Communiqué de presse

La Fête des crus urbains : un nouvel événement dans Fermes en Ville pour célébrer la production d'alcools urbains

Montréal, le 24 août 2026 – La première édition de la Fête des crus urbains de la Centrale agricole se tiendra dans le cadre de la Foire de Fermes en Ville, le samedi 12 septembre, au parc Tolhurst, situé rue Fleury Ouest à Ahuntsic-Cartierville, à Montréal.

Au programme :

- un dîner gourmand avec les produits de la Centrale agricole, préparé par Saveurs Circulaires dans le camion de Fermes en Ville affrété par Les Survenants;
- la conférence de Karyne Duplessis-Piché, journaliste spécialiste du vin (*La Presse*, Radio-Canada) sur la consommation ultralocale;
- un marché permettant au grand public de découvrir les produits de la Centrale agricole et également ceux d'autres producteurs locaux;
- une dégustation gratuite de vin (Lieux Communs), de bière (Mosaiek) et de cidre (Cidre Sauvageon). Inscription requise pour obtenir un laissez-passer gratuit sous le chapiteau : **cliquez ici**.

« La Fête des crus urbains trouve naturellement sa place au sein de Fermes en Ville. Elle permet de faire découvrir une autre facette de la production montréalaise et illustre toute la diversité des savoir-faire qui se développent en ville. C'est exactement ce que nous souhaitons avec Fermes en Ville : créer des rencontres entre les producteurs, les restaurateurs et le grand public, et donner davantage de visibilité à celles et ceux qui contribuent à notre économie alimentaire locale » — Marc-André Perron, directeur général, PME MTL Centre-Ouest.

« *La Fête des crus urbains de la Centrale agricole présente aux Montréalaises et Montréalais nos produits qui incarnent une certaine "urbanité" et le caractère synergique de la production ultralocale. Elle met en valeur la créativité, la densité, la variété et la richesse de nos récoltes urbaines et périurbaines.* » — Kevin Drouin-Léger, coordonnateur de la Centrale agricole

« *Le terroir québécois ne se déguste pas uniquement dans l'assiette : il se retrouve aussi dans le verre. La production d'alcools locaux joue un rôle essentiel dans l'évolution de la gastronomie québécoise et les chefs l'ont compris. Ils sont nombreux à faire une place aux vins, cidres, bières et spiritueux d'ici pour mettre en valeur un nouvel aspect de notre terroir. Boire ultralocal, c'est redécouvrir notre Québec autrement.* » — Karyne Duplessis-Piché, journaliste spécialiste du vin, conférencière à la Fête des crus urbains

« C'est très pertinent pour nous de faire goûter nos vins pendant la Fête des crus urbains. Nous voulons faire évoluer l'image des vins québécois qui sont uniques, car ils se situent géographiquement à l'extrême nord de la viticulture mondiale. De ce fait, ils sont cristallins, légers, frais et vifs. Ce sont typiquement des critères que les œnophiles recherchent

actuellement! » — Daniel Gillis, cofondateur de Lieux Communs

« La Fête des crus urbains et la Foire de Fermes en Ville tombent à point pour faire connaître nos bières en dehors du monde brassicole.. Cet événement nous donne accès au grand public et aux acteurs locaux du secteur alimentaire, notamment les restaurateurs. » — Martin Pirenne, fondateur de Mosaiek

«*Nous produisons un cidre nature avec des pommes bio ou sauvages, nous serons à la Fête des crus urbains dans la Foire de Fermes en Ville pour être encore plus près de notre clientèle montréalaise.* » — Raphaël Lefort, président de Cidre Sauvageon

« Cela fait plaisir de s'associer à un événement qui répond à une demande grandissante en matière de consommation alimentaire locale et à une volonté institutionnelle et citoyenne de valoriser les produits locaux et urbains dans un cadre de résilience alimentaire. Le partenariat avec Fermes en Ville me permet de promouvoir les valeurs de mon entreprise. » — Jean-Philippe Beaulieu, fondateur de Saveurs Circulaires, traiteur de la Centrale agricole

La Centrale agricole a souhaité que cette première édition de la Fête des crus urbains se déroule dans le cadre de la Foire de Fermes en Ville, dont le lancement officiel a eu lieu le jeudi 19 août à la Ferme Chabanel. Les autres partenaires de la Foire de Fermes en Ville sont la SDC Quartier FLO, Les Survenants et PME MTL Centre-Ouest.

Fermes en Ville à votre menu
Après une première édition ayant attiré plus de 3 700 participants, Fermes en Ville revient du 9 au 13 septembre pour mettre en lumière un phénomène en pleine croissance : la diversité de l'agriculture urbaine montréalaise. Pendant cinq jours, le public pourra découvrir ces produits à travers un banquet, des menus exclusifs dans une vingtaine de restaurants, une foire et des visites de fermes.
Le chef **Antonin Mousseau-Rivard** agira comme porte-parole de cette deuxième édition et signera le menu du banquet d'ouverture. Lire l'intégralité du communiqué de Fermes en Ville.

En savoir plus :
- Dossier de presse de Fermes en Ville
  - Dossier de presse sur l'économie circulaire

À PROPOS DE LA CENTRALE AGRICOLE
Depuis 2019, année de sa création, la Centrale agricole offre des locaux abordables et adaptés aux entreprises membres, à savoir des producteurs agricoles urbains ainsi que des acteurs du secteur agroalimentaire québécois. Elle accompagne les entrepreneuses et entrepreneurs dans le cadre de parcours d'incubation et d'accélération tout en assurant le transfert des connaissances en matière d'agriculture urbaine. Elle se veut aussi un espace d'innovation et d'expérimentation sur l'économie circulaire afin que les entreprises agricoles urbaines jouent un rôle dans la transition écologique des villes. Enfin, elle favorise la résilience entrepreneuriale et la réduction du gaspillage alimentaire.

Contact presse :
Nora Azouz
Tél. : 438 270-9441
nora@centrale.coop