

Les marchés de Montréal Bouillon de cultures

Catherine Dubé

Numéro 98, automne 2003

Place aux marchés

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/15597ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Dubé, C. (2003). Les marchés de Montréal : bouillon de cultures. *Continuité*, (98), 23–27.

Bouillon de cultures



par Catherine Dubé

Compose de fruits d'amélan-chier, cerises à grappes en gelée, cœurs de quenouilles... les pots de Gourmet sauvage, une petite entreprise de Sainte-Adèle, regorgent de saveurs oubliées. Tout est ramassé à la main par un réseau de cueilleurs qui s'enfoncent loin dans les bois, de l'Abitibi à la Côte-Nord, pour dénicher ces présents de la nature. Devant ses chaudrons, Gérard Le Gal, le propriétaire, transforme le tout avec passion et adresse.

Le marché public est le ventre de la ville, un concentré de culture qui en dit long sur ses habitants. Jean-Talon, Atwater, Maisonneuve : trois places du marché qui nourrissent le corps, l'âme et même l'imaginaire des Montréalais.

Lieux de découverte, endroits de prédilection pour la vente de produits régionaux, les marchés de Montréal offrent aux acheteurs une diversité à nulle autre pareille.

Photo: Linda Turgeon



Construit en 1933, le Marché Atwater attire le regard de loin. Situé à proximité du canal de Lachine, il voit défiler une clientèle davantage huppée que les marchés Jean-Talon et Maisonneuve.

Photo : Linda Turgeon

Ses produits occupent une étagère entière à l'entrée du Marché des saveurs du Québec, une boutique du Marché Jean-Talon qui a ouvert ses portes il y a trois ans. Plus du tiers des petits pots de Gourmet sauvage trouvent preneur ici, alors qu'ils sont disponibles dans une centaine de boutiques au Québec. « Dans un marché public, il y a l'espace pour étaler toute la gamme des produits, ce qui n'est pas possible dans une épicerie fine », explique Gérard Le Gal.

Le Marché des saveurs, haut lieu du savoir-faire québécois, fait le bonheur de beaucoup d'autres artisans. Les proprié-

taires, Antonio Drouin et Suzanne Bergeron, ont voulu que ce magasin soit le trait d'union qui manquait entre les producteurs des quatre coins de la province et les Montréalais, prêts à acheter leurs produits mais pas toujours en mesure de les dénicher dans la métropole.

PRIORITÉ À L'AUTHENTICITÉ

Suzanne Bergeron n'aurait pas ouvert sa boutique ailleurs que sur un marché public. « La clientèle des marchés recherche l'authenticité et un lien avec le producteur. Je peux parler de chaque produit et de celui qui l'a fait, car, pour moi, il y a un être humain derrière chaque pot », dit-elle. La commerçante est aussi en mesure d'expliquer la variabilité normale des produits artisanaux et de préciser si la récolte a été bonne ou pas.

Les marchés représentent un endroit de prédilection pour la vente de produits régionaux, affirme le directeur exécutif de la Corporation de gestion des marchés publics de Montréal, Stéphane Ricci. « Ces lieux sont même essentiels aux produits du terroir québécois, ajoute-t-il. Les petits producteurs ne peuvent pas vendre leurs produits dans les supermarchés, car ils sont incapables de fournir les volumes exigés. »

Ces denrées transformées de façon artisanale coûtent souvent plus cher que leur équivalent industriel. « Mais je ne pense pas que ce soit des produits de luxe pour autant, plaide Suzanne Bergeron. En les achetant, on pose un geste réfléchi, celui de bien manger et de permettre à un artisan et à sa famille de vivre. Et parmi mes produits, j'ai des marinades maison, des fromages et des confitures moins cher qu'au supermarché ! »

D'abord créés pour desservir les habitants de leur quartier, les marchés Jean-Talon, Atwater et Maisonneuve attirent aujourd'hui une foule bigarrée qui vient d'au-delà des frontières de Montréal pour s'approvisionner en légumes et fruits de saison. Une promenade au Marché Jean-Talon, le plus achalandé des trois, devient rapidement une fête pour les sens et une riche expérience culturelle. À preuve, il fait même cet automne l'objet d'une série télévisée sur les ondes de Radio-Canada. « C'est un marché extérieur typique, occupé par des producteurs qui changent au gré des saisons et fréquenté par les communautés culturelles », dit Stéphane Ricci. Les arcades qui protègent les étals des intempéries se cachent dans la trame urbaine,

mais on devine leur proximité à l'activité qui règne dans les rues avoisinantes.

Boucheries, épicerie fines, fromageries et autres petites boutiques qui ont poussé tout autour des allées d'étals reflètent la multiethnicité de la clientèle de ce marché. « La mission de notre corporation, c'est d'assurer aux Montréalais un accès aux produits de la terre, dans des marchés qui correspondent à leur identité », précise Stéphane Ricci. Ainsi, les marchés de Montréal n'offrent plus seulement les légumes qui poussent au Québec, mais des produits importés de partout.

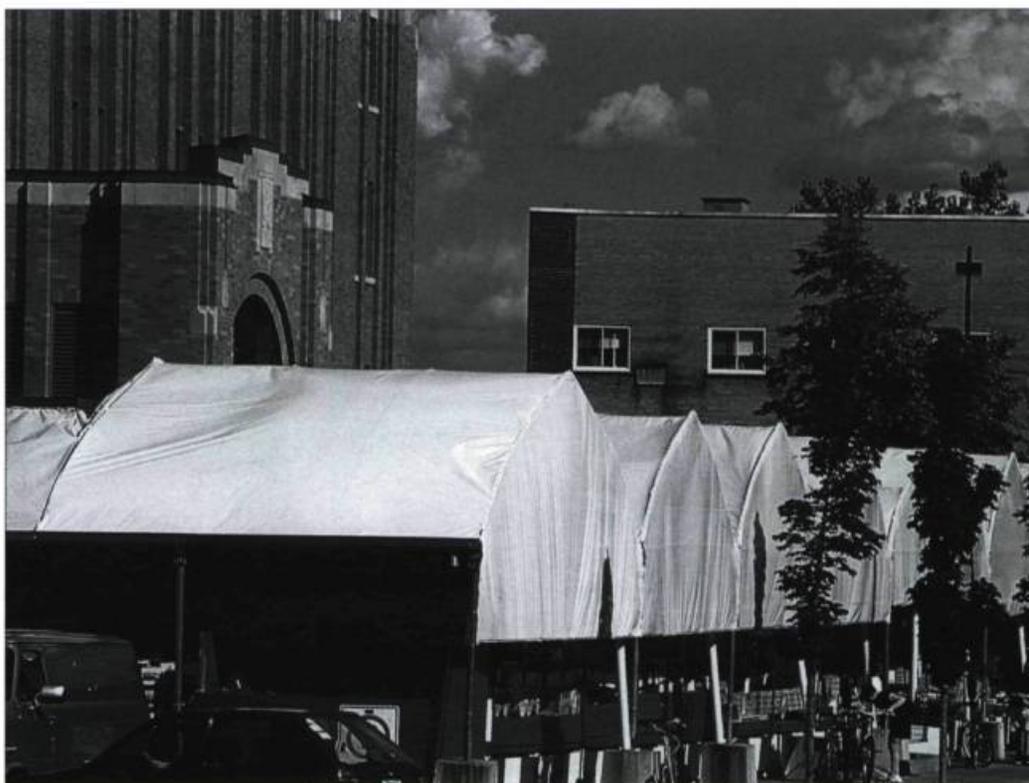
Les quelque 80 producteurs agricoles venant de Lanaudière, des Laurentides, de la Montérégie et de plus loin occupent encore la place de choix au Marché Jean-Talon. Et on agrandit pour en accueillir encore plus. Le Québec connaît une telle effervescence du côté des productions artisanales de toutes sortes que le marché affiche complet. « J'ai dû refuser sept producteurs cette semaine ! » dit Richard Boisvert, gérant des marchés Jean-Talon et Maisonneuve.

Les stationnements en bordure de la rue Henri-Julien seront remplacés par un stationnement souterrain de 206 places, qui sera prêt en mai prochain. L'espace libéré permettra d'ajouter 30 places d'étal extérieur, plusieurs boutiques spécialisées, des stationnements pour vélo, des bureaux administratifs et une salle communautaire. L'ensemble des travaux devrait être terminé en juillet 2004.

LIEUX D'ANIMATION

Contrairement au Marché Jean-Talon, le Marché Atwater s'aperçoit de loin. Le bâtiment construit en 1933, le plus luxueux du genre à l'époque, en est le cœur. Sous les auvents qui le bordent, les maraîchers, acériculteurs, fleuristes et autres producteurs y vendent les fruits de leur travail. À l'intérieur, les bouchers, saucissiers et fromagers interpellent les clients dans la bonne humeur. « Les produits d'élevage sont ici une spécialité », mentionne le directeur Stéphane Ricci. Agneau de Charlevoix, viande biologique, gibier sont offerts à une clientèle un peu plus huppée que dans les autres marchés. Avec la réouverture récente du canal de Lachine et la piste cyclable qui le longe, le Marché Atwater redevient le lieu de rencontre et d'animation qu'il était.

La place du Marché Maisonneuve est aussi beaucoup plus qu'un lieu où faire ses emplettes. L'ancien édifice du mar-



ché, qui domine toujours la place, accueille aujourd'hui des groupes communautaires, dont le Centre sportif et culturel de l'Est. Œuvre majeure de Marius Dufresne, l'édifice de pierres grises de style Beaux-Arts rappelle l'histoire opulente de ce secteur de la ville, tout comme l'imposante sculpture-fontaine de six mètres de hauteur d'Alfred Laliberté intitulée *La Fermière* (voir *Continuité*, n° 67, hiver 1996, p. 42). Réalisée en 1915, elle a été entièrement restaurée en 1995.

La place du marché, dont on vient de terminer le réaménagement en août, est le lieu de manifestations culturelles, de concerts, de brunchs musicaux et de festivals. Le nouveau marché, construit en 1995 à côté de l'ancien édifice, abrite une dizaine de boutiques spécialisées. Durant la saison estivale, quelques producteurs installent leurs étals à l'extérieur. La Corporation de gestion des marchés publics veut maintenant en attirer encore plus, pour redonner à ce marché sa vigueur d'antan. Jusqu'à la mi-octobre, des producteurs d'aliments biologiques s'y donnent rendez-vous les samedis. Le coup d'envoi a été donné les 23 et 24 août lors de la Bio-Fête. La popularité de la Fête des récoltes, qui se tenait simultanément dans les deux autres marchés, est un indice de l'intérêt grandissant de la

Au nord de la ville, le Marché Jean-Talon fait actuellement l'objet d'un agrandissement. Pas moins de 80 producteurs provenant de Lanaudière, des Laurentides, de la Montérégie et d'ailleurs y ont déjà leurs étals.

Photo: Linda Turgeon



Au contact des nouveaux arrivants, les goûts des Québécois se sont développés. Place donc aux nouvelles saveurs et aux possibilités culinaires qu'elles offrent, mais place également aux saveurs anciennes qui reviennent en force. Leur popularité permettra peut-être de sauver un patrimoine génétique autrement en péril.

Photos: Linda Turgeon

population pour les produits alimentaires artisanaux.

GOÛTS D'HIER

Les marchés sont des lieux de découverte. Les saveurs de l'enfance, enfermées dans les bocaux de ketchups vert et rouge de Thérèse Leclerc, de Saint-Roch-des-Aulnaies, côtoient les saveurs de demain, dont la terrine d'émeu, la fleur d'ail et le coulis de poireaux.

Cependant, on n'y trouve que peu de variétés anciennes de légumes issus de notre terroir. Jacques Rémillard, de Saint-Michel-de-Napierville, s'efforce de retrouver ces goûts presque disparus. Le topinambour et la pomme de terre à chair bleue garnissent son étal du Marché Jean-Talon. L'agronome Serge Liard, propriétaire de la Ferme Besil et membre du Programme semencier du patrimoine, tente lui aussi de remettre notre passé au goût du jour. « Notre patrimoine a presque disparu », dit-il. Quelques variétés ont été sauvées, comme le melon de Montréal, le melon d'Oka, la tomate Dufresne ou le concombre de Tante Alice. Mais on ne peut les cultiver à grande échelle, car très peu de semences sont disponibles.

La multiplication de ces semences est un travail difficile et de longue patience, car il faut cultiver les légumes, les sacrifier pour en retirer les graines et les faire sécher selon les règles de l'art (voir *Continuité*, n° 84, printemps 2000, p. 41). « Nous tentons de créer un réseau de semenciers capables de fournir les quantités nécessaires pour que ces légumes se retrouvent sur les marchés publics », dit Diane Joubert, représentante du Programme semencier du patrimoine.



Pour l'instant, ces morceaux de patrimoine colorés et bien croquants ne sont bien souvent disponibles qu'à la ferme ou grâce à des programmes comme celui d'Équiterre, par lequel des agriculteurs jumelés à des citadins viennent chaque semaine à la ville leur porter des paniers de légumes biologiques.

Pour les papilles et les yeux habitués à la standardisation des variétés commerciales, la diversité des variétés anciennes met l'eau à la bouche. Quand ces légumes seront accessibles au grand public, ils feront exploser l'offre déjà éblouissante des marchés de Montréal.

■ Catherine Dubé est journaliste indépendante.