

# A la découverte



## Notre épicerie italienne comme au bon vieux temps

Yasmina El Jamaï

Depuis 1964, une épicerie italienne de quartier fournit à ses clients charcuteries et fromages italiens, fruits, légumes, desserts de première qualité et produits naturels d'importation.

Les deux copropriétaires du Marché Grégoire, Antonio Catalfamo et Tommaso Anzovino, traitent leurs clients comme des rois : ils préparent eux-mêmes vos sandwiches personnalisés. Libre à vous de commander des viandes fraîches et hachées qu'ils découperont devant vous et envelopperont dans du papier brun

comme autrefois ou leur très populaire saucisse maison italienne. « Nos clients aiment traiter directement avec les patrons. Nous rions. Nous faisons des blagues. Et nous faisons tout pour les accommoder. C'est pour cela que nous restons leurs employés », dit M. Anzovino.

Marché Grégoire n'offre que la qualité. Outre le vaste choix d'aliments italiens importés (pâtes, légumes marinés, conserves), une grande sélection de sauces italiennes au bon goût maison est disponible. Pour ceux qui ont la dent sucrée, il y

a des gâteries conçues en respectant la tradition : la crème glacée bella italiana, les gâteaux glacés exquis telle la cassata (rouleau de crème et fruits confits à trancher), le spumone (dessert classique à la crème glacée italienne aux trois saveurs), le granita (sorbet au citron, à l'orange ou aux framboises) et le tartuffo.

Vous pouvez également vous procurer du café italien importé pour un espresso ou cappuccino à domicile digne des cafés du Mile-End.



**Marché Grégoire inc.**  
6400, boul. Monk  
514.768.3441

## Le marché Jarry, une épicerie-boucherie comme autrefois pour une expérience authentique

Yasmina El Jamaï

C'est le 75<sup>e</sup> anniversaire du marché Jarry, une épicerie et une boucherie complète dirigée par le propriétaire, Kampta Kuldip, et son épouse, Helen, qui siège à la caisse du magasin d'alimentation en journée.

Le marché Jarry fait tellement partie intégrante de la vie de quartier de Ville-Émard qu'une multitude de clients le fréquentent régulièrement pour s'approvisionner en fruits, légumes, vins, bières et surtout en viandes taillées sur place. Même des anciens résidents du quartier de

Ville-Émard partis s'installer à l'extérieur de Montréal y reviennent, notamment en raison de la haute qualité de la viande fraîche. C'est un aspect absolument unique pour un mini-marché d'alimentation de la taille du marché Jarry.

« Nous offrons une épicerie d'antan et une véritable boucherie avec des combinaisons d'articles de viande à des tarifs spéciaux, de la viande hachée, de la charcuterie et même la possibilité de personnaliser les coupes de viande. Il suffit à un client de me téléphoner pour que je lui prépare

une coupe de viande spéciale qui sera disponible à temps », recommande Kampta Kuldip.

Le service de livraison à domicile gratuit autant pour les petites et les grosses commandes est également considéré comme un avantage considérable par les clients. « Il est possible de commander des articles par téléphone que nous nous faisons un plaisir de livrer au domicile de nos clients », précise M. Kuldip.



**Marché Jarry**  
5667, Boul. Monk  
514.766.7788

## Les mets africains et antillais en bouche

Yasmina El Jamaï

Bienvenue au seul fast-food gastronomique d'Afrique et des Antilles au Canada ouvert il y a juste quelques mois : Yasolo! Pour se délecter sur place ou chez soi d'une cuisine toute naturelle.

La Congolaise Solange Pati est à l'origine du concept innovateur alliant épicerie fine d'ailleurs et comptoir de nourriture aux arômes africains. Elle fait ainsi la promotion de l'Afrique et des Antilles par l'intermédiaire de ses plats congelés, grillades, sauces maison et fruits exotiques.

Au menu, des grillades braisées au charbon de bois au poulet, à la dinde, au poisson et à la chèvre, une découverte gustative à oser tenter. Marinées dans des épices africaines, les grillades offrent une expérience culinaire exceptionnelle.

Des plats maison africains et haïtiens accompagnés de frites au manioc ou patates douces valent le détour. Idem pour la spécialité haïtienne très prisée par ses clients, le griot, accompagné de

riz collé et de bananes vertes frites, pressées et croustillantes.

Les crêpes congolaises à pâte mince au jambon et fromage ou encore au Nutella, à la mangue et à la noix de coco sont aussi très populaires.

Un mini-marché de fruits et légumes exotiques fournit noix de coco, cannes à sucre, ananas, mangues venant des îles, plantains, maniocs, yams, patates douces, etc. La sauce massé, une sauce au beurre d'arachides concoctée sur place, et la sauce yassa, une spécialité sénégalaise citronnée, aromatisera savamment vos plats à domicile.



**Yasolo**  
6723, Boul. Monk  
514.248.4498

<b>O' mari 6584 Monk,</b>	<b>514-768-2613</b>	<b>Supermarché Monk 6705 Monk,</b>	<b>514-768-8981</b>
<b>Croissant Hippone 6198 Monk,</b>	<b>514-419-7823</b>	<b>Iga St-Pierre 6675 Monk,</b>	<b>514-767-5323</b>
<b>Fruiterie Shaana 6601 Monk,</b>	<b>514-762-4691</b>	<b>Charcuterie Monk 6448 Monk,</b>	<b>514-762-4747</b>
<b>Boucherie Maheu 6069 Monk,</b>	<b>514-933-1772</b>	<b>Marché Grégoire 6400 Monk,</b>	<b>514-768-3441</b>
<b>Gourmet Aldo 2437 Allard,</b>	<b>514-766-5921</b>	<b>Yosolo (Épicerie fine) 6723 Monk,</b>	<b>514-248-4498</b>
<b>Épicerie Méditerranéenne 6446 Monk,</b>	<b>514-223-4427</b>	<b>Marché Jarry 5667 Monk,</b>	<b>514-766-7788</b>
<b>Iona Pâtisserie 6577 Monk,</b>	<b>514-489-6313</b>		



**Marché Grégoire inc.**

Une tradition italienne depuis 1964

**6400 boul. Monk - 514.768.3441**

**75<sup>e</sup> anniversaire**



- Coupe de viande spéciale
- Épicerie d'antan
- Charcuterie
- Livraison gratuite

**5667 boul. Monk • 514.766.7788**



- Mets africain et Antillais
- Grillade braisées au charbon
- Plats maison Haïtiens

**6723 boul. Monk • 514.248.4498**