

DU 12 AU 24 SEPTEMBRE 2023



MARTINIQUE

gourmande



FESTIVAL CULINAIRE
ET SOLIDAIRE

DOSSIER DE PRESSE

MARTINIQUEGOURMANDE.CA



MOT DE BIENVENUE

« DE LA TRADITION À L'INNOVATION »



Crédit : T. Salinière

Chers amis, chères amies de la Martinique,

Bienvenue à la 16^e édition du Festival Martinique Gourmande
Bèl bonjou !

Depuis 2008, date de la création du festival à l'initiative du Comité Martiniquais du Tourisme au Canada, le Festival Martinique Gourmande est maintenant une référence de la culture culinaire martiniquaise au Québec.

Bien plus qu'un festival culinaire, Martinique Gourmande incarne deux valeurs fortes de la philosophie martiniquaise : le partage et la solidarité. Pour la 4^e année consécutive, l'événement s'associe aux Cuisines Solidaires de la Tablée des Chefs. Une communion bénéfique aussi bien au Québec qu'en Martinique. Parce que le partage d'un bon repas fait partie des plaisirs simples, mais précieux, de la vie.

La gastronomie martiniquaise est une cuisine qui voyage, issue elle-même d'une multitude d'influences. C'est la raison pour laquelle, cette année encore, Martinique Gourmande se déploie davantage en région. Toujours avec le concours de Chefs québécois et martiniquais*, la magie des sens et des saveurs prendra vie avec des collaborations à quatre mains. Un dialogue gustatif unique entre la Martinique et le Québec.

Le Marché Créole à Montréal, point d'orgue du festival, vous invite à goûter à la cuisine créative de l'île aux fleurs, enrichie d'arômes québécois. Pour la première fois, cet événement mettra en lumière une variété de mets authentiques préparés par nos chefs martiniquais en étroite collaboration avec des étudiants de l'ITHQ et leur Chef enseignant.

Que vous soyez fins gourmets, amateurs de plats épicés ou de saveurs sucrées, cette 16^{ème} édition, placée sous le signe de « la tradition à l'innovation », est une rencontre gastronomique qui vous fera voyager au cœur de la culture martiniquaise et vous transportera dans l'ambiance chaleureuse et festive de la Martinique. Bon appétit !

La Martinique, elle vous M!

Bénédicte Di Géronimo

Présidente du Comité Martiniquais du Tourisme

*Afin de fluidifier la lecture, nous avons choisi de conserver l'écriture au masculin.

COUP DE PROJECTEUR SUR MARTINIQUE GOURMANDE 2023

DU 12 AU 24 SEPTEMBRE 2023

Les incontournables de cette année

16^e édition du Festival Martinique Gourmande

En 2008, à l'initiative du Comité Martiniquais du Tourisme au Canada, la recette du festival prend vie. Rendez-vous annuel juste après l'été, le festival veut prolonger le goût des vacances dans le cœur des Québécois et Québécoises et leur donner le goût de visiter la Martinique.

Seize ans plus tard, le Festival Martinique Gourmande fait partie du paysage des festivals incontournables de Montréal. C'était l'un des premiers du genre dans la région!



4 Chefs invités de la Martinique



Un **concours Martinique Gourmande** offrant à tous la possibilité de gagner un **voyage pour 2 personnes** en Martinique, avec Air Canada et l'hôtel Bambou.

Cette année, le Festival Martinique Gourmande porte la mention AIFQ pour **l'Année de l'innovation franco-québécoise**, portée par les Ministères des Affaires Étrangères de France et du Québec. C'est l'occasion de renforcer la relation entre la Martinique et le Québec afin de faire émerger de nouveaux partenariats bénéficiant aux deux territoires.

Un festival pour tous avec les **Cuisines Solidaires de la Tablee des Chefs**. Grâce à un don du Comité Martiniquais du Tourisme, 5000 portions inspirées de la gastronomie martiniquaise, l'effiloché de porc à l'érable et au colombo, seront distribuées aux banques alimentaires du Québec.



Le **Marché Créole**, un lieu festif et gourmand, ouvre ses portes pendant deux jours au Pavillon du Grand Quai du Port de Montréal, le samedi 16 septembre de 12 h à 19 h et le dimanche 17 septembre de 11 h à 18 h. L'entrée est gratuite.

Des **partenaires exceptionnels** renouvellent leur soutien au festival et de nouveaux alliés prestigieux s'y joignent.

Plus de 30 établissements participants dans plusieurs villes du Québec proposent du 12 au 24 septembre un menu ou un cocktail aux saveurs de la Martinique.



MEMBRES DE LA DÉLÉGATION

Le Comité Martiniquais du Tourisme au Canada est heureux de vous présenter les membres de la délégation venus de Martinique spécialement pour cette édition de Martinique Gourmande 2023.

Madame Bénédicte Di Géronimo, Conseillère exécutive de la Collectivité Territoriale de la Martinique et Présidente du Comité Martiniquais du Tourisme

Gaëtan Paderna, Directeur Général par intérim du CMT

Nadine Sainte-Rose, Chargée de mission Pôle Marchés Amériques et Caraïbes du CMT

Clémence Bruère-Dawson, Propriétaire de Oko Soul Food

Luidgi Coutépéroumal, Chef du restaurant « Le Zandoli » de l'hôtel La Suite Villa

Harold Jeanville, Chef du restaurant Carte Blanche

Yadji Zami, Chef et fondateur du restaurant Galanga Fish Bar

MEMBRES DE L'ÉQUIPE ORGANISATRICE

Muriel Wiltord, Directrice CMT Amériques

Karine Roy-Camille, Directrice-adjointe CMT Amériques

Jean-Sébastien Esposito, Gestionnaire Marketing & Promotion

Maryne Maisonnave, Coordinatrice Communication & Relations publiques CMT Canada

Monique Macaire-Sprott, Responsable Marketing, Administration, Croisière & Nautisme (CMT États-Unis)

Les équipes d'Espresso Communication, des Productions Diverso et de Marelle Communications

Kelly Marie-Sainte et Daphnée Carrier

Un coup de chapeau est également adressé à **Jérémie Jean-Baptiste**, Chef consultant pour le Festival Martinique Gourmande, au **Chef Martin Leduc**, aux brigades des **Cuisines Solidaires de La Tablee des Chefs** et à tous ceux qui contribuent à livrer les plats de Martinique Gourmande aux banques alimentaires.



UNE RENCONTRE SOLIDAIRE ENTRE L'ÉRABLE ET LE COLOMBO

Le bon goût de la solidarité!

Cette année encore, grâce à un don du Comité Martiniquais du Tourisme, les Cuisines Solidaires de la Tablée des Chefs concocteront un effiloché de porc à l'érable et au colombo. Cette recette, inspirée de l'érable québécois et du colombo martiniquais, sera déclinée en 5000 portions qui seront ensuite distribuées aux banques alimentaires du Québec. Jérémie Jean-Baptiste, conseiller culinaire, est le chef consultant pour l'élaboration de la recette.

Le public est invité à soutenir les Cuisines Solidaires en faisant don à la Tablée des Chefs sur le site de Martinique Gourmande.

Pour consulter la recette :



La Tablée des Chefs



LE MARCHÉ CRÉOLE

Les 16 et 17 septembre 2023

Cette 16^e édition vous donne à nouveau rendez-vous au Pavillon du Grand Quai du Port de Montréal, le samedi 16 septembre de 12 h à 19 h et le dimanche 17 septembre de 11 h à 18 h!

L'entrée est gratuite.

Durant ces 2 jours de fête, des repas de spécialités martiniquaises préparés par les Chefs invités de la Martinique seront vendus pour être consommés sur place ou à emporter, tout cela dans une ambiance festive.

Deux jours très rythmés notamment avec les vidés de carnaval, les initiations de danse Bèlè, Biguine, un atelier Maré tèt et plus encore.



Une 16^e édition qui rassemble !

Une vingtaine d'exposants ont répondu à l'appel du Marché Créole pour présenter de nombreux produits martiniquais et nous parler de la destination Martinique, notamment où dormir et quoi faire.

Cette année, un nouveau stand « Accras en folie » sera dédié à cet hors-d'œuvre incontournable.

Nous retrouverons une compétition entre mixologues professionnels pour sélectionner le cocktail officiel de l'édition 2023, avec les rhums Trois Rivières.

Le Marché Créole est aussi destiné aux enfants. Des activités leurs sont dédiées, telles que des contes martiniquais et des ateliers culinaires familiaux avec C'est moi le chef! Tous les petits chefs de plus de 3 ans sont invités à venir découvrir la cuisine martiniquaise. Ces ateliers gratuits durent environ 30 minutes. Accompagnés de leurs parents, ils pourront réaliser des recettes rapides créées spécialement pour l'événement.

Toutes les animations sont gratuites.

Deux jours pour vibrer aux sons, aux couleurs et aux saveurs de la Martinique.

Maître de cérémonie : Philippe Mainville

Artistes participants :

Franck Muhel (Directeur artistique et chorégraphe)

Jean-Christophe Germain (Maître violoniste, auteur, compositeur)

Kazo (Maître tambouyé du légendaire Eugène Mona)

Association Les Antillais de Montréal, vidé Carnaval

Gwoup Miel, Renée-Laure Zou et sa mascotte

Mia Bureau, sculptrice culinaire



Crédit : Jérémie Poulin

PROGRAMMATION

Samedi 16 septembre

12 h	Ouverture officielle du Marché Créole
12 h – 12 h 45	Appel au tambour et Vidé Carnaval
12 h – 15 h	Démonstration de sculptures culinaires
13 h 15 – 13 h 45	Animation mascotte
14 h – 16 h 30	Atelier culinaire familial Tartelette martiniquaise
14 h 30 – 16 h	Tournoi de dominos
15 h – 15 h 30	Animation mascotte
15 h 30 – 16 h	Atelier Maré tèt (coiffure traditionnelle)
16 h – 17 h	Démonstration de danses Bèlè et Biguine
17 h – 17 h 30	Vidé Carnaval
17 h 30 – 19 h	Animation musicale avec DJ
19 h	Fermeture du Marché Créole

Dimanche 17 septembre

11 h	Ouverture du Marché Créole
11 h – 11 h 45	Vidé Carnaval
12 h – 12 h 30	Animation mascotte
12 h – 15 h	Démonstration de sculptures culinaires
12 h – 15 h 45	Compétition de mixologie
13 h – 15 h 30	Atelier culinaire familial – Salade de riz créole
13 h – 14 h 30	Tournoi de dominos
14 h 30 – 15 h	Atelier Maré tèt (coiffure traditionnelle)
15 h – 15 h 30	Animation mascotte
15 h 45 – 16 h 30	Initiation au Zouk
16 h 30 – 17 h	Vidé Carnaval
17 h – 18 h	Animation musicale avec DJ – Fête de clôture
18 h	Fermeture du Marché Créole

MIXOLOGUES EN COMPÉTITION

OLIVIER JOSÉ ESPES FUENTES (El Pequeño)

CHRIST DESJARDINS (Bootlegger)

ALEXANDRE LINDSAY (Le Jockey)

ANDRÉ DUNCAN (Copae & Felton)

JOHANNA DHONT (Le Monarque)

BRUNANTE ROBERT (L'hédoniste Cocktail)

JACQUES BARNETTO (Projet Pilote)

SOPHIE BRINON (Maison Boulud)

JÉRÉMIE ESCOLANO (Le Nikkei)

JAMA JOACHIM (Cold Room)

MEMBRES DU JURY

ANTOINE VENDETTE

Président du jury

MAXIM CHRÉTIEN

EDDY GERMAIN

DAVID PIERRE-FRANÇOIS

GUÉNAËL REVEL

EXPOSANTS



Clémence Bruère-Dawson
Traiteur OKO

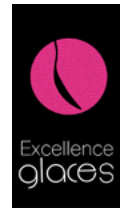


Chef Luidgi Coutépéroumal
Zandoli de l'hôtel La Suite Villa



GALANGA
Fish Bar

Chef Yadji Zami
Restaurant Galanga Fish Bar



LES CHEFS INVITÉS



CLÉMENCE BRUÈRE-DAWSON

Propriétaire du OKO Soul Food

Clémence Bruère-Dawson est Martiniquaise, issue d'une famille de cuisinières. Elle conçoit l'assiette comme un puissant outil pour un mode de vie plus sain et plus respectueux de son environnement.

Elle crée OKO, dont ses recettes s'inspirent des saisons, de ses voyages, de ses ingrédients fétiches et de la cuisine caribéenne. Le croustillant, le moelleux, l'acidulé, le pimenté... trouver l'alchimie des textures et des saveurs est sa mission.

Le rêve derrière OKO, c'est de participer au monde que Clémence souhaite voir demain... Elle veut faire vivre et promouvoir des savoir-faire ancestraux caribéens tout en valorisant la biodiversité locale.



LUIDGI COUTÉPÉROUMAL

Chef, le Zandoli de l'hôtel La Suite Villa****

Luidgi Coutépéroumal est un jeune Chef martiniquais de 33 ans exerçant au Zandoli, le restaurant de l'hôtel La Suite Villa aux Trois-Îlets. Ce restaurant propose une cuisine moderne et raffinée.

Il a fait de sa passion son métier, en ayant pour but l'envie et le plaisir de sublimer et de mettre en avant les produits frais et la production locale, en totale fusion avec des techniques et des produits d'ailleurs... une cuisine métissée et éclectique!

Dans un mouvement propre à lui signé « StreetGastro », il s'affaire de par ses réalisations à éveiller les sens et à titiller les papilles de sa clientèle.



HAROLD JEANVILLE

Chef du restaurant Carte Blanche

Carte Blanche, c'est une nouvelle expérience culinaire aux Trois-Îlets. Le Chef Harold Jeanville a imaginé ce concept novateur autour des produits locaux. Utiliser ce qui pousse, se cultive ou se pêche sur les terres martiniquaises et dans la mer des Caraïbes. Le Chef est un magicien dans le domaine culinaire. En effet, il réinvente les recettes de ses aïeuls, en utilisant des produits frais et de saison afin de sublimer les plats servis. La carte change toutes les semaines selon l'inspiration du moment afin de proposer des plats originaux et savoureux.



YADJI ZAMI

Chef et fondateur du restaurant Galanga Fish Bar

Chef martiniquais, Yadji Zami est le fondateur du Galanga Fish Bar, restaurant créatif axé autour des produits de la mer et niché dans la nature foyalaise depuis 2018.

Il a à cœur de mettre en lumière la biodiversité martiniquaise à travers une cuisine créative issue exclusivement des produits qu'offrent les terroirs de l'île. Yadji Zami a une affection particulière pour les « rimèd razié », un héritage de plantes médicinales qu'ont légué les aînés et qui révèlent des parfums aromatiques encore peu connus.

LES SPÉCIALISTES INVITÉS



JÉRÉMIE JEAN-BAPTISTE

Chef consultant pour le Festival Martinique Gourmande

Jérémie Jean-Baptiste, notre chef consultant, supervisera, pour la 4^e année, la préparation de 5 000 portions d'une recette martiniquaise qui seront distribuées aux familles québécoises en insécurité alimentaire grâce aux Cuisines solidaires de La Tablée des Chefs.

De parents martiniquais, Jérémie est né et a grandi en France, dans une famille de restaurateur. À 21 ans, il décide de former à son tour. C'est à Lyon qu'il frappe à la porte de son idole culinaire : monsieur Paul Bocuse. Il y apprendra les rudiments de la gastronomie française au rythme effréné de la brasserie « Le Nord » située dans le centre-ville de Lyon.

Toujours avide d'approfondir ses connaissances et de partager son savoir et ses expériences, c'est au Canada, plus précisément à Québec, qu'il se tourne vers l'éducation et devient chef dans un atelier culinaire où il y donne des cours de cuisine. Il intervient également dans les écoles et à travers des conférences, il sensibilise les plus jeunes au travail artisanal.

Aujourd'hui, c'est à domicile qu'il propose des cours de boulangerie et de démonstrations culinaires, en plus de ses animations lors de festival comme « Montréal en lumière » ou des émissions comme « Les difficiles » sur Mordu.



KARINE DESSERRE-PEZÉ

Fondatrice des ateliers culinaires pour enfants C'est Moi le Chef!

Karine s'est donnée pour mission de transmettre le plaisir de cuisiner et de bien manger aux enfants à partir de 3 ans et aux familles. C'est pourquoi elle a créé C'est Moi le Chef! qui propose des ateliers cuisine axés sur la découverte des aliments, des produits locaux et de saison. Ses ateliers sont offerts aussi bien en présentiel qu'en ligne et en direct. Que ce soit dans les bibliothèques, les écoles, les camps de jour ou les marchés, les ateliers cuisine de C'est moi le chef! permettent aux enfants et aux jeunes de cuisiner des recettes gourmandes qui font aimer les fruits et légumes! Durant Martinique Gourmande, Karine et son équipe animeront des ateliers de cuisine pour les enfants au Marché Créole.

Bienvenue aux p'tits chefs !



**C'est Moi
Le Chef!**



MERCI À NOS PARTENAIRES

Cette 16^e édition du Festival Martinique Gourmande est possible grâce à nos précieux partenaires, **Air Canada, les Rhums Trois Rivières, l'ITHQ et l'hôtel Bambou.** Nous les remercions sincèrement pour leur soutien indéfectible.



AIR CANADA
PARTENAIRE OFFICIEL



Votre transporteur de choix vers la Martinique

Fidèle partenaire de Martinique Gourmande, la compagnie Air Canada est heureuse de vous proposer ses solutions de transports vers la Martinique.

Alliant simplicité et accessibilité, la compagnie vous propose de découvrir de nombreuses options avec, notamment, vos points Aéroplan pour un voyage inoubliable. Toute l'année, profitez de vols directs pour Fort-de-France au départ de Montréal. Dès le 16 décembre 2023, Air Canada proposera des vols directs au départ de Toronto, jusqu'au 31 mars 2024.

L'institut d'excellence au cœur de Montréal

Vibrant au rythme des grandes tendances nord-américaines et internationales de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la sommellerie, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) est depuis 50 ans la référence au Canada en matière de formation spécialisée dans le domaine. Reconnu pour l'excellence de ses programmes, le professionnalisme et l'expertise de ses 13 500 diplômés, l'ITHQ permet à ses étudiants d'acquérir des compétences de haut niveau, applicables partout dans le monde. Un enseignement innovant, un hôtel-école 4 étoiles, 2 restaurants d'application pédagogiques, un service de recherche, un centre d'expertise et un solide réseau de contacts font de l'ITHQ le choix numéro un pour la formation d'une relève hautement qualifiée.

Trois Rivières
RHUM DE MARTINIQUE



Un rhum légendaire bercé par les vents

La distillerie Trois Rivières compte parmi les plus anciennes de la Martinique.

Découvrez aujourd'hui la Cuvée de l'Océan, le rhum blanc parcellaire de Trois Rivières élaboré avec des cannes élevées « les pieds dans l'eau ». Son goût unique se caractérise principalement par des notes étonnamment minérales, iodées et salines.

Dégustez-le pur, en cocktail ou l'associant avec des fruits de mer!

Retrouvez la célèbre Cuvée de l'Océan dans sa remarquable bouteille bleu turquoise à la SAQ.

Trois Rivières offre des rhums agricoles d'Appellation d'Origine Contrôlée.

Pour plus d'informations : troisrivieresrhum.com

Un jardin tropical en bord de mer

Localisé à la Pointe du Bout, au sud de la Martinique, l'hôtel Bambou enchante par l'abondance de végétation et ses bungalows colorés nichés dans la verdure. Plage de sable fin, piscines turquoise, jardins exotiques, espaces zen, chambres thématiques inspirées des couleurs de la Martinique, Le Bambou cultive l'art du bien-être tropical, qui se poursuit au Tropical Spa pour une expérience multisensorielle.

Que vous profitiez des splendides couchers de soleil sur la plage ou que vous sirotiez un cocktail sur votre terrasse privative, l'équipe du Bambou s'assurera de vous faire vivre un séjour inoubliable en étant à votre écoute.

UNE CHANCE DE DÉCOUVRIR LA MARTINIQUE À DEUX!



Le concours Martinique Gourmande revient pour permettre à tous de courir la chance de remporter un voyage pour deux en Martinique. Ce fabuleux lot comprend 2 billets d'avion aller-retour Montréal – Fort-de-France, offerts par le transporteur aérien officiel du Festival Martinique Gourmande, Air Canada et un séjour d'une semaine en demi-pension dans le cadre enchanteur de l'hôtel Bambou.

Comment y participer? Rendez-vous sur le site martiniquegourmande.ca/concours et inscrivez-vous en ligne du 12 septembre au 12 octobre 2023.



ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

DU 12 AU 24 SEPTEMBRE, CES ÉTABLISSEMENTS VOUS PROPOSENT UN MENU OU UN COCKTAIL AUX SAVEURS DE LA MARTINIQUE!

Pour
voir tous
les détails



* Liste non exhaustive à la date de parution. Retrouvez toutes les adresses des restaurants et bars participants sur le site martiniquegourmande.ca

MONTRÉAL

ATELIERS & SAVEURS

444 rue St-François-Xavier, H2Y 2T3
4832 boul. St-Laurent, H2T 1R5

Ateliers & Saveurs vous fera voyager en Martinique et vous proposera des ateliers de cocktails à saveurs martiniquaises et rhum Trois Rivières.



BROUILLON CAFÉ

6580-A rue St-Hubert, H2S 2M3

Brouillon propose un cocktail inspiré des îles.



CA LEM : 3 ADRESSES

6926 Sherbrooke Ouest, H4B 1P9
315 Place d'Youville, H2Y 0A4
4297 rue Jean-Talon O, H4P 1V5

Le Ca Lem propose une sélection de glaces à saveurs martiniquaises et des crèmes glacées faites à partir de lait de coco.



CASSEROLE KRÉOLE SERVICE DE TRAITEUR

151 rue De Castelnau Est, H2R 1P3

Casserole Kréole propose un poulet Colombo.



RESTAURANT CHEZ VICTOIRE

1453 Mont Royal Est, H2L 1N6

Chez Victoire vous propose un cocktail et un plat inspirés de la gastronomie martiniquaise.



CLUB PELICANO

1076 rue de Bleury, H2Z1N2

RESTAURANT KAMÚY

1485 rue Jeanne-Mance, H2X 1Z9

Kamúy propose un cocktail et un plat inspirés par l'île aux fleurs.



KWIZINN VERDUN

4030 rue Wellington, H4G 1V3

Kwizinn Verdun propose le cocktail inspiré par l'île aux fleurs : Kòktèl Annou Ay.

Le 21 septembre, souper à 4 mains avec Chef Clémence Bruère-Dawson de Oko Soul Food.



LE JOCKEY

1309 rue Saint-Zotique Est, H2G1G6

Le Jockey propose un ti punch au miel.



LE PETIT CUBA (CASA CANDELA)

404 Ontario Est, H2L 1N6

Petit Cuba propose un cocktail inspiré par l'île aux fleurs : le Capitaine Doudou.



RESTAURANT LE RENOIR

1155 rue Sherbrooke Ouest, H3A 2N3

Le Renoir propose un cocktail inspiré par l'île aux fleurs : le Mango Colada.



BAR LE ROUGE GORGE

1234 avenue du Mont-Royal Est, H2J 1Y1

Le Rouge Gorge propose un cocktail ensoleillé : le Ti-Punch Pêche Butternut.



BAR MAMIE

328 rue Beaubien Est, H2S 1R8

Bar Mamie propose un rougail saucisse, des accras de morue et un Ti-punch.



NIKKEI

1577 avenue Laurier Est, H2J 1J1

Nikkei vous propose un cocktail et un plat à saveurs martiniquaises et Rhum Trois Rivières.



RESTAURANT PALME

1487 rue Sainte-Catherine Est, H2L 2H9

RESTAURANT PIKLIZ

4210b rue Saint-Jacques Ouest, H4C 1J4

Pikliz propose un cocktail inspiré par l'île aux fleurs : le Préféré.



PLAISANCE CAFÉ

2636 rue de Bellechasse, H1Y1J3
plaisance-cafe.square.site

Plaisance café propose un gratin de christophine.



PROJET PILOTE

980 rue Rachel Est, H2J2J3

RESTAURANT ONOIR

124 Prince Arthur Est, H2X 1B5

Onoir propose un cocktail inspiré des îles.



QUÉBEC

ATELIERS ET SAVEURS

990, route de l'Église, local 220, G1V 3V5

Ateliers & Saveurs vous fera voyager aux Caraïbes et vous proposera des ateliers de cocktails à saveurs martiniquaises et rhum Trois Rivières.



BAR LA PLAGE (DISTRICT GOURMET)

990, route de l'Église, local 105, G1V 3V5



Mlle INÈS (DISTRICT GOURMET)

990 route de l'Église, local 108, G1V 3V5

Mlle Inès vous invite à découvrir son fabuleux burger créole.



MILLE SAVEURS (DISTRICT GOURMET)

990 route de l'Église, local 126, G1V 3V5

Mille Saveurs propose une fricassée de chatrou.



COATICOOK

ÉTOILE DU LAC LYSSTER - BISTROT DU PINACLE

421 Chemin des Chalets, J1A2S4

Le bistrot du Pinnacle propose un menu accras de morue, sauce chien, féroce d'avocat et samoussas, Colombo de poulet, riz et salade ou travers de porc sauce chien et un cocktail : ti punch ou planteur.



GRANBY

BISTRO KAPZAK

108 rue Principale, J2G 2V2

Bistro Kapzak propose un cocktail spécial.



ST-JEAN-SUR-RICHELIEU

RESTAURANT ET BAR LES BERGES DE SAINT-JEAN

55, rue Richelieu, J3B 6X2

Les Berges vous invite à découvrir son punch cacahuète et son vivaneau grillé à l'antillaise et sa sauce chien, salade de mangues fraîches & purée de patate douce.



SHERBROOKE

COAPE & FELTON

2695 rue King Ouest, J1L1C1

Coape & Felton vous propose le cocktail Titi. Le 18 septembre, cocktail dinatoire en collaboration avec les Chefs Jérémie Jean Baptiste, Clémence Bruère-Dawson, Luidgi Coutépéroumal, Guillermo Quezada et Michel Lebacq



TERREBONNE

BÂTIMENT B

940 Pl. de l'île-des-Moulins, J6W4N7

DÉCOUVREZ NOS IDÉES DE CIRCUITS GASTRONOMIQUES

Pour des suggestions qui vous mettront l'eau à la bouche, consultez martiniquegourmande.ca/circuits



Circuits gourmands et ateliers culinaires

La gastronomie martiniquaise est pleine d'inspiration



Les incontournables

Ambiance typique et haute en couleurs



Le Centre

À la recherche de saveurs authentiques



Le Sud Atlantique

Au rythme de la mer



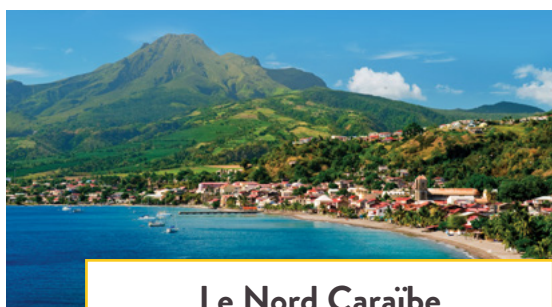
Le Nord Atlantique

Paradis agricole de la Martinique



Le Grand Nord

Un environnement naturel exceptionnel



Le Nord Caraïbe

La richesse de l'histoire

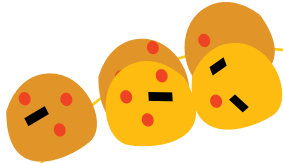


Le Sud Caraïbe

L'effervescence de la Martinique

LEXIQUE

Une sélection délicieuse de plats emblématiques de la Martinique.



Accra

Petit beignet frit de morue, crevette ou légumes, généralement servi en snack pour accompagner le ti-punch.

Sauce Chien

À la fois marinade et sauce à base de cive, oignons, persil et piment. Il agrémente en général les viandes et poissons grillés. Tire son nom du couteau traditionnel français utilisé pour la préparation.

Ti nain lan mori (ti nain et morue)

Longtemps considéré comme le plat du pauvre, il constituait l'unique repas de la journée des coupeurs de canne, des pêcheurs et des travailleurs de la terre. Aujourd'hui il est consommé par tous, lors de repas festifs.

Blanc- manger coco

Dessert plein de fraîcheur, parfumé, simple et délicieux qui, comme son nom l'indique, est à base de lait de coco. On peut le déguster nature ou accompagné de coulis, avec ou sans fruits.

Cet entremet est un incontournable.

NOUS TENONS À REMERCIER NOS PARTENAIRES



AIR CANADA
PARTENAIRE OFFICIEL



*Trois
Rivières*
RHUM DE MARTINIQUE



REMERCIEMENTS SPÉCIAUX

Ville de Montréal, Port de Montréal
Consulat Général de France à Québec, Consulat Général de France à Montréal et Atout France
L'honorable Liza Frulla, Directrice générale de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
C'est Moi le Chef! et Sylvain Lacoste, représentant commercial de la Martinique
Jonathan Varin, Chargé de projet des Cuisines Solidaires

POUR LEUR PRÉCIEUSE COLLABORATION, MERCI À

Franck Muhel, Kazo, la Base 97, Gwoup Miel, Jean-Christophe Germain, Mélanie Vaugeois, Renée-Laure Zou,
aux exposants du Marché Créole et aux restaurants et bars participants au festival

VISITEZ NOTRE SITE WEB

MARTINIQUEGOURMANDE.CA

Comité Martiniquais du Tourisme au Canada

1800 McGill College, bureau 2910
Montréal, QC, H3A 3J6

Contact presse

Maryne Maisonnave
maryne.maisonnave@lamartinique.ca
514 404-8566 | lamartinique.ca



100%



Le Marché Créole porte la mention AIFQ pour
l'Année de l'innovation franco-québécoise.