



CES PETITES CHOSES QUI FONT LATINA

LES FRUITS ET LÉGUMES

Ministre des Fruits et Légumes, Carlos ne travaille pas dans un bureau. Il est sur le terrain, dans les serres et dans les champs. Il s'informe auprès des cultivateurs, participe au choix des semences et cueille parfois lui-même les produits que l'on retrouve en magasin.

Concrètement, le rayon Fruits et Légumes de Latina, c'est :

- Un peu plus du tiers des produits qui sont biologiques, une proportion qui évolue de mois en mois.
- Une majorité de fournisseurs québécois situés à 80 km maximum du magasin.
- La distribution exclusive à Montréal des produits des serres Rose-Drummond (Drummondville, Québec).
- Des produits essentiels, frais et de qualité toute l'année.
- Des produits saisonniers locaux qui sortent de l'ordinaire (pommes de terre rattes, ail du Québec, tomates zébrées...).
- Des champignons sauvages récoltés par des spécialistes spécialement pour l'épicerie en automne.
- Des produits inattendus : salicorne, baies de kiwi, citrons-caviar, kumquat, physalis, jamalac et tundan...

L'ÉPICERIE FINE

L'Épicerie Latina est un garde-manger idéal où nous essayons de regrouper les ingrédients des repas de tous les jours, des incontournables du monde entier, un best of de nos produits préférés et des curiosités issues des bonnes adresses montréalaises.

THÉS & CAFÉS

CLIPPER TEA (Beaminster, Royaume-Uni)

- Splendides et excellents thés anglais équitables et biologiques, peu répandus à Montréal.

HARNEY & SONS (New York, États-Unis)

- Élu meilleur thé à Londres en 2007 et présent dans l'un des hôtels les plus chics de Londres : le Dorchester.

YORKSHIRE et TYPHOO (Royaume-Uni)

- Sans doute les deux thés les plus consommés au quotidien en Angleterre.

STEVEN SMITH TEA (Portland OR, États-Unis)

- Steven Smith est le créateur de Stash et Tazo, Steven Smith Tea est son projet ultime.
- Thés de qualité triés sur le volet, emballage exemplaire.
- **Traçabilité unique : chaque boîte possède un numéro qui, saisi sur le site de la marque, permet de voir où et quand ont été cueillis les ingrédients présents dans chaque sachet de la boîte en question.**

CAFÉ METROPOLIS (Chicago, États-Unis)

- Un des meilleurs microtorréfacteurs américains, Metropolis a reçu de nombreuses récompenses.
- Spécialisé dans les torrifications claires et les cafés aux arômes subtils.
- Le café est commandé par courriel le dimanche, torréfié le mardi à Chicago et livré à Montréal le jeudi.
- La date de torrification est inscrite sur le paquet.
- Le catalogue inclut des mélanges disponibles à l'année et différents cafés d'origine au fil des saisons.
- Le mélange REDLINE ESPRESSO a été utilisé pour notre bière LA GROSSE MOUSTACHE en octobre 2012.

CAFÉ BARISTA (Montréal, Québec)

- Microtorréfacteur local spécialisé dans la torréfaction à l'italienne, parfait pour les *espresso*.
- Mélanges composés et torréfiés à Montréal, disponibles à l'année.

CAFÉS AGGA (Montréal, Québec)

- La maison AGGA, fondée en 1947 au Cameroun par George Agathiadis, est aujourd'hui installée au Québec.
- Elle est gérée par les fils du fondateur qui sont d'éminents spécialistes reconnus par la profession.
- Torréfactions classiques, principalement foncées. Mélanges et cafés d'origines disponibles à l'année.

PÂTISSERIE

KEN ILASZ (Montréal, Québec)

- Spécialiste du cake aux fruits vieilli.
- Fruits marinés dans du rhum et des décoctions maison (thé, épices, etc.).
- Un grand classique disponible dans seulement trois points de vente au Canada.

PAINS D'ÉPICES ANICET (Ferme-Neuve, Haute Laurentides, Québec).

- Pain d'épices réalisé avec pas moins de 40 % de miel de sarrasin biologique par Les Miels d'Anicet.
- Actuellement disponible chez Latina et à la boutique de l'exploitation.

PÂTISSERIE DU GRYPHON (Montréal, Québec)

- Scones et sablés issus de l'héritage écossais et irlandais de la propriétaire de la pâtisserie du Gryphon à NDG : Peggy Regan.

PÂTISSERIE LA CORNETTERIA (Montréal, Québec)

- Biscottis, panforte et caprese réalisés dans la Petite Italie par Alessandro Ficca, propriétaire de La Cornetteria
- Recettes familiales : dignes expressions des racines italiennes de Latina.

DÉLICIES D'ANTAN (Berthierville, Québec)

- Beignes à la pomme de terre à l'érable (texture surprenante, à essayer).
- Beignets au chocolat, au miel ou à l'érable.

VERGERS FERLAND (Compton, Québec)

- Beignes à l'érable individuels en provenance de la vallée de Coaticook.

MIXOLOGIE

Le plein d'essentiels sur une tablette.

- ANGOSTURA BITTERS : Original et Orange.
- FEE BROTHERS BITTERS : quatre saveurs.
- BITTERED SLINGS : une nouvelle génération de décoctions naturelles faite à Vancouver.
- YUZU JUICE : LA sensation de 2013 pour les cuisiniers et mixologues professionnels ou amateurs.

À cela ajoutons les mixers de FENTIMANS, FEVER TREE et Q-DRINKS qui proposent d'excellents ginger beers, ginger ales et colas, à essayer en cocktails.

BARBECUE

Un catalogue recherché de sauces et marinades pour BBQ incluant des produits primés aux États-Unis, Épicées ou douces, aromatisées au whisky, au bourbon, à la bière, à l'érable ou aux pommes, notre collection comprenant également deux marinades maison développées en collaboration avec la microbrasserie Brasseurs Illimités.

Une sélection pointue de sauces fortes représentant l'ensemble de l'échelle de Scoville de la fameuse HARPER BURNS MY ASS de niveau 3 aux terrifiantes MAGNUM 357 et CAJOHN LETHAL INGESTION de niveau 10++. De nombreuses saveurs pour cuisiniers téméraires : habanero, jalapeno, mangue, tequila, whisky, chipotle, ail, etc.

AVANT-PREMIÈRE : Arrivée à la fin mai des marinades et des sauces fortes réalisées avec les bières STONE BREWING à l'occasion du Mondial de la bière.

VINS & MICROBRASSERIE

Malgré une législation spécifique qui limite les possibilités, Latina réussit à offrir un choix de vins conséquent et de qualité.

À noter : Les vins JULIA WINES, une gamme rare et méconnue au Québec, qui réserve cependant de bonnes surprises, notamment le BOCA FINA BLOC T 2010 auquel le Beverage Testing Institute a attribué une note de 90/100 en 2012.

Latina a pris le virage de la microbrasserie depuis quelques années en faisant rentrer la ligne SIMPLE MALT de Brasseurs Illimités. Une centaine de bières québécoises en sont actuellement présentes en tablettes.

La collaboration avec Brasseurs Illimités a dépassé la simple vente de bière :

- Le brasseur et l'épicerie ont travaillé ensemble sur le projet GROSSE MOUSTACHE, une porter au café.
- La GROSSE MOUSTACHE a été vendue dans le réseau de détaillants de Brasseurs Illimités au Québec.
- La vente de cette bière a permis de récolter 6 600 \$ qui ont été remis à l'Institut du Cancer de Montréal.

Latina a aussi créé deux marinades et une saucisse à partir de bières Simple Malt.

PAINS

L'AMOUR DU PAIN (Boucherville, Québec)

Cette boulangerie est l'une des seules à utiliser la farine Retrodor développée en France pour reproduire les pains et baguettes typiques des années 1930.

ARHOMA (Montréal, Québec)

Boulangerie renommée du quartier HoMa qui propose une baguette réalisée avec de la farine biologique québécoise.

LE PAIN DANS LES VOILES (Mont-St-Hilaire, Québec).

Sa baguette est arrivée seconde au Mondial du Pain de Saint-Étienne (France) 2011.

MIE ÂME (Montréal, Québec)

- Spécialisé dans la boulangerie pour les grands hôtels et les restaurants huppés.
- MIE ÂME n'est disponible que dans très peu d'épiceries.
- En plus de la baguette, MIE ÂME propose les MIGNONS, charmants petits pains nature ou aromatisés.
- Un mignon en série limitée chaque mois.

CRÈMES GLACÉES

LES GIVRÉS (Montréal, Québec)

- Trio de trublions installé sur Saint-Denis en 2011.
- Certains parfums ne sont disponibles qu'au bar laitier de la rue Saint-Denis ou chez Latina.

BILBOQUET (Montréal, Québec)

- Un classique du quartier puisque la boutique mère se trouve sur la rue Bernard.
- Latina fait partie des clients les plus anciens de la marque.

HORS SÉRIE

L'épicerie recèle aussi des trouvailles qui sortent de l'ordinaire comme :

NOBLE (Vancouver, Colombie-Britannique)

Sirop d'érable vieilli en fûts de bourbon et autres produits d'exceptions comme le sirop d'érable aromatisé à la vanille, le vinaigre d'Orléans au citron égyptien ou le xérès vieilli en fût de bourbon et érable.

SOCIÉTÉ-ORIGINAL (Montréal, Québec)

Sirop d'érable millésimé, huile de canola à l'ancienne et autres spécialités uniques produites artisanalement en quantités limitées pour amateurs avertis.

PASTA GENTILE (Gragnano, Italie)

Pâtes artisanales fabriquées depuis 1876 à GRAGNANO, LA ville d'origine des pâtes italiennes. À essayer une fois dans sa vie.

LA CUISINE

Un comptoir de plats préparés à remplir chaque jour, une large collection de plats surgelés sur place, une ligne de conserves maison, des viennoiseries cuites sur place chaque matin, le tout dans une cuisine de poche. Un défi relevé haut la main !

La cuisine de Latina, c'est aussi :

- Une délicieuse sélection de desserts individuels.
- Un quatuor de tourtières très prisées par la clientèle : Saumon / Poulet / Saguenéenne / Porc et veau.
- Une multitude de quiches entières ou servies à la part pour les fringales du midi.
- Un service de traiteur très apprécié des connaisseurs pour sa carte ET pour ses créations sur mesure.
- Le fumage maison du saumon bio d'Irlande au bois d'érable.
- Des créations saisonnières en collaboration avec des fournisseurs comme Simple Malt (Irish Stew), Castor Brewing (Kidney Pie), Brasserie Brisset (côtes levées), Les Trois Mousquetaires (épaule de veau de lait braisée à la Porter Baltique).

ÎLOT CENTRAL

Au cœur du magasin, l'îlot central inclut le comptoir des plats préparés, la sandwicherie, la charcuterie, la fromagerie et la poissonnerie.

LE COMPTOIR DES PLATS PRÉPARÉS

Des plats préparés en petite quantité à la fois dans la cuisine du magasin, pré-emballés ou servis individuellement et réchauffés à la demande. Idéal pour le lunch ou pour un bon repas improvisé sur le pouce en solo, en duo ou entre amis.

Au menu, on trouve aussi une sélection de produits exotiques comme les empanadas, les sihas et les kébés. Parfaits avec une salade maison pour un pique-nique au parc ou sur la terrasse.

LE COMPTOIR DES SANDWICHS

Ouvert toute la journée. Des sandwichs réalisés à la demande comprenant un large choix de charcuterie et de pains.

Un lieu très fréquenté à l'heure du lunch.

LE COMPTOIR DE LA POISSONNERIE

Poissons frais et poissons fumés, salades du bord de mer, la poissonnerie Latina offre tout ce que l'on peut attendre d'une poissonnerie... avec quelques petites choses en plus :

- Saumon bio d'Irlande fumé sur place au bois d'érable par l'équipe de la cuisine.
- Saumon fumé à l'ancienne (Nouveau-Brunswick).
- Saumon fumé de la Fumerie Québécoise (Longueuil, Québec).
- Saumon et truite fumés Atkins.
- Maquereau fumé Atkins.
- En fonction des saisons, offre de produits plus recherchés comme le caviar, le homard ou le crabe des neiges.

EXCLUSIVITÉ : Tout le catalogue des produits ATKINS est disponible au rayon frais.

EXCLUSIVITÉ : JOE STONE CRABS (Floride, États-Unis) unique à Montréal.

LE COMPTOIR DE LA CHARCUTERIE

En plus des incontournables, PARME, BAYONNE SERRANO, grand choix de produits d'artisans locaux :

- COCHONS TOUT RONDS (Iles de la Madeleine, Québec) – Peu de points de vente à Montréal.
- FOU DE COCHON (La Pocatière, Québec) – Notamment les fameux Si pousse.
- 3 P'TITS COCHONS VERTS (Terrebonne, Québec) – Notamment le boudin et l'andouillette.
- LA BERNOISE (Pierrefonds, Québec) – Notamment le jambon campagnard et les saucisses.
- LA PORCHERIE ARDENNES (Mont St-Grégoire, Québec) fournit le délicieux bacon de porc naturel (élevé sans facteur de croissance ni antibiotique de la naissance à l'abattage et nourri avec du grain sans OGM). Disponible à l'année, à essayer au déjeuner !

Le comptoir de la charcuterie c'est aussi :

- Foie gras du Québec.
- Charcuterie française haut de gamme : MADRANGE, LABEYRIE, MAISON DE SAVOIE.
- Des produits d'exception pour les fêtes comme le jambon ibérique.

LE COMPTOIR DE LA FROMAGERIE

En plus des classiques québécois, des fromages méconnus comme :

- BLUE HAZE : Bleu québécois fumé en Ontario.
- EL NIÑO : Affiné à l'Imperial Stout de Simple Malt.
- RED LECEISTER STEVENSON (Royaume-Uni) : Cheddar orange affiné.
- RED DRAGON (Royaume-Uni) : Fromage à la bière galloise et aux graines de moutarde.
- BARELY BUZZED (États-Unis) : Affiné à la lavande et au café, trois fois classé N° 1 par l'American Cheese Society.

LA BOUCHERIE

À la boucherie Latina, on retrouve les coupes nord-américaines telles que le T-Bone ainsi que des pièces inhabituelles issues de la tradition française comme l'onglet. On y propose également du bœuf vieilli à sec durant 40 à 60 jours, dans des armoires de vieillissement faites sur mesure, high-tech, où l'aération et le taux d'humidité sont scrupuleusement contrôlés afin d'obtenir une maturation parfaite.

Quelques exemples de producteurs avec lesquels la boucherie travaille :

AGNEAU DE GASPÉSIE nourri aux algues – Ferme du Margot (Québec).

PORCELET DE LAIT – GASPOR (Saint-Canut, Québec).

PINTADES ET CAILLES – Ferme Besnier (Québec).

PORC NATUREL – Porcherie Ardennes (Mont Saint-Grégoire, Québec).

POULET – Volailles de Charlevoix (Charlevoix, Québec).

Et le bœuf ?

Plusieurs fournisseurs pour une seule qualité : BLACK ANGUS.

Pour chaque pièce commandée, la boucherie choisit parmi plusieurs fournisseurs pour sélectionner l'endroit où la viande est la meilleure au moment de la commande.

Les trois origines sélectionnées par le maître-boucher actuellement disponibles à la boucherie sont :

L'ILE DU PRINCE-ÉDOUARD (Canada) : sans antibiotiques ni hormones de croissance.

L'ALBERTA (Canada).

LE NEBRASKA (États-Unis).

La boucherie, c'est aussi :

- Du foie gras au torchon maison, différentes recettes en fonction des occasions (Saint-Valentin, Noël...).
- Des créations bouchères hebdomadaires pour égayer le weekend.
- Des saucisses faites sur place et des nouveautés régulières pour varier les plaisirs.