



Communiqué pour diffusion immédiate

Bilan de mi-saison du Marché Frontenac

Montréal, le 1 août 2008 - Le Marché Frontenac, initiative visant à améliorer l'offre alimentaire du quartier Centre-Sud, en est déjà à son bilan de mi-saison. Ouvert depuis le 31 mai 2008, ce marché public urbain s'implante de plus en plus comme lieu d'échanges et de rencontres entre résidents, producteurs agricoles et commerçants du quartier. Au fil des semaines, les clients reviennent au Marché Frontenac car, en plus des produits offerts, ils apprécient grandement l'**ambiance familiale** et **décontractée** qui est tangible à chaque visite.

À l'écoute des besoins de ses clients de plus en plus nombreux, le Marché Frontenac propose tous les samedis une **gamme de produits diversifiée, originale** et de **qualité**. En plus des divers fruits et légumes offerts, il est possible de se procurer, entre autres, les fromages de chèvres de Caytia du Caprice Caprin (<http://pages.globetrotter.net/caitya>), les produits de gibiers du Québec de Ducs de Montrichard (<http://www.ducsdemontrichard.com>) ainsi que les viandes fumées sur place de François-Xavier Dehédin, chef cuisinier en résidence du Marché Frontenac.

Toujours dans une optique **festive**, les clients du Marché Frontenac pourront bientôt assister au 3^e défi des chefs de la saison le 9 août 2008 à 11h30 au coin des rues Ontario et Iberville. Deux chefs devront réaliser en direct une recette composée de produits du marché qui sera ensuite dégustée sur place.

Pour en savoir plus sur cette initiative à vocation communautaire, pour consulter la liste des exposants ou pour connaître les événements spéciaux, consulter le <http://www.marchefrontenac.com>.

Le Marché Frontenac est ouvert, beau temps, mauvais temps, tous les samedis jusqu'au 11 octobre 2008 entre 10 :00 à 17 :00.

-30-

Contact presse :

Stéphane Dupupet

514-969-6005 ou 514-845-2332 poste 240

stephane.dupupet@marchefrontenac.com