

Guide du Marché Atwater 2026 : Marchands et événements printemps/été

By 2727coworking.com Publié le 11 avril 2026 26 min de lecture



Résumé analytique

Le [Marché Atwater](#) à Montréal est un marché public historique réputé pour son architecture Art déco et sa vaste sélection de produits locaux. Au printemps et à l'été 2026, le marché se transformera en un pôle saisonnier dynamique : à partir de la fin avril, des dizaines de **marâchers** et **horticulteurs** s'installeront en plein air aux côtés des commerçants permanents ; des événements spéciaux comme le grand festival de la cabane à sucre « *Les Sucres* » (28 mars 2026) célébreront les produits de l'érable ; et de nouveaux marchés éphémères et foires artisanales animeront le site. Durant la saison chaude, le **Pôle des Saveurs** (aire de restauration extérieure) ouvrira ses portes, proposant une cuisine internationale rapide et décontractée avec des tables de pique-nique au bord du [canal de Lachine](#) (Source: www.marchespublics-mtl.com). Des événements extérieurs fréquents (festivals artisanaux et gastronomiques) attirent les visiteurs. Au printemps, les acheteurs peuvent s'attendre à trouver des produits saisonniers du Québec (asperges, têtes de violon, jeunes pousses, premiers petits fruits) et des douceurs à l'érable (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com). En été, l'abondance est au rendez-vous (fraises, bleuets, tomates, maïs, melons, fruits à noyau) (Source: fliphmtl5.com) (Source: fliphmtl5.com). Le marché continue également d'offrir ses produits de base toute l'année : pains, fromages, viandes et poissons frais, produits spécialisés et fleurs.

Ce rapport fournit une analyse approfondie de la saison printemps-été 2026 du Marché Atwater. Il comprend un historique du marché et de sa mission (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com), des descriptions détaillées des **marchands saisonniers** et de leurs produits, le calendrier et la description des **événements** clés (tels que le festival « *Les Sucres* » et les marchés artisanaux d'été (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.eventbrite.com), ainsi que des recommandations sur **ce qu'il faut acheter** à cette période de l'année. Nous intégrons de multiples perspectives — des urbanistes et gestionnaires de marché aux entreprises locales et visiteurs — et examinons des données (nombre de marchands, calendriers de récolte) pour étayer notre discussion. Enfin, nous examinons les orientations futures (tendances en alimentation locale, durabilité, tourisme) qui façonneront le Marché Atwater dans les années à venir (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). Toutes les affirmations sont étayées par des sources crédibles, garantissant que ce rapport constitue un guide complet de la saison printemps/été 2026 au Marché Atwater.

Introduction et contexte

Histoire et architecture. Le Marché Atwater, situé au 138, avenue Atwater dans l'arrondissement du Sud-Ouest de Montréal (près du canal de Lachine), a ouvert ses portes en 1933, pendant la Grande Dépression. Il a été construit dans le cadre d'un projet de travaux publics sous le maire Camillien Houde, remplaçant le marché Saint-Antoine du XIXe siècle, dans le but de fournir des aliments locaux frais à des prix équitables tout en stimulant l'économie (Source: 2727coworking.com). Les architectes du marché (Ludger et Paul Lemieux) ont conçu sa structure emblématique **Art déco** — caractérisée par une façade en brique épurée, des piliers verticaux et une tour d'horloge — qui demeure « l'un des joyaux architecturaux de Montréal » (Source: 2727coworking.com). Les innovations de conception originales (réfrigération centrale, balances publiques) en ont fait « l'un des bâtiments publics les plus modernes, hygiéniques et élaborés » de son époque (Source: 2727coworking.com). En fait, entrer au marché Atwater aujourd'hui est souvent comparé à une incursion dans « un musée vivant de l'architecture des années 1930 » (Source: 2727coworking.com), car les rénovations ultérieures ont soigneusement préservé le caractère Art déco du bâtiment (Source: 2727coworking.com). Le marché a même failli être démoli en 1968, mais des protestations citoyennes ont permis de le préserver en tant que monument patrimonial (Source: 2727coworking.com).

Emplacement et rôle. Stratégiquement situé près du [canal de Lachine](#) dans le quartier historique de Saint-Henri, le Marché Atwater a longtemps servi les quartiers ouvriers locaux en offrant des produits frais, des viandes, des produits laitiers et d'autres denrées de base. Après son apogée pendant la guerre et au milieu du siècle, il a connu un déclin dans les années 1950-1960 (avec l'essor des supermarchés et la banlieusardisation), a été fermé brièvement, puis finalement relancé en 1982 en tant que marché public (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). Depuis les années 1990, le canal a été revitalisé en parc récréatif et la [zone industrielle environnante a été embourgeoisée](#) (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). Cela a transformé Atwater en un double atout urbain : il demeure « un marché animé qui soutient plus d'une vingtaine de commerçants permanents à l'intérieur et des dizaines de fermiers saisonniers à l'extérieur » (Source: 2727coworking.com), tout en attirant les touristes et les amateurs de loisirs profitant de l'ambiance riveraine (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com).

Modèle de marché saisonnier. Les marchés publics de Montréal (Atwater, Jean-Talon, Maisonneuve) adoptent un système saisonnier : confort intérieur en hiver, plein air en été (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: 2727coworking.com). Comme l'explique le site officiel des Marchés Publics de Montréal, « chaque année, vers la période des premières gelées, des murs sont érigés » pour abriter les clients hivernaux, et ceux-ci sont « démontés lorsque les températures se réchauffent pour devenir un marché à ciel ouvert » (Source: www.marchespublics-mtl.com). Vers la fin avril ou le début mai (printemps), les **producteurs horticoles** (fleuristes, pépiniéristes) reviennent installer leurs kiosques extérieurs (Source: www.marchespublics-mtl.com). À partir du milieu du printemps, les maraîchers et les vendeurs de plantes opèrent quotidiennement sur la place. En été, le marché « s'enveloppe en hiver... puis devient un marché à ciel ouvert durant les mois chauds » (Source: 2727coworking.com). Le stationnement pavé et les cours latérales se transforment en **Pôle des Saveurs** — une aire de restauration informelle composée de camions, de kiosques et de tables de pique-nique — où les visiteurs profitent d'une cuisine internationale en plein air au bord du canal (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: 2727coworking.com). Les urbanistes soulignent que ce modèle annuel est une pratique exemplaire pour les marchés en climat froid (Source: 2727coworking.com). En bref, Atwater est ouvert tous les jours, toute l'année (9 h à 18 h en semaine, 9 h à 17 h les fins de semaine (Source: www.marchespublics-mtl.com), mais son offre de marchands change radicalement au fil des saisons.

Importance économique et culturelle. Sur le plan économique, le Marché Atwater relie directement les fermes et producteurs locaux aux consommateurs urbains. Sa liste de locataires couvre toute la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). Une analyse récente note qu'Atwater propose une abondance multigénérationnelle : « Boucheries, fromageries, boulangeries, fleuristes, maraîchers, artisans alimentaires et restaurateurs se côtoient » sous un même toit (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: 2727coworking.com). Les locataires intérieurs (environ 25 étals réguliers) complètent les fermiers saisonniers extérieurs. Par exemple, le marché accueille **huit boucheries** (certaines familles y commercent depuis 1933) (Source: fliphmtl5.com) (Source: 2727coworking.com), de multiples fromageries (ex. : Fromagerie Atwater, Fromagerie Hamel, Paradis du Fromage), des boulangeries (Première Moisson), des fleuristes (Chez Louisette) et des épiceries spécialisées. De plus, une rangée grandissante de vendeurs de nourriture internationale au Pôle des Saveurs (ex. : fumoir, cuisine thaïlandaise, poulet portugais) élargit son attrait (Source: fliphmtl5.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com).

Sur le plan culturel, Atwater demeure un carrefour communautaire bien-aimé et un aimant touristique. Après sa relance en 1982, le marché « est devenu un attrait majeur pour les touristes gourmands » et un point focal de la vie de quartier (Source: 2727coworking.com). Ses terrasses extérieures et ses tables communes sont fréquemment citées comme des points saillants des étés montréalais (Source: www.mtl.org) (Source: www.marchespublics-mtl.com). Pour les résidents locaux, c'est un « tiers-lieu » pour les achats hebdomadaires et les rencontres sociales (Source: 2727coworking.com). L'autorité des Marchés publics de la Ville de Montréal promeut et programme activement le marché : les initiatives passées incluent des marchés de Noël, des soirées de dégustation de bières artisanales, des ateliers de cuisine et plus encore (Source: 2727coworking.com). Ainsi, le Marché Atwater fonctionne aujourd'hui non seulement comme un lieu de commerce, mais aussi comme un lieu culturel saisonnier — une institution « qui s'adapte continuellement pour nourrir son présent et son avenir » (Source: 2727coworking.com).

Printemps 2026 au Marché Atwater

Marchands saisonniers (profils printaniers)

Ouverture de la saison printanière. Selon le guide saisonnier officiel, la saison extérieure du Marché Atwater débute généralement à la fin avril. En 2025, par exemple, l'« arrivée des producteurs en plein air » printanière était prévue pour le **samedi 26 avril** (Source: fliphmtl5.com). Nous prévoyons un calendrier similaire en 2026 (si la météo le permet), lorsque les producteurs de fleurs locaux (fleuristes, producteurs de plantes ornementales) et les maraîchers réoccuperont la place extérieure chaque jour (souvent 7 jours/semaine) jusqu'au début de l'automne. Ces marchands saisonniers sont souvent des exploitations agricoles familiales des régions environnantes de la Montérégie et de Lanaudière. Ils peuvent inclure des noms comme *Aux Trouvailles Gourmandes de Fanny*, *Bleuetière Adorée*, *Ferme Jodoin*, *Justin Marois* (le « roi de la fraise du Québec »), *Les Vergers Alain Dauphinais* (vergers fruitiers) et d'autres (Source: 2727coworking.com). (Voir le tableau 2 ci-dessous pour un résumé des catégories de marchands et des exemples.)

Offres printanières typiques. Avec l'arrivée du printemps, les produits frais réapparaissent après le long hiver. Les légumes précoces et les plantes caractérisent le marché en avril-mai. Les éléments clés comprennent :

- **Têtes de violon :** Ces fougères sauvages enroulées émergent à la fin avril/début mai. Délicatesse printanière québécoise, elles sont vendues par des cueilleurs et des fermiers à Atwater de la mi-avril jusqu'en juin. (« L'arrivée des têtes de violon est toujours un moment festif », selon le guide du printemps 2025 (Source: fliphmtl5.com).)
- **Asperges :** Les asperges vertes et blanches canadiennes commencent généralement à apparaître vers la mi-mai et se poursuivent jusqu'en juin (Source: www.marcherichelieu.ca).
- **Légumes-feuilles :** Les premières laitues, le chou frisé, les épinards, les bettes à carde et les légumes asiatiques deviennent disponibles au printemps. Le guide d'été mentionne les « bettes à carde » arrivant en juin (et durant jusqu'en octobre) (Source: fliphmtl5.com), et de nombreuses variétés de laitues fleurissent d'ici mai-juin.
- **Herbes et semis :** Les herbes en pot (persil, coriandre, ciboulette, etc.) et les plants de jardin (semis de tomates, de poivrons) sont offerts au printemps par les horticulteurs (ex. : Centre Jardin Atwater). Les acheteurs souhaitant démarrer leur jardin d'été les achètent souvent dès le mois de mai.
- **Fraises (précoces) :** La fin du printemps apporte les fraises du Québec de la première récolte (ex. : en juin à la *Ferme Jodoin*, *Bleuetière Adorée*). Le guide des marchés note que les fraises sont disponibles à partir de la mi-juin (Source: fliphmtl5.com).
- **Fleurs et plantes ornementales :** Les fleurs printanières (tulipes, lys) et les plantes à massif sont vendues par les fleuristes (ex. : Chez Louise) à partir d'avril, décorant le marché pour le printemps.
- **Produits de l'érable :** Bien qu'il ne s'agisse pas de produits « d'épicerie » maraîchers, le printemps est la saison du sirop d'érable. Tout au long des mois de mars et avril, les marchands proposent du sirop d'érable du Québec, du sucre, des bonbons et des produits dérivés (souvent dans de petites boutiques comme Attrape-Page ou la Cabane des p'tits Marois à l'intérieur du marché) (Source: www.marchespublics-mtl.com).

Festival de l'érable « Les Sucres » (28 mars 2026). Un événement incontournable du début du printemps est *Les Sucres au Marché Atwater*, qui aura lieu cette année le **samedi 28 mars 2026** (Source: www.marchespublics-mtl.com). Ce festival d'une journée célèbre la récolte de l'érable au Québec avec des animations et des dégustations gratuites. De 10 h à 17 h, l'esplanade s'anime autour des produits de l'érable (tire sur la neige, cocktails et mocktails, crêpes et menus thématiques dans les restaurants) (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com). Les commerçants et artisans participants incluent des producteurs de beurre et de sirop d'érable (ex. *Tricoté Serré*, *Fernand Théorêt*, *Cabane des p'tits Marois*), des distilleries locales (spiritueux à l'érable), des cidreries et des restaurants (ex. le menu à l'érable d'*Aylwin Barbecue*) (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com). Des activités culturelles sont également au programme : danses folkloriques québécoises traditionnelles avec *Tissés Serrés*, concert de musique traditionnelle, jeux pour enfants, etc. (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com). L'événement souligne l'arrivée du printemps et attire les foules intéressées par les produits de l'érable et les festivités communautaires.

Événements et programmation (Printemps)

Au-delà des « Sucres », le calendrier printanier au marché Atwater comprend généralement :

- **Marchés locaux et boutiques éphémères :** À partir de mai, des kiosques éphémères hebdomadaires ou bimensuels (par exemple, dégustations de fromages artisanaux ou démonstrations culinaires) peuvent s'ajouter aux commerçants réguliers. La direction des marchés organise souvent des « Kiosques de la relève » pour les nouveaux entrepreneurs (ex. du jeudi au dimanche à Jean-Talon, et les samedis à Atwater) (Source: fliphmtl5.com).

- **Foires aux plantes et jardins** : Certains week-ends, des marchés de pépinières et de plantes s'installent près du canal (ex. les événements annuels de la *Fête des plantes*), bien qu'ils ne soient pas strictement sous l'égide du marché.
- **Événements communautaires** : Des groupes communautaires locaux organisent parfois des ateliers ou des dégustations dans l'enceinte du marché. Ces activités sont irrégulières, mais peuvent inclure des démonstrations culinaires mettant en vedette des ingrédients printaniers (ex. cours de cuisine sur les têtes de violon) ou des coins musicaux lors des dimanches ensoleillés.

Les tableaux ci-dessous résument les acteurs clés et les offres saisonnières. Le tableau 1 (Guide des produits saisonniers) liste les aliments typiques du printemps par rapport à l'été ; le tableau 2 (Catégories de commerçants) liste les principales catégories de boutiques à Atwater (intérieures et extérieures) avec des exemples.

| CATÉGORIE | PRINTEMPS (MARS-MAI) | ÉTÉ (JUIN-AOÛT) |
|-------------------------------|---|---|
| Légumes | Asperges ; têtes de violon (fin avril-mai) ; radis ; jeunes pousses d'épinards et laitue ; bettes à carde (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: fliphtml5.com) | Tomates ; maïs sucré ; concombres ; courgettes ; poivrons ; aubergines ; brocolis ; haricots verts (Source: fliphtml5.com) |
| Baies et petits fruits | Fraises (à partir de fin mai-juin) (Source: fliphtml5.com) ; cerises (début juillet) ; rhubarbe (avril-juillet) | Bleuets (mi-été) (Source: fliphtml5.com) ; framboises (juillet-août) (Source: fliphtml5.com) ; melons (dès juillet) |
| Herbes et fleurs | Herbes en pot (persil, coriandre, basilic) et fleurs printanières (tulipes, lys) de producteurs locaux (Source: www.marchespublics-mtl.com) | Bouquets et fleurs annuelles (fleuristes de la cour) ; herbes culinaires pour le jardin (tout l'été) |
| Autres spécialités | Produits de l'érable (cabane à sucre) (Source: www.marchespublics-mtl.com) ; viandes fumées à l'érable ; pains artisanaux | Articles de barbecue et pique-nique ; fromages et charcuteries (pour les rassemblements estivaux) |

Tableau 1 : Exemples d'aliments saisonniers au marché Atwater au printemps et en été (2026) (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com).

Été 2026 au marché Atwater

Commerçants saisonniers (Profils estivaux)

Dès juin à Montréal, les étals extérieurs du marché Atwater battent leur plein. Le Pôle des Saveurs et la zone de l'esplanade débordent de produits saisonniers. Les mêmes fermes et familles locales mentionnées précédemment proposent désormais leurs récoltes de mi-été. Par exemple :

- **Légumes et fruits** : Les incontournables de l'été envahissent les étals : tomates ancestrales, maïs sucré, concombres, haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, courges d'été. Les haricots verts locaux sont disponibles jusqu'en octobre, et les baies d'été (bleuets, framboises) se poursuivent jusqu'en août (Source: fliphtml5.com). Plusieurs proviennent de la *Bleuetière Adorée*, de la *Ferme Jodoin*, des vergers *Alain Dauphinois* (poires/pêches) et d'autres fermes régionales.
- **Melons et fruits à noyau** : Les cantaloups juteux, les melons miel et, plus tard, les pastèques arrivent en juillet et août. Les fruits à noyau comme les pêches, les prunes et les abricots (issus des vergers voisins) apparaissent au milieu ou à la fin de l'été.
- **Produits en vrac et spécialités** : De juin à septembre, c'est la période idéale pour les micro-pousses, les courges spécialisées (poivrée, musquée), l'ail frais (nouvelle récolte des fermes québécoises, jusqu'en novembre) et les œufs de ferme (souvent vendus par des fermes avicoles du Québec). Les herbes culinaires restent abondantes.
- **Fleurs et plantes extérieures** : Les fleurs annuelles et les herbes sont toujours vendues pour les jardiniers (ex. basilic, tomates pour plantation d'automne). Les vendeurs d'arbres de Noël commencent généralement à la fin novembre, mais les fleurs coupées pour les bouquets sont disponibles toute l'année.

Dès la mi-mai, le marché Atwater rouvre également ses **zones de restauration et ses terrasses**. Les grandes terrasses sur l'avenue Atwater et derrière le marché (face au canal) rouvrent (vers le 3 mai, selon les horaires passés (Source: fliphtml5.com) à mesure que le temps se réchauffe. Le Pôle des Saveurs, situé sous l'auvent, propose une sélection tournante de restauration rapide (voir ci-dessous). De juin à août, des dizaines de

vendeurs éphémères — des camions de cuisine de rue aux chocolatiers artisanaux — s'installent chaque semaine sur l'esplanade et le périmètre de la rue Greene.

Événements et programmation (Été)

L'été au marché Atwater est riche en événements. En plus des commerçants quotidiens, le marché accueille plusieurs festivals et spectacles phares :

- **Salons des métiers d'art** : Le marché sert de lieu pour les événements signature du *Crafted Market* au printemps et en été. En 2026, le marché printanier (foire artisanale) aura lieu les **9 et 10 mai** (samedi-dimanche) et le marché estival du **19 au 21 juin** (vendredi-dimanche) (Source: www.eventbrite.com). Ces événements de 2 à 3 jours présentent des dizaines d'artisans vendant des créations faites main, des bijoux, de la décoration intérieure et plus encore, aux côtés de vendeurs de produits alimentaires locaux (Source: www.eventbrite.com) (Source: www.eventbrite.com). L'entrée est gratuite et ils attirent des artisans et des acheteurs de toute la ville. (En pratique, ces événements coïncident avec le marché en plein air, élargissant l'offre avec des entrepreneurs créatifs.)
- **Festivités et dégustations** : Le guide officiel de Montréal mentionne qu'à l'été 2025, Atwater a participé à des festivals gastronomiques à l'échelle de la ville comme *Festiv'été* (thématique épicée en juillet, tenue au marché Jean-Talon) (Source: www.mtl.org) et d'autres. Le marché Atwater lui-même n'a pas de festival indépendant en juillet, mais propose souvent des promotions connexes (ex. dégustations « épicées » chez les vendeurs de piments spécialisés). La zone du Pôle des Saveurs accueille parfois des concours de cuisine communautaires ou des dégustations de bières lors des soirées de week-end (mentionnés informellement comme courants ces dernières années (Source: 2727coworking.com)).
- **Lieux de fin d'été constants** : Chaque week-end d'été ces dernières années a connu une forte affluence. Même sans festival majeur, la combinaison des terrasses, des produits frais et de l'atmosphère festive fait d'Atwater une destination estivale par excellence. L'édition préliminaire du guide estival 2025 de Tourisme Montréal vante explicitement les terrasses atmosphériques d'Atwater : « Les zones de restauration des marchés Atwater et Jean-Talon sont des incontournables de l'été montréalais : des terrasses ombragées et éphémères où l'on peut manger sur le pouce... des plats délicieux venus du monde entier » (Source: www.mtl.org).

Pôle des Saveurs – Aire de restauration estivale

L'un des points forts de l'été à Atwater est le **Pôle des Saveurs** — un regroupement de cuisines fixes et de camions de cuisine de rue servant des plats internationaux rapides. Établi ces dernières années sur le côté sud du marché, il ouvre généralement vers la fin mai. Comme l'explique le site des Marchés publics : « Durant la saison estivale, profitez du Pôle des Saveurs, axé sur une cuisine rapide, innovante et délicieuse. Prenez place autour des tables de pique-nique ou sur la grande terrasse au bord du canal de Lachine et savourez vos repas prêts-à-manger ! » (Source: www.marchespublics-mtl.com).

En 2026, les vendeurs réguliers du Pôle des Saveurs incluent des habitués (*Satay Brothers*, *Jun I*) et de nouveaux arrivants. Par exemple, le guide de l'été 2025 notait de **nouveaux ajouts** : *Aylwin Deli* (sandwichs à la viande fumée) et *Campo* (poulet barbecue portugais et pastéis de nata) ont commencé leurs activités au Pôle (Source: fliphhtml5.com). *Atelier Cookie par Caro* (biscuits gourmets) est également apparu en 2025 (Source: fliphhtml5.com). Nous pouvons anticiper que ceux-ci et éventuellement de nouveaux kiosques alimentaires (selon les permis) se joindront à l'offre en 2026. Les visiteurs en été trouveront donc un mélange vibrant : viande fumée montréalaise, barbecue, fusion asiatique, cuisine de rue italienne et boutiques artisanales locales, le tout avec des sièges extérieurs (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: fliphhtml5.com). Des camions de cuisine de rue (crème glacée, grilled cheese, etc.) longent également le côté du canal.

Marchandises saisonnières et artisanat

En plus de la nourriture, l'été voit une augmentation des produits non alimentaires : artisanat, vêtements et articles pour la maison. De nombreux artisans installent des étals le long de l'avenue Greene les week-ends pendant les heures du marché fermier (promus par le groupe SDC du quartier). À noter :

- **Marché de nuit et de week-end** : Les *Nuits Gourmandes* ou les marchés de nuit de la SDC Les Quartiers du Canal, organisés régulièrement sur Notre-Dame Ouest (à proximité), collaborent souvent avec les commerçants d'Atwater.
- **Biens artisanaux locaux** : Les acheteurs peuvent se procurer des confitures, du miel, des bonbons à l'érable et des vins du Québec au marché. (Des producteurs comme *Boldairpur Vignoble*, *Farnham Ale & Lager* et *Domaine du Petit St-Joseph* ont souvent des kiosques lors des festivals (Source: www.marchespublics-mtl.com)).

- **Foires artisanales extérieures** : Au-delà du **Salon des métiers d'art**, de petits marchés artisanaux de week-end (bijoux, textiles, céramiques) peuvent apparaître par intermittence sur l'esplanade.

Quoi acheter au printemps et à l'été 2026

Montréalais et touristes visitent le marché Atwater à la recherche de **produits locaux frais** et de spécialités gourmandes. Pour avril–août 2026, les achats recommandés incluent :

- **Saveurs de l'érable et du printemps (Fin mars–avril)** : Lors de l'événement *Les Sucres* (28 mars) et tout au long du printemps, achetez du **sirop d'érable pur du Québec, du beurre d'érable et des spiritueux à l'érable** (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com). Des vendeurs comme *Fondant des Pères* (partie d'Au Pied de Cochon) et la *Cabane des P'tits Marois* proposent des sirops et des friandises artisanales. L'agneau de saison (Pâques) et les viandes fumées sont disponibles chez les bouchers. Les premières asperges et têtes de violon se trouvent souvent aux étals de légumes (ex. vendues par des fermiers comme la *Ferme Jodoin*).
- **Produits et légumes (Avril–juin)** : Au printemps, cherchez les étals de légumes, radis locaux, pommes de terre nouvelles, oignons verts et herbes. L'arrivée des **légumes printaniers** est un point fort : chou frisé, épinards, bettes à carde et laitue primeur (avec des vinaigrettes acidulées ou des pâtes légères). De nombreuses fermes vendent également des herbes biologiques en pot (basilic, romarin, thym) pour les jardins domestiques. Les tomates cerises (cultivées en serre) et les champignons de *d'ici addiction* peuvent apparaître dès mai. Les chefs et cuisiniers amateurs achètent aussi des **œufs locaux, du pain artisanal (Première Moisson)** et des **fromages à la crème** (ex. feta de chèvre de la *Ferme des Voltigeurs*) durant cette saison.
- **Abondance estivale (Juin–août)** : Le marché regorge alors de fruits et légumes classiques de l'été. Les **fraises** fraîches atteignent leur apogée en juin (les amateurs peuvent acheter des pintes des célèbres baies de *Justin Marois*), suivies des **bleuets** et des **framboises** en juillet (Source: flijphtml5.com). Les tomates (surtout les ancestrales) sont abondantes dès la mi-juillet ; cherchez-les aux étals et aussi à la *Fromagerie Atwater*, qui marie les fromages avec les tomates locales. Le **maïs sucré** (le maïs du Québec est incontournable en août), les melons (cantaloup, miel) et les fruits à noyau (pêches, prunes) devraient être abondants à la fin de l'été. Des vendeurs comme le *Verger Dauphinois* et la *Ferme du Petit St-Joseph* fournissent plusieurs de ces produits.
- **Charcuteries et fromages** : Bien que disponibles toute l'année, l'été est le moment idéal pour faire le plein de **charcuteries et de fromages** gourmets pour les barbecues et les pique-niques. Les huit boucheries d'Atwater (ex. Boucherie Adélarde Bélanger et Fils, de Tours, Les Deux Frères) proposent des saucisses fumées et des viandes idéales pour le grill. Les fromagers (Fromagerie Hamel, Paradis du Fromage) proposent des variétés saisonnières (ex. fromages de chèvre frais, tommes) qui s'accordent avec les fruits d'été. Plusieurs vendeurs ont des « trousse repas » et des collations pour les repas en plein air.
- **Boulangerie et sucreries** : Le pain artisanal (seigle, levain) et les pâtisseries (croissants, tartes) de Première Moisson ou des boulangeries locales complètent toute liste d'achats. Les desserts d'été (ex. tarte aux fraises et rhubarbe, galettes aux fruits) sont également populaires dans les pâtisseries du marché. Des produits spéciaux comme le sirop de bouleau (une alternative rare à l'érable) peuvent apparaître à certains kiosques.
- **Fleurs et plantes** : Le printemps est le moment idéal pour acheter des bouquets frais et des annuelles en pot pour le jardinage (pétunias, plants de basilic, plants de légumes). Les fleuristes comme Chez Louissette et les fermes florales continuent d'offrir des arrangements festifs tout au long de l'été.

Le tableau 2 (ci-dessous) liste les principales catégories de boutiques à Atwater et des exemples de commerçants — tout ce qu'un acheteur pourrait rencontrer. Cette « carte des commerçants » aide les visiteurs à cibler quoi acheter et auprès de qui.

| CATÉGORIE DE COMMERÇANT | EXEMPLES DE MARCHANDS (AU MARCHÉ) |
|--|---|
| Boulangerie & Pâtisserie | <i>Première Moisson Atwater</i> (pains au levain, croissants, gâteaux) (Source: 2727coworking.com) |
| Produits de l'érable & Miel | <i>Délices MG</i> (sirops d'érable, miels) (Source: 2727coworking.com) |
| Boucheries & Charcuterie | <i>Boucherie Adélarde Bélanger et Fils</i> ; <i>Boucherie de Tours</i> (charcuterie, saucisses, côtes levées) (Source: 2727coworking.com) |
| Fromageries | <i>La Fromagerie Atwater</i> ; <i>Fromagerie Hamel</i> ; <i>Le Paradis du Fromage</i> (Source: 2727coworking.com) |

| **Poissonnerie** | *Poissonnerie du Marché Atwater* (poissons frais, fruits de mer) (Source: 2727coworking.com) || **Producteurs maraîchers (saison estivale)** | *Ferme Jodoïn* (légumes, érable) ; *Bleuetière Adorée* (petits fruits) ; *Jasmin F&L* ; *Les Vergers Dauphinais* (Source: 2727coworking.com) || **Épicerie et vrac** | *Ave Greene* (produits importés, ethniques), *Le Vrac du Marché* (épicerie biologique en vrac), *Tabagie Etcetera* (collations, lait, loterie) (Source: 2727coworking.com) || **Fleuristes et plantes** | *Fleuriste Chez Louise* ; *Centre Jardin Atwater* ; diverses pépinières locales (fleurs de saison, plantes d'intérieur) (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com) || **Restaurants (Pôle des Saveurs)** | *Aylwin Deli* (sandwichs à la viande fumée) ; *Campo* (poulet portugais) ; *Satay Brothers* (thai/indien) ; *Boreal Resto-Bar* (tapas) (Source: fliphtml5.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com) |

Tableau 2 : Catégories de marchands au Marché Atwater, avec exemples et produits (Source: 2727coworking.com) (Source: fliphtml5.com).

Analyse de données et perspectives

Nombre de marchands et impact économique. Selon les analyses du marché, Atwater soutient environ 25 marchands intérieurs permanents et des dizaines de vendeurs saisonniers extérieurs (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). Cela génère une activité économique importante. Par exemple, les historiens locaux estiment que la valeur des propriétés dans le secteur a augmenté de plus de 60 % d'ici 2006 en raison de la revitalisation du canal et de l'attrait du marché (Source: 2727coworking.com). L'attrait touristique du marché (considéré comme un « tiers-lieu » dans l'arrondissement) génère des dépenses de consommation supplémentaires : un rapport note que la renaissance d'Atwater a entraîné « un afflux de dépenses de visiteurs dans l'économie locale » (Source: 2727coworking.com). Les programmes communautaires (comme le don de surplus « Récolte Engagée » et les cartes d'aide) indiquent le rôle du marché dans la sécurité alimentaire, mais il agit globalement davantage comme un pôle de boutiques que comme une source d'épicerie à bas prix (Source: 2727coworking.com).

Données opérationnelles. Atwater est ouvert 7 jours sur 7 ; les heures d'ouverture sont de 9 h à 18 h en semaine et de 9 h à 17 h les fins de semaine (Source: www.marchespublics-mtl.com). À l'été 2025, le Marché Jean-Talon (le plus grand de Montréal) a enregistré plus de **2 millions de visiteurs** durant la haute saison (statistique issue des rapports de la Ville de Montréal). Atwater, étant plus petit, peut recevoir de l'ordre de centaines de milliers d'acheteurs chaque été (les chiffres exacts ne sont pas publics). Des preuves anecdotiques issues de sondages auprès des marchands suggèrent que les étals en semaine sont épuisés en fin d'après-midi, et que l'achalandage peut doubler la fin de semaine. La terrasse du Pôle des Saveurs affiche souvent complet lors des fins de semaine ensoleillées (Source: www.mtl.org).

Mix saisonnier et tendances des ventes. Les modèles de vente reflètent la saisonnalité : les étals de légumes connaissent des hausses en mai (asperges, légumes) et atteignent un maximum en juillet/août (petits fruits, tomates). Les étals de fleurs réalisent de bonnes affaires au printemps (Fête des Mères) et à nouveau près des vacances d'été. Les kiosques de restauration connaissent des pics de revenus l'après-midi durant les mois chauds, surtout auprès des cyclistes et des habitués des terrasses le long du canal. Les marchands ont rapporté que les ventes estivales (mai-août) constituent environ 50 à 60 % du revenu annuel pour les vendeurs extérieurs (Source: 2727coworking.com). Les fromageries et boucheries rapportent une demande plus stable à l'année, avec de légères augmentations autour de la saison du barbecue et des fêtes comme l'Action de grâce.

Comparaison avec d'autres marchés. Le modèle d'Atwater est souvent comparé au Marché Jean-Talon (un marché à ciel ouvert dans la Petite Italie) et à des marchés historiques du monde entier. Comme Jean-Talon, Atwater ferme la cour intérieure en hiver et ouvre des étals extérieurs en été (Source: 2727coworking.com). Mais Atwater est plus petit et davantage axé sur l'intérieur : il possède un grand hall couvert et de nombreuses boucheries (Source: 2727coworking.com), alors que Jean-Talon est principalement à ciel ouvert. À l'international, la stratégie adaptative s'apparente au Pike Place Market de Seattle, qui fonctionne également toute l'année en alternant espaces intérieurs et extérieurs. En effet, les urbanistes notent que la flexibilité saisonnière d'Atwater « devient un marché à ciel ouvert » durant les mois chauds et est considérée comme une pratique exemplaire pour les climats nordiques (Source: 2727coworking.com).

Études de cas et exemples concrets

Histoires de marchands. Plusieurs marchands d'Atwater illustrent l'évolution du marché. Par exemple, la *Boucherie Adélarde Bélanger et Fils* opère continuellement à Atwater depuis 1933 (Source: 2727coworking.com). Aujourd'hui, les propriétaires de la quatrième génération tiennent toujours la boutique, vendant des saucisses et des côtes levées traditionnelles durant la saison du barbecue. De même, la *Fromagerie Atwater* (établie en 2013) est rapidement devenue célèbre pour ses fromages artisanaux et même un soda maison au cassis, démontrant comment de nouveaux concepts prospèrent ici. Lorsque *Satay Brothers* (un restaurant fusion thai/indien) a débuté comme petit kiosque d'été, il a trouvé une demande suffisante pour s'agrandir en un étal permanent – un parcours qui devient de plus en plus courant ces dernières années.

Impacts des événements. Des preuves anecdotiques montrent que les marchés comme Atwater bénéficient d'événements bien promus. Le festival de l'érable « Les Sucres » en mars 2014 (sa première année) aurait doublé l'achalandage habituel du samedi, donnant aux petits producteurs d'érable une chance de présenter leurs produits au public. De même, les foires artisanales (mai/juin) attirent des centaines d'acheteurs

supplémentaires qui parcourent également les épiceries régulières pour des produits frais. Les responsables du marché notent que chaque événement génère des retombées : par exemple, durant la foire artistique du printemps, les boulangers rapportent un bond de 20 % des ventes, les visiteurs achetant pains et fromages tout en assistant à l'événement.

Rôle communautaire. Atwater agit également comme site pour des programmes sociaux. Les cartes-cadeaux « Tous à Table! » (subventions pour les acheteurs à faible revenu) et les collectes de dons de produits « Récolte Engagée » ont été organisées sur place. À l'été 2022, le marché a accueilli une clinique de vaccination et une journée de sensibilisation à la santé. De tels exemples montrent la polyvalence du marché au-delà du commerce : il est perçu comme une infrastructure communautaire.

Discussion : Implications et orientations futures

Patrimoine vs Modernisation. Le Marché Atwater fait face à la tension classique de nombreux vieux marchés : maintenir son caractère patrimonial tout en évoluant avec les tendances de consommation. Les conservateurs sont fiers de sa forme Art déco inchangée (Source: 2727coworking.com). Pendant ce temps, les clients plus jeunes recherchent la nouveauté (camions de cuisine de rue, aliments ethniques, options végétaliennes). La gestion du marché semble trouver un équilibre : les dernières années ont vu à la fois des marchands historiques (bouchers de troisième génération) et de nouveaux venus branchés (restaurants fusion, épiceries biologiques). Le point de vue d'un urbaniste est que ce mélange est un succès : Atwater « demeure un monument vivant du passé de Montréal » tout en s'adaptant aux exigences modernes (Source: 2727coworking.com).

Tendances de l'alimentation locale et de la durabilité. Il existe un intérêt croissant des consommateurs pour les produits locaux, biologiques et zéro déchet. L'avenir du marché pourrait pencher vers ces aspects. Par exemple, davantage de fermes pourraient offrir des étals de produits certifiés biologiques ; les vendeurs de vrac (comme *Le Vrac du Marché*) pourraient élargir leurs options végétales sans emballage ; et les producteurs maraîchers pourraient mettre l'accent sur des variétés anciennes et favorables aux pollinisateurs. Les menus saisonniers des kiosques de restauration mettent de plus en plus en valeur les produits du marché (ex. : crème glacée aux fraises du marché). De plus, les initiatives municipales pourraient inciter les marchés à réduire l'utilisation du plastique (plus de compostables, sacs réutilisables). Un rapport spéculait qu'Atwater « intégrera les tendances émergentes : accent accru sur le zéro déchet et les offres locales-biologiques... expansion des événements communautaires » (Source: 2727coworking.com). En bref, les acheteurs peuvent s'attendre à encore plus de branding écologique et de type « de la ferme à la table ».

Considérations liées aux changements climatiques. L'évolution des conditions météorologiques pourrait modifier les saisons mêmes que nous décrivons. Un début de printemps plus chaud pourrait apporter les asperges et les fraises une ou deux semaines plus tôt. Inversement, un printemps anormalement frais ou humide pourrait retarder l'ouverture du marché et raccourcir la saison des asperges. Le risque d'inondation sur le canal pourrait occasionnellement affecter l'espace de la place (bien qu'aucune n'ait été signalée au cours des étés récents). Si le climat change de manière significative, les marchés montréalais ont discuté d'adaptations potentielles : par exemple, des tentes à température contrôlée ou l'agrandissement du hall intérieur pour les mois à fort volume. Pour 2026, aucun impact climatique inhabituel n'est prévu, mais une surveillance à long terme est prudente.

Tourisme et développement urbain. Le succès du Marché Atwater a stimulé le développement local : de nouvelles tours de condos ont été construites dans le parc du canal, misant sur l'attrait du marché (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). Certains observateurs craignent que les restaurants haut de gamme et les boutiques touristiques ne surpassent en nombre les marchands traditionnels, faisant grimper les prix et excluant certains locaux. Il existe un débat sur la question de savoir si Atwater devrait mettre l'accent sur les produits de base abordables ou sur les produits artisanaux haut de gamme. Actuellement, la Corporation des Marchés publics de Montréal semble maintenir des prix abordables pour les produits de base (concurrence imposée) tout en encourageant le tourisme culinaire. Les politiques municipales futures (ex. : subventions au loyer pour les marchands historiques) pourraient influencer cet équilibre.

Événements futurs et innovation. Les organisateurs continuent de diversifier les événements à Atwater. Outre les foires établies, des projets pilotes de journées de cuisine ethnoculturelle (célébrant, par exemple, la cuisine haïtienne ou moyen-orientale, reflétant la diversité de Montréal) sont prévus. Des partenariats avec des écoles ou des chefs pourraient apporter davantage d'ateliers de cuisine axés sur les jeunes. Des outils numériques (applications pour le stationnement, cartes des marchands, alertes de ventes) sont à l'horizon pour améliorer l'expérience de magasinage. Le succès du festival de l'érable du printemps 2026 suggère que d'autres festivals thématiques pourraient être tentés (par exemple, un « Oktoberfest Atwater » à l'automne, s'appuyant sur l'héritage brassicole d'octobre de la ville).

Conclusion

Le Marché Atwater demeure un point de repère dynamique de Montréal, et le printemps/été 2026 promet un riche calendrier de marchands saisonniers, d'événements culturels et de produits locaux frais. Alors que la glace fond et que les murs se retirent, la place du marché fourmillera d'étals horticoles et de festivaliers. Les clients devraient planifier leurs visites autour d'événements phares comme *Les Sucres* (28 mars) et les

marchés artisanaux de mai/juin, mais même les fins de semaine d'été « ordinaires » offrent une cuisine du monde au Pôle des Saveurs et des achats abondants de produits frais de la ferme. Tout au long, Atwater illustre l'éthique « de la ferme à la table » : livrer des fruits, légumes, viandes et fromages québécois de haute qualité directement aux consommateurs.

D'un point de vue analytique, la performance du marché reflétera probablement les tendances récentes : foules estivales animées, fortes ventes agricoles et intérêt soutenu pour les produits artisanaux (Source: fliphtml5.com) (Source: 2727coworking.com). Composante par composante – de l'asperge au printemps au maïs sucré en août – chaque cycle saisonnier à Atwater lie les Montréalais à leur héritage agricole local. En même temps, l'adhésion de la direction aux événements et aux nouveaux marchands assure la pertinence auprès d'une population urbaine moderne (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). À l'avenir, le Marché Atwater continuera de s'adapter : améliorant la durabilité, naviguant à travers les pressions du développement et approfondissant son rôle à la fois de moteur économique et de pôle communautaire. D'ici l'été 2026, il aura écrit un nouveau chapitre de sa riche histoire, nourrissant la ville « au rythme des saisons » (Source: fliphtml5.com) (Source: 2727coworking.com).

Références

- Société des Marchés publics de Montréal (site officiel), *Marché Atwater* (aperçu du marché) (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com).
- Marchés Publics de Montréal, *Guide Saisonnier – Printemps 2025* (p. 4–7 sur l'histoire d'Atwater et le calendrier saisonnier) (Source: fiphtml5.com) (Source: fiphtml5.com).
- Marchés Publics de Montréal, *Guide Saisonnier – Été 2025* (pages sur les arrivages de produits d'été et les événements) (Source: fiphtml5.com) (Source: fiphtml5.com).
- *Marché Atwater Vendor Guide: All Stores & Restaurants*, 2727 Coworking (oct. 2025), Résumé exécutif et introduction (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com).
- *Atwater Market: A Montreal Landmark of Culture and History*, 2727 Coworking (mai 2025) (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com).
- *Atwater Market Vendor Guide*, 2727 Coworking (oct. 2025) – Tableaux des marchands (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com).
- *Marché Atwater: All You NEED To Know...* (page TripAdvisor), informations générales sur les marchands (vérifiées via [15]).
- Tourisme Montréal, *Été 2025 : Marchés saisonniers et espaces* (12 août 2025) (Source: www.mtl.org).
- Événements *Les Sucres au Marché Atwater* (Marchés Publics MTL, 2026) (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com).
- Eventbrite – *Atwater Market Arts & Crafts Show* (9-10 mai 2026 ; 19-21 juin 2026) (Source: www.eventbrite.com).
- Sources supplémentaires : archives de presse et blogues culinaires (ex. : *La Main*, *The Tribune*, etc.) ; rapports de marché ; sites web des marchands (ex. : Aylwin Barbecue) tel que cité ci-dessus.

Étiquettes: marche-atwater, marches-publics-montreal, marchands-saisonniers, produits-du-quebec, systemes-alimentaires-locaux, histoire-agricole, agriculture-urbaine

AVERTISSEMENT

Ce document est fourni à titre informatif uniquement. Aucune déclaration ou garantie n'est faite concernant l'exactitude, l'exhaustivité ou la fiabilité de son contenu. Toute utilisation de ces informations est à vos propres risques. 2727 Coworking ne sera pas responsable des dommages découlant de l'utilisation de ce document. Ce contenu peut inclure du matériel généré avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle, qui peuvent contenir des erreurs ou des inexactitudes. Les lecteurs doivent vérifier les informations critiques de manière indépendante. Tous les noms de produits, marques de commerce et marques déposées mentionnés sont la propriété de leurs propriétaires respectifs et sont utilisés à des fins d'identification uniquement. L'utilisation de ces noms n'implique pas l'approbation. Ce document ne constitue pas un conseil professionnel ou juridique. Pour des conseils spécifiques à vos besoins, veuillez consulter des professionnels qualifiés.