



Le rendez-vous des foodies

Montréal, printemps 2013.

Latina a ouvert ses portes dans les années 1960 et tire son nom d'une ville côtière située au sud de Rome. Reprise en 2000 par Josée Chrétien et son conjoint Bernard Legendre, l'épicerie est devenue un lieu incontournable de ce quartier créatif et avant-gardiste qu'est le Mile End.

L'équipe actuelle ne compte plus les innovations tant en termes de services que de produits. Bien que la place y soit limitée, Latina comprend de vrais rayons boucherie, poissonnerie, fromagerie et charcuterie ainsi qu'un espace fruits et légumes, un comptoir de plats préparés et une quantité impressionnante de produits d'ici et d'ailleurs.

Premier détaillant à être devenu membre du programme *Ocean Wise*, certifiée *Fourchette Bleue* et reconnue « Créatif de l'Érable » par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, l'épicerie Latina ne se contente pas de dire qu'elle fait les choses bien, elle le prouve chaque jour.

Chaque rayon possède ses articles phare, créés par la maison ou en collaboration avec des artisans régionaux. La boucherie est fière de son bœuf vieilli à sec dans ses armoires de vieillissement high-tech et se fait plaisir en travaillant l'agneau aux algues de Gaspésie ainsi que le porcelet Gaspor. La poissonnerie propose du saumon bio d'Irlande fumé à l'érable dans la cuisine du magasin. La charcuterie collectionne les spécialités régionales comme celles de Cochons tout ronds ; la fromagerie, quant à elle, offre la crème des fromages québécois ainsi que des curiosités exotiques, comme le *Red Dragon* (Royaume-Uni) ou le *Barely Buzzed* (États-Unis). Le rayon des fruits et légumes se fait l'ambassadeur de nombreux cultivateurs de produits biologiques des environs tout en étant le seul détaillant officiel des célèbres serres Rose-Drummond de Drummondville.

Le rayon épicerie, quant à lui, ne cesse de faire apparaître des nouveautés inattendues et autres exclusivités introuvables ailleurs. Citons par exemple les cakes de Ken Ilaz ou des parfums spécifiques de crèmes glacées Les Givrés, tels que *Feu de camp* et *Tire d'érable*, disponibles uniquement au bar laitier original et dans les congélateurs de Latina. Il y a aussi les fameux cafés du microtorréfacteur de Chicago Metropolis Coffee, les pains d'épices Anicet, les thés Harney & Sons, les sirops d'érable Noble et les délices de Société-Original. Cette liste est loin d'être exhaustive, il faudrait ajouter les plats surgelés faits maison, le service de traiteur, un vaste choix de bières de microbrasseries et de mixeurs comme Fentimans et Q Drinks, un rayon mixologie et une sélection pointue de sauces fortes et barbecue.

Loin de se reposer sur ses lauriers, l'épicerie travaille également avec de nombreux restaurants de Montréal et se lance dans des projets créatifs comme les marinades à la bière et à l'érable créées avec Simple Malt ou encore la *Grosse Moustache*, une bière au café conçue en collaboration avec Brasseurs Illimités et Metropolis Coffee, afin de lever des fonds pour l'Institut du Cancer de Montréal.

Latina est avant tout une épicerie de quartier conviviale. On y vient toute l'année pour faire ses emplettes, mais aussi profiter de la terrasse en été pour prendre le soleil et déguster un café ou une crème glacée entre amis.

Contact : Micheline Vallée – 514 344-9528 – mimivallee@videotron.com