

Time Out Market Montréal réunit le meilleur de la ville sous un seul toit

MONTRÉAL, QC (14 novembre 2019) — [Time Out Market Montréal](#) a ouvert ses portes au public le 14 novembre. Le marché gastronomique et culturel très attendu réunit le meilleur de la ville sous un seul toit : on y retrouve de la nourriture de 16 des chefs et restaurateurs les plus en vue de Montréal, de délicieux cocktails artisanaux concoctés par les meilleurs mixologues de la ville, des cours de cuisine et des expériences culturelles — le tout basé sur une sélection faite par l'équipe éditoriale de Time Out.

S'étendant sur 40 000 pieds carrés, Time Out Market Montréal présente ce que la ville a de mieux à offrir. Du matin au soir, les visiteurs peuvent découvrir les 16 restaurants, sa cuisine de démonstration, son école de cuisine, ses trois bars, son espace culturel ainsi que son espace commercial. Installé au Centre Eaton de Montréal sur la rue Sainte-Catherine, une importante destination du centre-ville détenue et gérée par le leader mondial de l'immobilier Ivanhoé Cambridge, Time Out Market offre une nouvelle destination culinaire et culturelle en plein cœur de la ville.

« *Time Out Market Montréal apporte une expérience unique à la ville — nous sommes excités d'accueillir nos visiteurs dans ce lieu sensationnel, » affirme Didier Souillat, PDG de Time Out Market.* « *Nous sommes venus à Montréal avec la mission de réunir le meilleur de la ville sous un seul toit et nous sommes incroyablement fiers que la scène gastronomique montréalaise ait accepté notre invitation à se joindre au Time Out Market. C'est un endroit qui vous donne un aperçu des prouesses culinaires de la métropole. Chaque jour de la semaine, du matin au soir, vous pouvez choisir parmi plus de 100 plats incroyables, chacun représentant certaines des meilleures tables de Montréal. Il y en aura vraiment pour tous les goûts. »*

« *Time Out Market, c'est explorer les différentes cuisines et expériences culturelles, voir les chefs et leurs équipes cuisiner juste devant vous. Vous pouvez ensuite profiter de l'atmosphère décontractée aux tables communes et passer du temps en famille et entre amis. Nous nous engageons à démocratiser la haute gastronomie. »*

La sélection éditoriale pour Time Out Market Montréal: De grands chefs et restaurateurs

Afin de sélectionner les meilleurs talents culinaires de Montréal, l'équipe éditoriale locale de Time Out a testé et goûté les meilleurs plats de la ville, pour ensuite inviter certains des meilleurs chefs et restaurateurs à se joindre à Time Out Market. Le résultat de ce processus de sélection est une offre incroyable de cuisine locale variée - servie sur dans des assiettes en porcelaine fine avec des couverts, et rendue abordable et accessible. Time Out Market Montréal regroupe les meilleurs chefs et restaurateurs suivants:

Le chef de renommée mondiale, Normand Laprise, apporte sa touche ingénieuse au Time Out Market Montréal avec Burger T!

Aucune célébration de la cuisine locale ne serait complète à Montréal sans le travail novateur du chef Normand Laprise. En encourageant le mouvement de la ferme à la table au Québec avec l'ouverture de son restaurant gastronomique Toqué! en 1993 et avec la publication de son livre de recettes *Toqué! Les artisans d'une gastronomie québécoise* primé par la James Beard Foundation, la contribution du chef Laprise à la scène culinaire montréalaise est légendaire. Toqué! a également été une école prolifique pour d'autres chefs talentueux du Time Out Market Montréal dont Charles-Antoine Crête et Jeffrey Finkelstein. En 2010, Normand Laprise et Christine Lamarche, copropriétaires de longue date du Toqué!, élargissent la famille Signé Toqué! avec l'ouverture de la Brasserie T! dans le Quartier des spectacles de Montréal, où les burgers savoureux sont

considérés parmi les meilleurs de la ville, et l'ouverture du restaurant Beau Mont en 2019. En 2009, le chef Laprise a été nommé Chevalier de l'Ordre national du Québec et décoré de l'Ordre du Canada en 2014 pour son impact incommensurable sur le développement de la cuisine québécoise. Poursuivant la philosophie de Signé Toqué! de travailler exclusivement avec des ingrédients de producteurs locaux, Burger T! offre des hamburgers gastronomiques et écoresponsables, ainsi que des frites faites maison avec la touche magique du chef.

Les chefs Charles-Antoine Crête et Cheryl Johnson transportent la cuisine avant-gardiste du Montréal Plaza au Time Out Market

Charles-Antoine Crête et Cheryl Johnson sont connus depuis longtemps pour leur passion, leur créativité sans borne et leur façon unique de combiner l'excentricité culinaire à la technique. Leurs présentations spectaculaires hautement réussies et leurs saveurs uniques, qu'ils transporteront au Time Out Market Montréal, ont toujours séduit la clientèle canadienne et même internationale. Depuis son ouverture en 2015, leur restaurant Montréal Plaza figure, année après année, sur le palmarès des 100 meilleurs restaurants au Canada occupant le 8e rang en 2019. Crête a commencé sa carrière en travaillant pour Normand Laprise, chef québécois légendaire qui deviendra son mentor de longue date chez Toqué !. Il y fait la rencontre de Cheryl Johnson, sa future acolyte culinaire. Ensemble, Charles-Antoine Crête et Cheryl Johnson ont réalisé l'ouverture du Montréal Plaza et plus récemment, du Foodchain. La cuisine audacieuse du Montréal Plaza peut dorénavant être dégustée au Time Out Market Montréal.

Les chefs Claude Pelletier et Mélanie Blouin proposent les plats de viande et de poisson d'exception du Club Chasse et Pêche au Time Out Market Montréal

Le Club Chasse et Pêche a ouvert ses portes en 2004. Depuis, il ne cesse d'impressionner ses clients par son atmosphère unique et intime et par ses plats exquis à base de viande et de poisson, préparés avec une incroyable habileté. Issu d'un partenariat entre le designer et collègue restaurateur du Time Out Market Montréal Bruno Braën (Moleskine, Pullman, Big in Japan), le copropriétaire Hubert Marsolais (Le Serpent, Il Miglio, Le Filet) et les chefs Claude Pelletier et Mélanie Blouin, Le Club Chasse et Pêche connaît un succès constant autant au niveau local qu'international depuis quinze ans, se classant régulièrement dans les palmarès des meilleurs restaurants de Montréal. Comme son nom l'indique, le menu du Club Chasse et Pêche met en valeur à la fois le gibier local et les prises du Québec, d'une façon surprenante et différente chaque semaine. Le menu, créé par Claude Pelletier et Mélanie Blouin, a pour but de faire découvrir à sa clientèle la cuisine gastronomique québécoise. C'est ce type d'expérience que l'équipe fait vivre aux visiteurs du Time Out Market avec des plats tels que Risotto au cochonnet braisé, lamelles de foie gras ou Chasse et pêche : homard & ris de veau.

Le chef Paul Toussaint sert une cuisine haïtienne réconfortante et épicée

Né en Haïti et ayant déménagé au Canada à l'âge de 19 ans, Paul Toussaint s'est lancé dans sa carrière culinaire à Montréal après avoir obtenu son diplôme du Collège LaSalle. Il joint par la suite l'équipe du Toqué! en tant qu'apprenti cuisinier. Il retourne quelques années en Haïti afin d'aider la communauté après le tremblement de terre dévastateur avant de revenir à Montréal en 2017 en tant que chef du restaurant Agrikol. Entièrement dévoué au riche patrimoine culinaire et culturel d'Haïti, sa cuisine caribéenne, riche en textures, en saveurs et en épices, a conquis le cœur et l'estomac de ses invités. En tant que chef signature et sous son propre nom, il se joint au Time Out Market Montréal qui devient une nouvelle vitrine pour son incroyable talent. Il emmène les gens dans un voyage gastronomique misant sur les saveurs avec un menu qui met en vedette son griot avec pikliz piquant, ses acras ou ses côtes levées fondantes à l'ananas et au rhum.

Montréal Plaza Deli rend la simplicité inoubliable au Time Out Market

Le déli fait sensation au Time Out Market avec le Montréal Plaza Deli, la nouvelle addition des chefs Charles-Antoine Crête et Cheryl Johnson au marché. Ils offrent également un concept unique de cuisine végétale avec Foodchain et la restauration avant-gardiste de leur restaurant phare, le Montréal Plaza, l'un des restaurants les plus acclamés au Canada. Leur restaurant de style déli transforme des classiques comme une simple salade aux œufs, une minestrone ou un sandwich au filet de porc frit en quelque chose d'inoubliable et de satisfaisant grâce à un éventail inattendu de techniques et de saveurs. Manger au Montréal Plaza Deli, c'est comme recevoir une invitation personnelle dans la cuisine familiale d'un grand chef !

Olive et Gourmando sert des déjeuners toute la journée, des sandwichs et encore plus

Un menu sans précédent pour le petit-déjeuner, le brunch et le lunch est ce qui a fait d'Olive et Gourmando une adresse coup de cœur du Vieux-Montréal. Les propriétaires Dyan Solomon et Éric Girard ont été formés sous le célèbre chef Normand Laprise au Toqué! avant d'ouvrir Olive et Gourmando en 1997. Depuis, ils ont ouvert le restaurant Foxy et le bar à apéritif Un Po' Di Piu, tout en maintenant l'excellente réputation d'Olive et Gourmando, une boulangerie et un café accueillant où l'expertise gastronomique des propriétaires s'associe à une atmosphère décontractée et à des produits faits maison. Après deux décennies, cette institution est plus populaire que jamais : elle sert des paninis décadents, des bols de chia rafraîchissants, des pâtisseries fraîchement sorties du four, des cafés satisfaisants et d'autres plats qui attirent de longues files de clients affamés. L'équipe propose ses délicieuses pâtisseries et sandwichs, ses incontournables du déjeuner et du brunch au Time Out Market avec un menu alléchant servi toute la journée.

Romados sert son célèbre poulet rôti portugais

Depuis 1994, Romados sert ce que les Montréalais considèrent le meilleur poulet rôti portugais en ville et un des plats les plus appréciés des locaux. Le duo père-fils composé de Fernando et Manny Machado, tous deux chefs propriétaires du Romados, amènent au Time Out Market Montréal leurs meilleures spécialités, en plus de pâtisseries portugaises décadentes dont leurs fameux pasteis de nata. Au menu, l'une de leurs recettes les plus populaires, le poulet recouvert de leur sauce piri-piri signature, servi avec une sélection d'accompagnements délicieux, dont une salade verte, des frites assaisonnées ou une poutine. Ce sont de tels plats qui ont fait la renommée du Romados, autant auprès des Montréalais que des touristes qui l'inscrivent sur leur liste d'adresses incontournables à essayer.

Le Restaurant Moleskine offre ses pizzas napolitaines au Time Out Market Montréal

Depuis l'ouverture du Moleskine au centre-ville de Montréal en 2016, les pizzas cuites au four à bois servies au rez-de-chaussée du restaurant ont toujours été applaudies par les critiques et appréciées des locaux. Fier Montréalais depuis 1997, le chef Fred St-Aubin a étudié la cuisine italienne à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et a remporté le prestigieux concours international Les Toques Blanches en 1999. Il a ensuite perfectionné son art en Europe, travaillant, entre autres, pour le restaurant La Maison Troisgros, trois fois étoilé Michelin. Désormais, Fred St-Aubin ainsi que Catherine Bélanger et Bruno Braën, copropriétaires du Moleskine, apporteront leurs pizzas incontournables au Time Out Market Montréal. Les amateurs de cuisine italienne authentique peuvent déguster la Margherita, l'Américaine et la Salsiccia, toutes préparées avec des ingrédients frais tels que des saucisses maison, des fromages stracciatella di bufala et fior di latte, ainsi que de l'huile d'olive et une délicieuse sauce tomate.

Le Red Tiger offre sa cuisine vietnamienne parfumée

Depuis son ouverture en 2015, Le Red Tiger ne cesse de surprendre avec ses plats traditionnels, son atmosphère conviviale et son menu savoureux inspiré de la cuisine de rue du Sud du Vietnam. Le Red Tiger est le troisième restaurant de Phong Thach, chef montréalais d'origine vietnamienne, et de ses partenaires d'affaires Dan Pham et le Lucky Belly Group; l'équipe victorieuse derrière Kamehameha Snack-bar, Miss Wong, Le Golden Dragon et Le Blossom. Ensemble, ils apportent le plaisir et l'excitation, sans compter les saveurs exceptionnelles de l'Asie du sud-est à Time Out Market Montréal avec Le Red Tiger Cantine Vietnamienne. Le

menu propose une variété de plats spécialisés tels que de délicieux sandwichs banh mi, un savoureux carpaccio de boeuf Bo tai chanh, une salade de papaye rafraîchissante, des bols et des soupes traditionnels du Vietnam ainsi que plusieurs autres options.

Avec Il Miglio, le chefs Claude Pelletier et Mélanie Blouin présente un concept axé sur les pâtes fraîches artisanales et des plats italiens en toute simplicité au Time Out Market Montréal

Imaginé par le chef Claude Pelletier, en collaboration avec les copropriétaires Giovanni Rasile, Michele Mercuri et Hubert Marsolais, Il Miglio rend hommage à son célèbre quartier, le Mile-End. Depuis son ouverture au début 2017, ce restaurant décontracté est un des favoris des locaux qui apprécient sa cuisine italienne exquise, ses antipastis frais et ses pâtes, parmi les meilleures en ville. La popularité instantanée de cet incontournable du Mile-End a mené à l'ouverture en 2019 d'Il Miglio Express dans le Vieux-Montréal, offrant ainsi aux travailleurs et travailleuses des plats de pâtes de qualité à l'heure du lunch. Cette année, Il Miglio – sous la direction de chef Mélanie Blouin – se joint au Time Out Market avec des plats italiens simplement magnifiques, savoureux et alléchants, comme Boulettes de veau, sauce tomate & basilic ou Campanelle champignons, truffe, jus de veau.

Le comptoir japonais Marusan amène son expertise au Time Out Market Montréal avec ses bols de ramen savoureux, son donburi et encore plus

Depuis 2016, le propriétaire et chef Hideyuki Imaizumi, renouvelle son offre de cuisine japonaise dans son restaurant Marusan, où les plats classiques sont réinventés grâce à des saveurs et des textures audacieuses. Un comptoir minimaliste proposant des plats pour emporter à l'heure du lunch, le Marusan se transforme en izakaya moderne et intime le soir. Le restaurant propose à ses clients, non seulement des plats uniques, mais une expérience culinaire moderne incomparable, avec des bols de ramen et de donburi savoureux, ainsi que différents services de l'omakase (menu spécial du chef). Le chef d'origine montréalaise, Tetsuya Shimizua a étudié à Tokyo, Vancouver et Toronto avant de déménager à Montréal pour ouvrir son propre restaurant japonais et faire équipe avec Imaizumi. Il cuisine des plats décontractés et réconfortants pour les clients du Time Out Market Montréal, incluant son riz au cari Karaage (poulet frit), sa soupe de ramen au porc tonkatsu et son œuf poché à la truffe.

Foxy réchauffe l'ambiance du Time Out Market Montréal avec ses grillades

Après près de vingt ans, les chefs propriétaires Dyan Solomon et Éric Girard, ambassadeurs du petit déjeuner et du lunch à Montréal, élargissent leur offre en 2015 avec Foxy, leur adresse nocturne. Situé dans Griffintown sur la rue Notre-Dame Ouest, Foxy propose des plats cuits au four à bois. Les menus sont soigneusement élaborés par les chefs principaux Leigh Roper (anciennement au Vin Papillon et Joe Beef) et Vincent Russell (anciennement au Comptoir), en utilisant fièrement des ingrédients frais et de producteurs locaux. Au Time Out Market, Foxy sert des plats grillés, savoureux et réconfortants. Le menu compte des huîtres servies avec une mignonnette à l'oignon brûlé et une sauce piquante maison, la féta signature de Foxy garnie d'orange cara cara grillée de courge poivrée rôtie, de miel d'été et d'huile de graine de citrouille au chili des gnocchis faits à la main avec pleurotes, fromage cacio di bosco et beurre noisette; et plusieurs autres délicieux plats !

Grumman '78 restaurant et camion de rue transporte sa cuisine fusion-mexicaine unique au Time Out Market

Avec une philosophie basée sur le plaisir de manger et de partager un repas en bonne compagnie, Grumman '78 est un établissement unique en son genre qui offre une excellente cuisine gastronomique dans un cadre décontracté. Les copropriétaires Gaëlle Cerf et Hilary McGown, en collaboration avec le chef Sébastien Harrison-Cloutier, ont créé un restaurant à la fine pointe de la gastronomie moderne. Lorsque Grumman '78 a ouvert ses portes en 2011, seuls les plats qui sont désormais servis dans leur camion-cuisine (le premier en son genre à Montréal) étaient offerts. L'engouement grandissant pour leurs tacos avant-gardistes a poussé Cerf et McGown à ouvrir, quelques mois plus tard, un espace permanent dans un garage transformé du

quartier Saint-Henri. Le menu propose un mélange éclectique qui inclut leurs plats d'inspiration mexicaine dont les tacos au poisson, les tacos gobi halloumi et la salade de jicama ainsi qu'une carte des vins impeccable entièrement constituée d'importations privées. Lauréat du prestigieux prix Les Lauriers de la gastronomie québécoise dans la catégorie food truck de l'année 2019, Grumman '78 avec ses délicieux repas et son atmosphère accueillante est un choix évident pour Time Out Market Montréal.

Foodchain et son concept unique de cuisine végétale débarque au Time Out Market Montréal

La gastronomie et la restauration rapide ne sont dorénavant plus contradictoires grâce à l'ingéniosité des chefs Charles-Antoine Crête, Cheryl Johnson et Jeffrey Finkelstein. En s'associant aux copropriétaires Jean-François Saine et Zébulon Perron (célèbre architecte et designer d'intérieur à Montréal), ils ont ouvert Foodchain, un comptoir de restauration rapide mettant en vedette les légumes. Peu de temps après l'ouverture au printemps 2017, les Montréalais étaient déjà accros à leur façon d'aborder l'alimentation saine. Qu'est-ce que Food Chain a de si spécial ? La laitue et les protéines animales ne figurent pas sur le menu et tous les légumes sont coupés sur place pour plus de fraîcheur. Chaque élément sur le menu propose une combinaison différente de légumes, hachés ou tranchés, pour bien mettre en valeur la texture et la saveur de chaque ingrédient. Leurs salades comprennent également des herbes, des graines croquantes et des vinaigrettes savoureuses conçues pour rehausser le goût de chaque plat. En accompagnement, le «pain magique» une création de Jeffrey Finkelstein (le génie de la pâtisserie derrière Hof Kelsten et Hof SuCrée de Time Out Market Montréal), un pain fait avec des oignons caramélisés, du fromage, des herbes et des épices. Les Montréalais pourront vivre l'expérience végétale ultime de Foodchain au Time Out Market Montréal.

Hof SuCrée, un nouveau concept de desserts offert au Time Out Market Montréal par la célèbre boulangerie montréalaise Hof Kelsten, comble les dents sucrées

Jeffrey Finkelstein et sa partenaire, la chef pâtissière Suyin Wong, élargissent leur offre de douceurs avec Hof SuCrée. Le duo derrière la célèbre boulangerie montréalaise Hof Kelsten s'est réuni pour créer un nouveau comptoir de desserts au Time Out Market Montréal. Chef local possédant une expérience mondiale exceptionnelle, Finkelstein a étudié au International Culinary Center à New York et a raffiné ses techniques dans plusieurs restaurants trois étoiles Michelin dont Per Se, French Laundry, elBulli, le restaurant deux étoiles Michelin Noma, ainsi qu'aux côtés du chef emblématique Normand Laprise chez Toqué ! à Montréal. Chacune de ces expériences a influencé à sa façon son style culinaire, mais c'est en travaillant avec le chef pâtissier de renommée internationale Oriol Balaguer, à la boutique de confiseries du même nom, qu'il a découvert son amour pour la pâtisserie. Aujourd'hui, sa boulangerie est reconnue dans le monde entier pour ses incontournables délices français comme les croissants et les baguettes, ses panettones et pains ciabattas italiens et ses classiques juifs, dont les challahs et les babkas. Finkelstein maîtrise à la perfection l'art de la chimie entre la farine, l'eau et le sucre. Wong, anciennement de Lumière Vancouver et chef pâtissière à la Maison Boulud à Montréal, ajoute une touche d'expertise aux ingrédients de Jeff. Au Time Out Market Montréal, ils présentent Hof SuCrée, un concept offrant une grande variété de viennoiseries, ses desserts signatures et des pâtisseries créées exclusivement pour le marché.

Dalla Rose apporte ses glaces artisanales et ses sandwichs à la crème glacée

L'année 2016 a été marquée par l'ouverture de Dalla Rose - un glacier devenu un lieu très prisé de la ville. Les propriétaires italo-canadiens Michael Dalla Libera et Nicholas Rosati se sont rencontrés alors qu'ils travaillaient ensemble au restaurant Nora Grey. Né à Vancouver, Nicholas est un vétéran de l'hôtellerie qui a travaillé dans l'industrie du vin et de l'alimentation à Toronto et à Montréal. Originaire de Montréal, Michael a passé plus de 15 ans à travailler dans des restaurants réputés, tels que la Maison Boulud, Nora Gray et Manitoba. Ils sont tous les deux passionnés par l'expérimentation avec des ingrédients locaux et par l'intégration de leur expérience culinaire dans des produits extrêmement créatifs. Les saveurs inventives et non conventionnelles de Dalla Rose changent avec les saisons, en employant des ingrédients comme le blé d'inde québécois, les baies locales et plus encore. Comme dans leur quartier populaire de Saint-Henri, les

visiteurs du Time Out Market peuvent se délecter et photographier leur délicieuse crème glacée faite à la main dans un cornet, une tasse ou dans un sandwich à la crème glacée. Les saveurs sont à la fois permanentes et saisonnières comme les saveurs tire éponge, fraises du Québec, noix de coco & camerise et blé d'inde du Québec - en plus d'options sans gluten et végétaliennes.

Le chef Laurent Godbout s'installe dans la cuisine de démonstration

Les Montréalais peuvent accueillir chaleureusement le célèbre chef local Laurent Godbout qui est fébrile de faire un retour en cuisine au Time Out Market Montréal après une année de voyages et d'aventures. Ancien chef du restaurant Chez L'Épicier, le chef Godbout a contribué au rayonnement du mouvement « de la ferme à la table » au Québec en préparant des plats de sa ville natale, Lac-Mégantic. Littéralement nommé « de chez l'épicier », le succès de son restaurant phare du Vieux-Montréal ouvert en 2000 a amené Godbout et son épouse à ouvrir un deuxième établissement à Palm Beach, en Floride, en 2015. Pour offrir aux Floridiens toutes les saveurs de la cuisine canadienne, certains des plats les plus populaires du chef dont le saumon fumé à l'érable avec œuf poché et les pilons de poulet laqués à l'érable sont inspirés de l'expérience classique de la cabane à sucre. Godbout a également publié deux ouvrages : Laurent Godbout, chef Chez L'Épicier et Comme au chalet. Il a remporté le prix du chef de l'année décerné par la Fédération culinaire canadienne en 2006 et a représenté le Québec dans des compétitions culinaires à travers le monde. Le grand talent de Laurent Godbout sera au rendez-vous au Time Out Market Montréal et les visiteurs pourront le regarder préparer des plats de A à Z, bien assis sur des tabourets directement au comptoir de sa cuisine.

Ateliers & Saveurs donne des cours de cuisine à l'école de cuisine du Time Out Market Montréal

Ateliers & Saveurs, une école de cuisine pas comme les autres, est la première du genre en Amérique du Nord et proposera dans un même endroit des ateliers de cuisine, des cours de mixologie et des dégustations de vins. Les restaurateurs et fondateurs Arnaud Ferrand, ainsi que Éric et Fanny Gauthier, ont ouvert leur première succursale dans le Vieux-Montréal en 2008 afin de partager leur passion pour la cuisine, le vin et la mixologie. À présent, ils offriront leurs cours à l'école de cuisine du Time Out Market Montréal, un lieu où les invités de tous les niveaux pourront apprendre de nouvelles recettes et découvrir le plaisir de cuisiner. Chaque atelier sera animé par des professionnels passionnés et expérimentés désirant partager leurs années d'expérience. Les invités d'Ateliers & Saveurs au Time Out Market pourront choisir parmi une multitude de cours offerts à partir de 22 \$ qui comprendront non seulement l'atelier de cuisine et le savoir-faire transmis par les chefs, mais aussi le repas qu'ils auront préparé ainsi que des dégustations de vins. Les cours seront disponibles pour réservation plusieurs semaines avant l'ouverture du marché via le site [web d'Ateliers & Saveurs: www.ateliersetsaveurs.com/en/branche/timeoutmarket](http://www.ateliersetsaveurs.com/en/branche/timeoutmarket)

Signé Local vendra des articles fabriqués au Québec au magasin Time Out Market de Montréal

Fondé en 2015 par les entrepreneurs Vanessa Lachance et Maxime Tremblay, dans le but de favoriser la consommation responsable et l'achat de produits locaux, Signé Local est un magasin qui offre une vaste sélection d'articles de qualité fabriqués par des créateurs et des entrepreneurs du Québec. L'équipe vend désormais sa merveilleuse gamme de produits dans l'espace commercial du Time Out Market Montréal et les visiteurs peuvent y découvrir des produits de première qualité, faits ici, comme des produits du terroir, des objets de décoration, du linge, des produits de beauté et bien plus encore.

Une offre de boissons qui complète l'expérience culinaire

Time Out Market Montréal offre une grande variété de boissons non alcoolisées et plusieurs comptoirs servant de la bière, du vin et des spiritueux, en plus d'un menu inégalé de cocktails issus de recettes de dix des meilleurs bars de la ville. Les cocktails signature comptent un chic Martini Sauge du **Pelicano** (vodka et gin mélangés avec des amers de concombre et une garniture de feuille de sauge); un Yuzu No Hana rafraîchissant et épicé de **Gokudo** (mezcal et liqueur de fleur de sureau mélangée à des tranches de jalapeño, du jus de citron et du sirop de yuzu); La Nostalgie de **Coldroom** (vodka mélangée à de la liqueur de rhubarbe, du sirop

de framboise et du citron pressé, avant d'être garnie d'une mousse de kombucha et saupoudrée de muscade); un MN Mai Tai du bar **Le Mal Nécessaire** (cette version ludique de la boisson tiki classique comprend du rhum clair et foncé, du falernum, des jus de citron et d'ananas et une touche d'amer); et un Isla Mujeres fruité du bar **Le Royal** (tequila et spritz québécois Les îles mélangés avec du nectar de goyave, du tamarin, du sirop d'agrumes et une touche pétillante de soda). Les bars **El Pequeño**, **Le 132 Bar Vintage**, **Cordova**, **Perles & Paddock** et **Le 4^e Mur** ont également contribué à des cocktails spécialisés qui sont offerts au bar du Time Out Market Montréal. Pour compléter le menu, on retrouve des cocktails sans alcool comme le Zingi, des smoothies comme l'Açaïa en plus d'une grande sélection de vins, un choix exclusif de vins natures et oranges, ainsi que des bières en fût provenant de quatre des meilleures microbrasseries locales du Québec : Dieu du Ciel, Archibald, Microbrasserie de Charlevoix et Pit Caribou.

Pour plus d'informations sur nos marchands, nos bars et nos heures d'ouverture, consultez notre site-web www.timeoutmarket.com/montreal.

Time Out Market Montréal fait partie de l'expansion mondiale d'un phénomène culinaire

Suite à l'énorme succès du [Time Out Market Lisbon](#) ouvert en 2014 et maintenant devenu l'attraction la plus populaire du pays avec ses 3,9 millions de visiteurs en 2018, le marché montréalais est l'un des cinq marchés ouverts par Time Out Group en Amérique du Nord cette année. Time Out Market Miami et New York ont ouvert leurs portes en mai 2019, Boston en juin 2019, Montréal et Chicago en novembre. Time Out Market devrait ouvrir également à Dubaï (2020), Londres-Waterloo (2021) et Prague (2022).

« Nous avons ouvert notre premier marché Time Out Market à Lisbonne en 2014 et ce dernier a connu un succès monstre, aimé autant par les locaux que les touristes. Aujourd'hui, nous déployons ce concept fantastique vers d'autres grandes villes à travers le monde », a déclaré Julio Bruno, PDG de Time Out Group plc. « D'ici la fin de 2019, il y aura six Time Out Market, totalisant plus de 185 000 pieds carrés et offrant de la nourriture provenant de 120 des meilleurs chefs au monde, chacun d'entre eux ayant été sélectionnés par nos rédacteurs locaux qui connaissent la ville sur le bout de leurs doigts. C'est pourquoi Time Out Market est une extension parfaite de notre marque emblématique Time Out. Depuis plus de 50 ans, nous aidons les gens à mieux sortir dans les plus grandes villes du monde grâce à notre contenu unique. Aujourd'hui, nous apportons cette sélection éditoriale du meilleur de la ville dans des endroits physiques à travers le monde afin que tous puissent en profiter. »

Time Out Market fait partie intégrante de l'héritage de Time Out, un magazine créé à Londres en 1968 pour permettre aux gens de découvrir le meilleur de la ville. Depuis, les rédacteurs de Time Out ont écrit sur les meilleurs restaurants et bars et expériences culturelles pour permettre aux gens de profiter du meilleur de la ville. Aujourd'hui, une équipe de journalistes experts partout dans le monde expérimentent et partagent les meilleures choses à faire dans 327 villes de 58 pays sur le web et les médias sociaux, dans des magazines et lors d'événements spéciaux. Cette sélection de bonnes adresses prend maintenant vie à travers Time Out Market.