



MARCHÉ PUBLIC de Longueuil



Coin de Chambly / de la Savane
À côté de l'hôtel de ville

longueuil

Rencontre avec l'architecte derrière le marché

Pierre Thibault est l'architecte qui a imaginé le projet du Marché public de Longueuil. Nous avons rencontré le concepteur de renommée internationale dont les créations, qui s'intègrent ingénieusement à la nature et mettent le bois à l'honneur, se retrouvent aux quatre coins du Québec.

Qu'est-ce qui vous a mené à l'architecture?

Pierre Thibault. Cela remonte à l'enfance. Dans ma famille, mes oncles avaient des chalets sur des îles. J'ai ainsi eu la chance, très jeune, de me balader dans des architectures variées. C'était la fête! Cela m'a permis de découvrir que je voulais construire.

Pour ce qui est de ma fascination pour le bois, ça me vient de mon grand-père maternel qui était charpentier. Son atelier était pour moi comme une cathédrale en bois. C'était assez incroyable! J'y ai découvert comment le bois, en plus de ses qualités calorifiques et de son caractère renouvelable, peut être chaleureux et beau. J'ai toujours été impressionné devant les constructions en bois. Je me demandais « Comment ça fait pour tenir debout? »

Je cherche maintenant à intégrer la nature — dans son sens large — dans mes conceptions, et à l'introduire en ville. Le contact avec la nature et une architecture de qualité ont une influence majeure sur la qualité de vie. On m'a souvent dit « Pierre, tu as changé ma vie! » et je l'ai constaté quand j'ai conçu ma propre résidence à la campagne. Toute la famille est encore plus belle dans notre maison.

Quelle était votre vision pour la conception du marché?

PT. Je souhaitais que le bois y occupe une part importante, que la nature y soit très présente. C'est pourquoi nous avons tenu à conserver les grands arbres et à ajouter de nombreuses plantations, tant dans les stationnements qu'au pourtour du bâtiment. Le bois est présent dans le parement du marché. La pruche et le cèdre utilisés vont changer de couleur au fil du temps et grisonner à la manière du bois de grange.

Nous avons, par ailleurs, maximisé la lumière naturelle avec une généreuse fenestration et des puits de lumière, parce que la lumière naturelle, c'est le bonheur de l'existence! Ces grandes vitrines permettent aux gens qui se trouvent à l'extérieur d'être en contact avec les étals et les produits.

Nous avons aussi joué avec la silhouette du marché : c'est comme si on avait accolé des maisons; de loin c'est presque un paysage. On est vraiment loin de la grande boîte carrée des supermarchés. Les variations dans les hauteurs créent des « séquences » dans la déambulation. Les étals se trouvent dans des environnements variés : ça crée de la diversité, des surprises!

Comment voyez-vous le développement du Marché public et son insertion dans le quartier?

PT. Un marché, c'est un aimant incroyable. Les gens redécouvrent le plaisir de la proximité. Sur plusieurs années, je suis convaincu que le Marché public va façonner le quartier. Avec la présence de la gare et des réseaux de transports en commun, le secteur va devenir très dynamique. Je crois que le Marché public de Longueuil jette les prémices au développement d'un nouveau quartier auquel j'aimerais vraiment être associé.



Découvrez le travail de Pierre Thibault à pthibault.com/projets



Dépôts légaux

Octobre 2014 - Volume 13 - Numéro 5

ISSN 1923-2802 (imprimé)

ISSN 1923-2810 (en ligne)

Bibliothèque et Archives du Canada

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Prochaine parution : décembre 2014

Renseignements

☎ 311

450 463-7311 (de l'extérieur de Longueuil)

longueuil.ca



Ce magazine est imprimé sur du papier fabriqué au Québec



Sylvain Terrault, président de l'APMQ, Mélanie Maynard, animatrice, comédienne et porte-parole du Marché public de Longueuil, Caroline St-Hilaire, mairesse de Longueuil et André Plante, directeur général de l'APMQ, lors de la fête d'ouverture le 14 juin dernier.

Le Marché public de Longueuil : une marque distinctive au cœur de notre milieu

En mai dernier, l'ouverture du Marché public de Longueuil a scellé l'aboutissement d'un projet commun de la Ville de Longueuil et de l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ), qui travaillaient ensemble, depuis trois ans, afin de répondre à la demande croissante des Longueuilloises et des Longueuillois d'avoir accès à des produits locaux frais et de qualité, et ce, tout au long de l'année.

Construite au coût de 12 M\$, cette réalisation conjointe de la Ville et de l'APMQ, qui assure la gestion du Marché, offre 60 000 pieds carrés de superficie aux marchands et aux producteurs, en plus de respecter de hauts standards de développement durable. Le marché abrite aujourd'hui quelque 25 marchands permanents et saisonniers qui offrent toute une variété de produits, allant des fruits et légumes frais aux poissons, en passant par des fromages fins, de la viande, du café, des épices et des plats préparés.

Le Marché public, une valeur ajoutée

Déjà, le Marché public a transformé la manière dont nous faisons nos emplettes à Longueuil, et il est devenu une marque distinctive de notre milieu. En plus d'offrir aux visiteurs une expérience axée sur le plaisir de bien manger, il est un lieu d'échanges et de rencontres qui favorise une meilleure connaissance des producteurs et des marchands, mais aussi de la provenance des produits qui se retrouvent dans notre assiette. Le Marché public de Longueuil représente également un débouché important et une vitrine exceptionnelle pour les agriculteurs et les producteurs de l'agglomération de Longueuil, dont les produits gagnent à être connus et consommés davantage!

Venez vivre avec nous l'expérience du Marché public de Longueuil et découvrir l'éventail des saveurs locales!

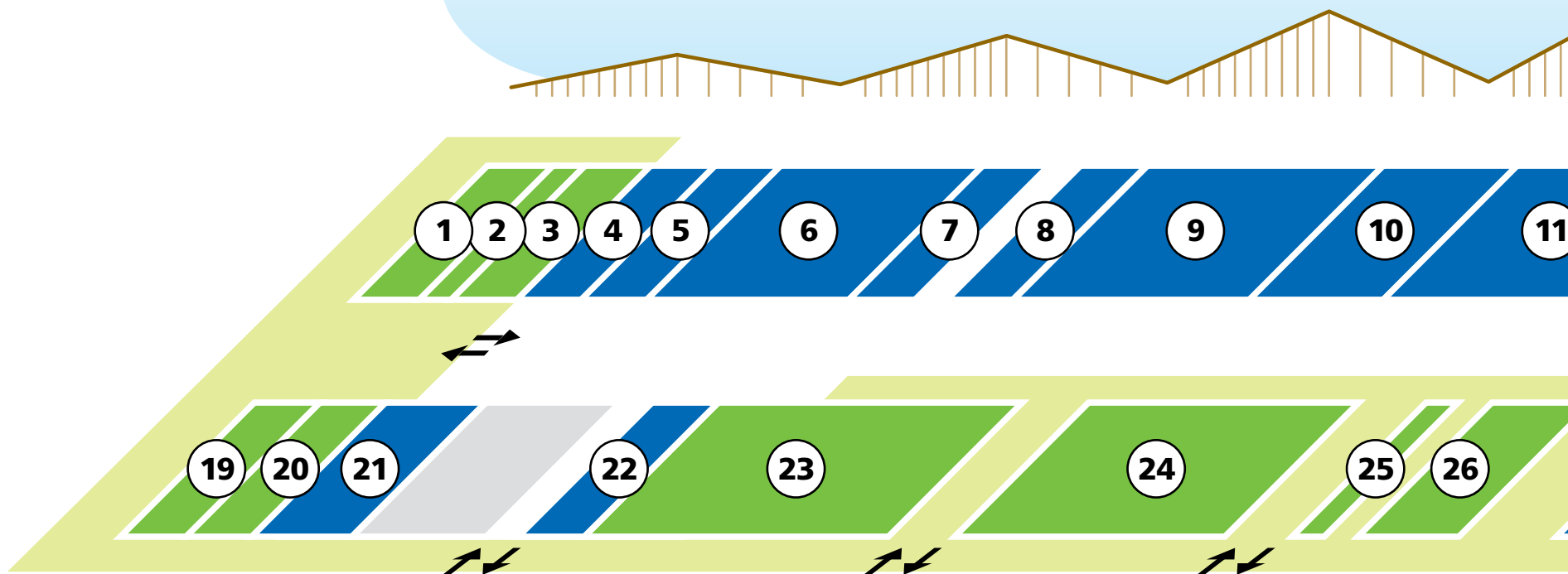
On vous y attend!

Caroline St-Hilaire
Mairesse de Longueuil

André Plante
Directeur général de l'Association
des producteurs maraîchers du Québec



Un marché **complet**..... ouvert à l'année



Les coulisses du **Marché**

Tout comme un spectacle bien rodé, un marché ouvert à l'année, comme celui de Longueuil, exige un temps considérable de préparation.

Marchands et restaurateurs doivent d'abord élaborer un plan d'affaires, trouver le personnel, planifier les opérations, dont l'installation des services publics et de la réfrigération, choisir le design et la disposition de l'espace cuisine, des aires d'allées et des présentoirs.

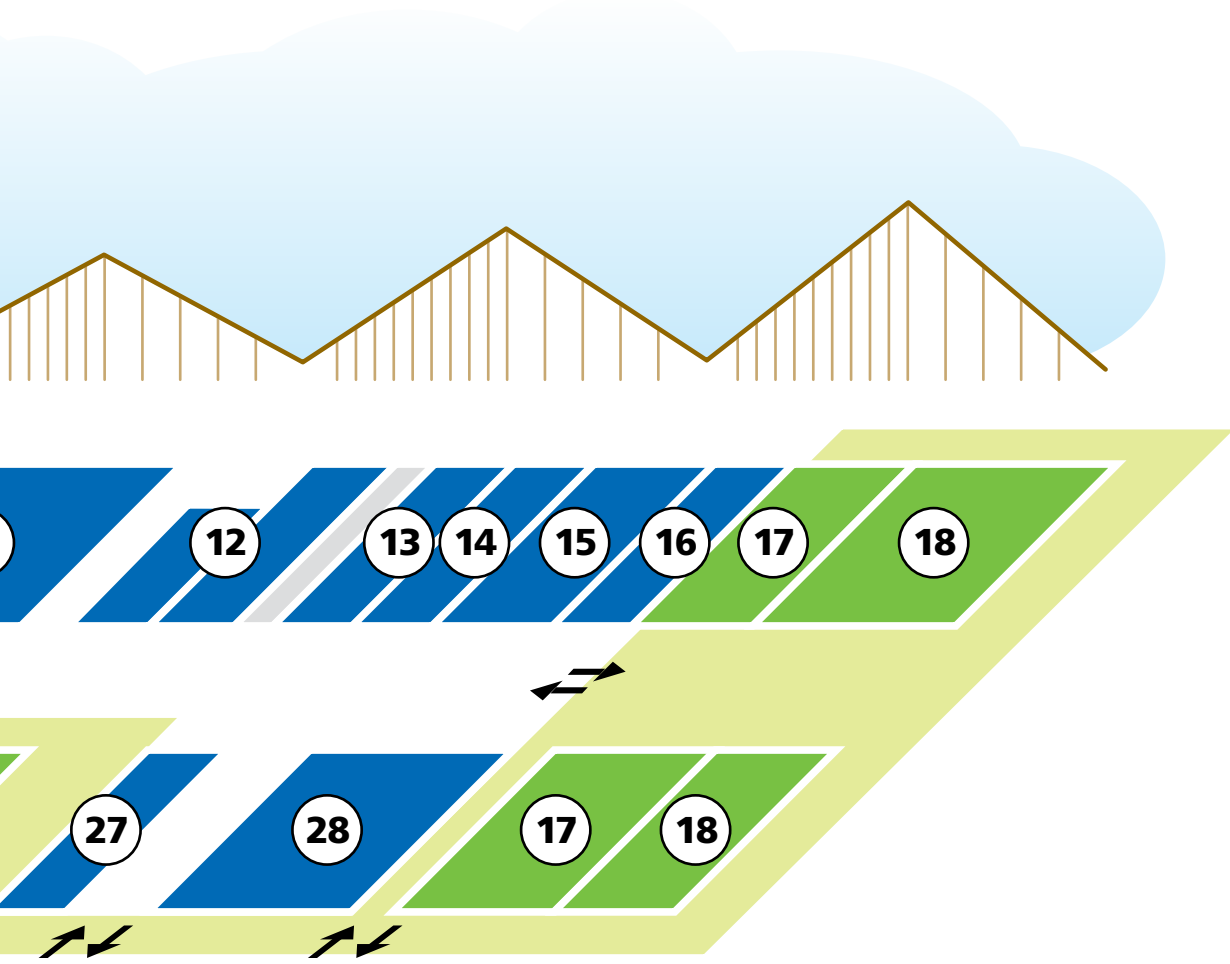
Dès février, les maraîchers choisissent et commandent leurs semences. Ils planifient les travaux des champs : préparation du sol, rotation des cultures, semis, etc. En avril, il faut faire place à l'arrivée des fleurs annuelles et vivaces qui lancent la saison des jardiniers. Lorsque la saison de production des fruits et légumes bat son plein, alors que la plupart d'entre nous dorment encore, les cueilleurs sont au champ avant l'aube. Ensuite, le producteur charge son camion pour les amener au marché.

Une heure avant l'ouverture, les « acteurs » entrent en scène : rotation des produits, préparation des paniers, c'est le *home staging* des étals! Tout doit être attrayant et facilement accessible. Les qualités requises? Proposer des mélanges créatifs de couleurs, de formes et de textures, adorer le public et le conseiller.



Construction Vergo par Robert Viau





1. AUX DÉLICES DE LA GARE
2. ENTREPRISES C.F.R.
3. SAVARIA ET FRÈRES
4. SAUCISSES ALLEMANDES MEYER'S
5. LES POMMES RIQUITA
6. BOUCHERIE F. MÉNARD
7. LES DÉLICES DE NONNA
8. LE BOUCANIER DE ST-BARNABÉ
9. FROMAGERIE DES NATIONS
10. SALLE LONGUEUIL
11. POISSONNERIE DU MARCHÉ GIDNEY'S
12. PIZZA LA RUSTIKA
13. LA BOULANGERIE DU MARCHÉ
14. WOK RÉPUBLIQUE
15. BASHA
16. CRÊPES GOURMET
17. FRÉCHETTE FRUITS ET LÉGUMES
18. POTAGER MONT-ROUGE
19. TERRASSE EXTÉRIEURE
20. OLIGNY
21. LA BOÎTE À CAFÉ
22. GARNO ÉPICES ET ASSAISONNEMENTS
23. JARDIN D'ANN-DO & D'EUGÉNIE
24. CHEZ TI-CLAUDE
25. TERRE FRUITIÈRE
26. MIELLERIE LA MOISSON D'OR
27. ZONE VRAC
28. AIRE DE RESTAURATION

.....

Lorsque le dernier visiteur repart avec ses provisions, les équipes s'affairent au grand ménage, à la récupération des boîtes, et accueillent les organismes dédiés au dépannage alimentaire.

Les restaurateurs arrivent tôt eux aussi et certains s'approvisionnent des produits frais directement sur place. Une belle synergie se crée ainsi sur les « planches » du marché! Allumer les fours et les plaques à cuisson, préparer le café ou encore les mets offerts au petit déjeuner, au dîner, au souper et pour emporter. Le soir, salubrité oblige, c'est le grand ménage et tout doit être fin prêt pour le lendemain.

En somme, le Marché public de Longueuil fourmille d'énergie et de passion pour vous faire vivre une expérience unique tout au long de l'année!

- SAISONNIER (JUSQU'AU 9 NOVEMBRE*)
- PERMANENT
- AIRE EXTÉRIEURE

* Si la température le permet



Porc à la sauce Satay

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de beurre d'arachides
- 80 ml (⅓ de tasse) de lait de coco
- 60 ml (¼ de tasse) de sauce aux piments doux
- 80 ml (⅓ de tasse) de bouillon de poulet
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime
- 500 g (1 livre) de filet de porc coupé en tranches fines
- 30 ml (2 c. à soupe) d'arachides grillées concassées grossièrement
- 500 ml (2 tasses) de riz à grain long
- Quelques feuilles de coriandre ciselées pour décorer

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (350°F).

Dans un récipient, mélangez le bouillon de poulet, le beurre d'arachides, le lait de coco, la purée de piments ainsi que le jus de lime.

Découpez les tranches de porc en petits morceaux et enfitez les dés de viande sur des pics à brochette. Disposez-les dans un plat allant au four, de manière à ce qu'elles ne se chevauchent pas, dans un plat rectangulaire peu profond. Nappez-les de sauce aux arachides et retournez-les plusieurs fois pour bien les enrober.

Cuire 20 minutes au four.

Source : *Le Grand livre de la cuisine facile*



Mélanie Maynard

Animatrice, comédienne et porte-parole du Marché public de Longueuil

Sur un lit de riz, servez les brochettes en les saupoudrant d'arachides concassées et de coriandre ciselée. La coriandre fait toute la différence; elle relève à merveille ce plat qui, malgré le piment, reste très doux. Un délice!

Omelette à la ratatouille

Omelette

Ingrédients • 2 portions

- 4 œufs
- 30 ml (2 c. à soupe) de lait 1 %
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive
- 10 ml (2 c. à thé) d'échalote française hachée
- Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un bol, mélangez au fouet les œufs et le lait. Chauffez l'huile dans une poêle et faites suer l'échalote. Ajoutez le mélange d'œufs et cuire en omelette.

Ratatouille

Ingrédients • 4 portions

- 125 ml (½ tasse) d'oignon émincé
- 1 gousse d'ail émincée
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 aubergines en dés
- 2,5 ml (½ c. à thé) de thym ou d'herbes de Provence
- 500 ml (2 tasses) de tomates fraîches, en dés
- 2 courgettes en tranches
- Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans une casserole, faites revenir l'oignon et l'ail dans la moitié de l'huile d'olive. Laissez cuire 3 à 4 minutes.

Ajoutez les dés d'aubergine, le reste de l'huile, le thym ou les herbes de Provence et faites cuire quelques minutes.

Ajoutez les tomates et les courgettes et laissez mijoter 30 minutes.

Source : *Kilo Cardio 3*



Michel Paquet

Isabelle Huot

Docteure en nutrition et porte-parole de l'Association des producteurs maraîchers du Québec

J'adore la ratatouille! Quelle belle façon de cuisiner avec les légumes de saison. Cette préparation méditerranéenne est à la fois savoureuse, nutritive et réconfortante. Je l'aime avec une simple omelette, dans les pâtes, en accompagnement d'un poisson ou d'une volaille. Versatile, la ratatouille se prête à plusieurs utilisations et surtout elle fait le bonheur des petits et des grands!



AGENDA **GRATUIT**

Apprenez-en davantage sur plusieurs légumes, posez vos questions à nos experts et goûtez à de nouvelles saveurs.
Aucune inscription requise. Premier arrivé, premier servi!

Octobre

- 17** 11 h à 13 h
Recette de soupe avec de super aliments
- 18** 10 h à 12 h
Atelier de transformation de plantes médicinales en produits de soins corporels
- 19** 10 h 30 à 11 h 30
Pour les cuistots âgés de 5 à 12 ans
Les devinettes de pomme et pommette
Seras-tu en mesure de passer le test du goût et d'identifier chacune des variétés qui te seront proposées?

- 24** 11 h à 13 h
Recettes et dégustation de citrouilles
Présentation de recettes à base de cette populaire cucurbitacée pour découvrir de nouvelles saveurs

- 25** 10 h 30 à 12 h 30
La citrouille
Information sur les propriétés de la citrouille et plusieurs idées de décorations originales pour l'Halloween

- 13 h à 16 h
Décoration de citrouilles
Animation

Novembre

- 1** 10 h 30 à 12 h 30
Courgette ou zucchini
- 2** 10 h 30 à 11 h 30
Pour les cuistots âgés de 5 à 12 ans
Racines en folie, racines en bouilli
Quels sont ces légumes mystérieux? Est-ce qu'on peut les manger autrement que dans le bouilli préparé à la maison?

- 7** 10 h 30 à 12 h 30
Crudivore : Qu'est-ce que ça mange?

- 8** 10 h 30 à 12 h 30
Les courges du Québec

- 9** 10 h 30 à 11 h 30
Pour les cuistots âgés de 5 à 12 ans
Souriez, c'est l'heure des grilled-cheese
Viens déguster et apprendre à faire des versions différentes de ce sandwich si populaire.

- 14** 11 h à 13 h
L'ail du Québec

- 15** 10 h à 12 h
Atelier d'art floral pour débutants

- 16** 10 h 30 à 11 h 30
Pour les cuistots âgés de 5 à 12 ans
Pédale ton smoothie
Viens t'amuser sur le vélo-smoothie et déguste le fruit de tes efforts.

- 21** 11 h à 13 h
Recettes et dégustations de dîners santé

- 26** 10 h 30 à 11 h 30
Pour les cuistots âgés de 5 à 12 ans
La famille Cucurbitacée fête l'Halloween
Viens choisir quel membre de cette grande famille tu décoreras pour l'Halloween.

- 31** 11 h à 13 h
Recettes de bonbons aux fruits
Présentation de recettes de bonbons faits maison. Dégustation aussi offerte pour vous sucrer le bec!

- 22** 10 h 30 à 12 h 30
Le céleri-rave

- 28** 11 h à 13 h
Les meilleures recettes santé à la mijoteuse

- 29** 10 h 30 à 12 h 30
Le concombre

Décembre

- 5** 11 h à 13 h
Cuisinons les agrumes

- 6** 10 h 30 à 12 h 30
Le fenouil pour tous

- 13 h 30 à 14 h 30
Atelier parent-enfant (5 à 12 ans)
Atelier pour les jeunes jardiniers en devenir
Apprenez les différentes parties des plantes et leur utilité et plantez des bulbes de tulipes. Matériel fourni.

- 12** 11 h à 13 h
Comment faire manger plus de légumes aux enfants à leur insu

- 13** 10 h à 12 h
Atelier parent-enfant
Comment se fabriquer un baume à lèvres à partir de matières végétales

- 19** 11 h à 13 h
Desserts santé

- 20** 10 h 30 à 12 h 30
Potages onctueux et réconfortants



Cette dynamique programmation est rendue possible grâce aux partenaires suivants : la Croisée de Longueuil, la Société d'horticulture et d'écologie de Longueuil et le Regroupement en saines habitudes de vie de Longueuil.



COMMERCES SAISONNIERS (jusqu'au 9 novembre*)

AUX DÉLICES DE LA GARE

Ouvert jusqu'à 22 h

Crèmes glacées (produits familiaux du Québec) et confiseries
450 676-5043
sebastien@masetfils.com

CHEZ TI-CLAUDE

Produits horticoles, fruits et légumes, viandes naturelles, produits de la mer, pains, produits laitiers, produits transformés : cretons, tourtière, pâté au poulet, pâté au saumon, sauce à spaghetti
514 573-8804
sijer@yahoo.ca

ENTREPRISES C.F.R.

Produits maraîchers écoresponsables, poulets de grain et dindons élevés en liberté, œufs
514 705-2263
Ferme CFR

FRÉCHETTE FRUITS ET LÉGUMES

Produits horticoles, fruits et légumes, produits transformés
450 445-0505
Fréchette fruits et légumes

MIELLERIE LA MOISSON D'OR

Miel (pur naturel et non pasteurisé), confiseries dérivées du miel
450 349-1927
miellerielamoissondor@hotmail.com

OLIGNY

Fruits et légumes
514 592-2238
m_boucher6@hotmail.com

POTAGER MONT-ROUGE

Produits horticoles, fruits et légumes, spécialité en courges et tomates, produits exotiques et produits transformés
450 775-6567
potagermont-rouge.ca

SAVARIA ET FRÈRES

Jusqu'au 30 septembre

Blé d'Inde des Îles-de-Boucherville
514 915-3442
savariaetfreres@sympatico.ca

TERRE FRUITIÈRE

Fruits et légumes biologiques
450 522-1031
Terre fruitière

COMMERCES PERMANENTS

BASHA

Cuisine libanaise et végétarienne, grillades
450 656-1010
basharestaurant.com

BOUCHERIE F. MÉNARD

Viandes, produits maison, charcuteries, épices, sauces, bouillons pour fondue
1 877 293-3694, poste 5020
fmenard.com

CRÊPES GOURMET

Crêpes et sandwichs
514 815-2737
crepesgourmet.ca

FROMAGERIE DES NATIONS

Fromagerie, charcuterie, épicerie fine, bière artisanale et vin
450 462-4666
fromageriedesnations.com

GARNO, ÉPICES ET ASSAISONNEMENTS

Épices et assaisonnements variés de marque La Jardinière
1 888 689-1255 ou 450 491-1255
garno.com

JARDIN D'ANN-DO & D'EUGÉNIE

Produits horticoles, fruits et légumes, produits transformés
450 445-0505
Fréchette fruits et légumes

LA BOÎTE À CAFÉ

Torréfacteur, café, repas légers
450 678-2233
laboiteacafe.ca
Caroline Lozano

LA BOULANGERIE DU MARCHÉ

Boulangerie, pâtisseries, viennoiseries, traiteur
450 656-5151 ou 450 447-9991
gardemanger.biz

LE BOUCANIER DE ST-BARNABÉ

Viandes et volailles cuites et fumées au bois d'érable
450 656-1056
andre.millette@cgocable.ca

LES DÉLICES DE NONNA

Mets italiens pour emporter, pâtes fraîches, sauces, desserts
450 656-9715
Les délices de Nonna

LES POMMES RIQUITA

Fruits et produits transformés de la pomme
450 223-9881 ou 450 522-7284
lespommesriquita@hotmail.com

PIZZA LA RUSTIKA

Pizzas artisanales variées avec accompagnements (huiles d'olive aromatisées, fines herbes, sauces), pain pizza, salades et soupes
450 445-4448
pizzalarustika.com

POISSONNERIE DU MARCHÉ GIDNEY'S

Produits de la mer
450 926-8888
poissonneriedumarche.com

SAUCISSES ALLEMANDES MEYER'S

Saucisses allemandes et autres variétés (ex. : sans gluten) et sandwichs européens
514 771-3282
meyerssaucisses@hotmail.com

WOK RÉPUBLIQUE

Cuisine asiatique sur wok, combinaison de plats avec poulet, bœuf, crevettes et tofu, sushis
450 678-9222
Wok République

ZONE VRAC

Amandes, fruits secs, olives, produits biologiques et autres condiments
zonevrac@hotmail.com

* Si la température le permet

Marché public de Longueuil
4200, chemin de la Savane (coin ch. de Chambly)

longueuil.ca/marche

Marché public de Longueuil

311

L	M	M	J	V	S	D
	9 h - 18 h		9 h - 20 h		9 h - 17 h	

225 places gratuites de stationnement

28

accessible aux vélos et aux personnes à mobilité réduite

disponible dans l'aire de restauration