



Granville Island

Déguster les produits du marché de Granville

Les herbivores et les carnivores trouvent un terrain d'entente et de la bonne bouffe au marché public de Granville Island. Ils se dirigent au nord de Granville Island, vers cette véritable Mecque des courses, située dans les hangars d'un ancien entrepôt de cordages. Ici, plus de 50 commerçants passionnés vendent de tout : des asperges blanches, des chanterelles, de la rhubarbe, des framboises et les plus belles pivoines et tulipes en ville, sans oublier des sushis, diverses sortes de cari, du crabe dormeur et des crevettes tachetées. Les stands d'alimentation tenus par des producteurs indépendants regorgent de produits appétissants qui transformeront votre déjeuner, dîner ou souper en un somptueux repas. Le marché reçoit également des centaines d'artistes qui exposent leurs ouvrages sur les « tables d'un jour ».

Dès 9 h, Edible BC, un détaillant qui vend plus de 800 produits locaux, vous propose une visite guidée du marché ou une excursion culinaire privée et personnalisée avec un chef pour guide. Par la suite, venez faire un tour à leur boutique et procurez-vous en souvenir une bouteille de vinaigre balsamique Venturi-Schultze, qui est difficile à trouver sur le marché.

Pour les acheteurs, une première visite au marché public peut s'avérer étourdissante au cours des journées bien achalandées; quelques conseils faciliteront votre exploration. Faites une courte liste des articles que vous voulez mais laissez de la place pour les découvertes surprises. Recherchez les légumes frais et feuillus et les légumes-racines juteux fraîchement cueillis. Sentez les arômes des baies, des pommes et des agrumes bien mûres afin d'en déterminer la fraîcheur. Goûtez afin d'éduquer votre palais, de connaître vos aliments préférés et d'apprendre ce qui est mûr et ce qui ne l'est pas. Demandez comment les fruits et légumes se conservent – de façon générale, lavez-les juste avant de les consommer et ne les mettez pas au réfrigérateur avant qu'ils soient bien mûrs. Amenez vos sacs réutilisables afin de maintenir de bas prix.

À la Oyama Sausage Company, les fidèles amateurs font la file pour se procurer les produits de John van der Lieck, maître charcutier de la cinquième génération, c'est-à-dire plus de 300 sortes de chorizos, de prosciuttos, de terrines, de bacon et de salamis. La South China Seas Trading Company est la meilleure source d'approvisionnement en épices et en ingrédients exotiques rares. Vous trouverez des produits et des marinades sans agent de conservation au Stock Market; des « friandises à l'indienne » (du saumon rouge sauvage au goût sucré-salé, fumé deux fois) à Longliner Seafoods; des coupes à vin de glace au chocolat noir à ChocolaTas; et du savoureux pain aux raisins et aux noix de pin cuit sur la sole à Terra Breads. Assouvissez votre envie de friandises : goûtez aux trous de beigne glacés de Lee's, aux tartes au beurre bien consistantes de Laurelle's Fine Foods ou à la tarte aux bleuets sauvages d'À La Mode.