché
15 ml (1 c. à soupe) d'oignon vert, finement tranché
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de tomate confite réservée

PRÉPARATION

Préparer les tomates confites : préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Sur une grande plaque de cuisson munie de rebords, étaler les branches de tomates. Arroser d'huile d'olive et saler au goût. Cuire au centre du four pendant environ 20 min. Réserver. Augmenter la température du four à 180 °C (350 °F).
Préparer la truite : sur une grande plaque de cuisson, étaler les filets de truite. Les saler généreusement et laisser reposer 20 min. Rincer les filets à l'eau froide et les éponger à l'aide d'essuie-tout. Découper 4 grands carrés de papier sulfurisé (parchemin) et en garnir le centre d'un filet de truite. Badigeonner les filets d'un mélange de sirop d'érable et d'huile au citron, et poivrer au goût. Replier le papier sur les filets pour en faire des papillotes, puis les cuire au four 10 min.
Entre-temps, préparer les baies d'argousier : dans une casserole de grosseur moyenne à feu vif, mélanger le vinaigre, le sucre et l'eau, et porter à ébullition. Mettre les baies d'argousier dans un petit bol résistant à la chaleur et les arroser du mélange bouillant. Laisser refroidir. Réserver.
Préparer la salade : dans un petit bol, mélanger les baies d'argousier marinées, la féta, le persil, les oignons verts et l'huile de tomate confite. Réserver.

MONTAGE

Répartir les papillotes dans 4 assiettes et les ouvrir. Garnir chaque filet de truite d'une grappe de tomates confites, puis de salade. Poivrer et servir.

INGREDIENTS

Tomato confit
4 stems of cherry tomatoes on the vine
½ cup (125 ml) olive oil
Salt to taste
Trout
4 skinless filets of Bobines trout
¼ cup (60 ml) sea salt
2 tbsp. (30 ml) maple syrup
1 tsp. (5 ml) lemon oil
Freshly ground pepper, to taste
Marinated sea buckthorn
½ cup (125 ml) sugar
½ cup (125 ml) apple cider vinegar
¼ cup (60 ml) water
1 cup (250 ml) sea buckthorn berries
Salad
½ cup (125 ml) marinated sea buckthorn (See preparation below)
1 tbsp. (15 ml) tomato confit oil, reserved
½ cup (125 ml) crumbled feta cheese
1 tbsp. (15 ml) finely chopped Italian parsley
1 tbsp. (15 ml) thinly sliced green onions

PREPARATION

Prepare tomato confit: Preheat oven to 325°F (160°C). On a large, rimmed baking sheet, arrange tomato stems. Drizzle with oil, adding salt to taste. Bake on centre rack of oven for about 20 minutes. Set aside. Increase oven temperature to 350°F (180°C).
Prepare trout: On a large baking sheet, arrange trout. Salt generously and let sit for 20 minutes. Rinse with cold water and pat dry with paper towels. Spread out four large pieces of parchment paper and lay a filet of trout in the centre of each. Brush with mixture of maple syrup and lemon oil and add pepper to taste. Fold the edges of each piece of paper to make papillotes. Bake on oven's centre rack for 10 minutes.
Meanwhile, prepare sea buckthorn: In a medium saucepan over high heat, combine vinegar, sugar and water, and bring to a boil. Place sea buckthorn berries in a small heatproof bowl and pour the boiling mixture over the berries. Let cool. Set aside.
Prepare salad: In a small bowl, combine feta, parsley, green onions and marinated sea buckthorn berries with 1 tablespoon (15 ml) of oil from the tomato confit.

PRESENTATION

Place one papillote on each dinner plate. Carefully slice open the papillotes. Top each piece of trout with a cluster of tomatoes. Then top with salad, equally divided, and finish with freshly ground pepper. Serve right away.

MARCHÉ

Artisans

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** Fish 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** Takeout

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 514 954-2882 **MarcheArtisans.com**

Suivez-nous *Follow us* @ArtisansMTL

MARCHÉ

A

ILLUSTRATION : TONWEN JONES, COLAGENE.COM