

Artisans

AU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

N° 4 HIVER 2019

GAZETTE D'EXPLORATION GOURMANDE — GAZETTE OF GOURMET EXPLORATION

WINTER 2019 NO. 4

Les amis du Marché

08

Marché's Best Friends

CUCINA FINE FOODS

GÂTERIES À L'ITALIENNE INDULGENCE, ALL'ITALIANA

Barbara Adly importe ici le meilleur de l'Italie. Et si on se fabriquait un festin à l'italienne? *Barbara Adly imports the best of Italy for us. Perfect for whipping up a feast, Italian-style!*



Dès son retour d'Italie où elle a vécu 10 ans, Barbara Adly se lance dans l'importation de truffes fraîches d'Ombrie. « Les meilleures au monde », affirme la jeune femme qui approvisionne alors les meilleures tables de Montréal. « On s'est fait un nom, une réputation. Aujourd'hui, notre catalogue va des pâtes aux panettones en passant par les huiles et les vinaigres balsamiques vieillissés 12 ans. » Ce qui la distingue? « Nous encourageons les petits producteurs qui créent des produits de niche de qualité supérieure avec des méthodes artisanales souvent ancestrales. » Quatre fois par an, elle va faire son shopping en Italie. « Je rentre du Salone del gusto de Turin où j'ai fait de belles découvertes. »

È BUONO

Le Marché Artisans offre un bel éventail de ses sucreries, dont une confiture toscane à se jeter par terre. Les grissini et les antipasto (avec huile d'olive extra vierge) sont aussi à l'honneur. Mais son gianduia vaut à lui seul le détour. « Dans un pot de verre, on fait des étages de crème tartinable chocolat-noisette en trois variétés. » Une spécialité de Turin offerte en exclusivité.

Upon her return from a 10-year stay in Italy, Barbara Adly began importing fresh truffles from Umbria. "The world's best!" says this young woman, who has become the supplier for Montréal's best kitchens. "We built a name for ourselves, a reputation. Today our catalogue has everything from pasta and panettone, to oils and 12-year-old balsamic vinegars." What sets her apart? "We encourage small producers who create superior-quality niche products using artisanal—and often ancestral—methods." She goes to Italy four times a year to shop. "I just got back from the Salone del gusto in Turin where I discovered some wonderful things."

È BUONO

Marché Artisans offers a lovely selection of her sweets, including a Tuscan jam so delicious you won't want to share. The grissini and the antipasti (with extra virgin olive oil) are also delectable. But just the gianduia is worth the trip. "In a glass jar, we layer three types of spreadable hazelnut-chocolate cream." This Turin specialty is offered here exclusively.

MAMMA MIA

Le Marché est le seul endroit à Montréal où trouver le gianduia Ottavia!

Marché Artisans is the only place in Montréal you'll find Ottavia gianduia!

