



DU VENDREDI 17 AU DIMANCHE 19 FÉVRIER

FEBRUARY FRIDAY 17 TO SUNDAY 19



Photo: CGMP

Cette année, le marché Jean-Talon convie les visiteurs, gourmands et curieux à participer à une fin de semaine savoureuse dans le cadre du Festival MONTREAL EN LUMIÈRE. Voilà tout un bouquet, bien garni, d'activités pour les 8 à 78 ans ! Soyez donc nôtre ! Bonnes et savoureuses visites dans votre marché public !

This year, Jean-Talon Market invites visitors, gourmands and passers-by to dive into a culinary weekend courtesy of the MONTREAL HIGH LIGHTS Festival. It's a full menu of activities for everyone from 8 to 80! So be our guest! Have a delicious time at your public market!

VENDREDI 17 FÉVRIER / FRIDAY, FEBRUARY 17TH

**LE BAS-SAINT-LAURENT, ON EN FAIT TOUT UN PLAT !
THE LOWER ST. LAWRENCE: MAKE A MEAL OF IT!**

De 10 h à 19 h / From 10 a.m. to 7 p.m. **GRATUIT • FREE**

Venez déguster les excellents produits proposés par des producteurs-transformateurs du Bas-Saint-Laurent, dont le Domaine Acer (acériculteur et alcool), Le Mouton Blanc (fromager), la Micro-brasserie Breughel, l'agneau de Kamouraska (coopérative ovine du K.R.T.), Fou du cochon (charcuteries bio), Pêcheries Ouellet (poissons fumés), Toulidou (acériculteur bio, gelées d'érable, de sapin et de petits fruits), La Framboisière des trois (alcool de petits fruits) et Tapp (choucroute bio).

Come and enjoy the excellent products on offer from the producers and processors of the Lower St. Lawrence region, including Domaine Acer (acer nectar and alcohol), Le Mouton Blanc (cheesemaker), Micro-brasserie Breughel, Kamouraska lamb (K.R.T. ovine cooperative), Fou du cochon (organic butcher), Pêcheries Ouellet (smoked fish), Toulidou (organic acer nectar, maple jelly, spruce jelly, berry jellies), La Framboisière des trois (berry liqueurs) and Tapp (organic sauerkraut).



**LES PRODUITS RÉGIONAUX :
SAVOIR LES RECONNAÎTRE,
SAVOIR LES VALORISER
REGIONAL PRODUCTS: HOW TO
RECOGNIZE AND APPRECIATE THEM**

De 14 h à 15 h / From 2 p.m. to 3 p.m. **GRATUIT • FREE**

Conférence de **Michèle Foreman**, auteure et gastronomie.
Dégustation de produits.

Conference by Michèle Foreman, writer/gourmet, with a tasting of food samples. Activity in French only.

SAMEDI 18 FÉVRIER / SATURDAY, FEBRUARY 18TH



**LES PETITS MARMITONS
DU MARCHÉ !
'KIDS & KITCHENS' AT THE MARKET!**

De 9 h à 11 h / From 9 a.m. to 11 a.m.

Atelier de cuisine pour enfants de 8 à 12 ans, animé par le chef cuisinier **André-Paul Moreau**. Chaque enfant repart à la maison avec un repas préparé. Capacité : 18 enfants / Coût : 10 \$ par enfant (taxes incluses). Réservations et paiement à l'avance obligatoires, uniquement à la Librairie Gourmande du marché Jean-Talon : (514) 279-1742.

Kitchen workshop for children aged 8-12, hosted by chef André-Paul Moreau. Each child leaves with a prepared meal. Activity in French only. Capacity: 18 children / Admission: \$10 per child (taxes included). Reservations and advance purchase necessary, available only at the Librairie Gourmande at Jean-Talon Market: (514) 279-1742

Activité au Marché Jean-Talon

Festival Montréal en lumière

17 février 2006