



## Bouffe de rue sous la neige

L'été passé a été marquée par la bouffe de rue, mais qu'en est-il maintenant que l'hiver est là? Rassurez-vous, certains camions sillonnent aussi les rues durant la saison froide. Celui du resto Au Pied de Cochon est stationné rue Duluth cet hiver, alors que ceux du Lucky's Truck et de La Sandwicherie Zoe's se déplacent régulièrement. Quant aux camions du Cheese Truck et de Landry & Filles, ils font office de traiteur et répondent aux commandes. Sachez aussi que plusieurs de ces camions seront au Stade olympique (espace Jackie-Robinson) le 1<sup>er</sup> février pour le rassemblement Les Premiers Samedis. À votre place, on ferait trois arrêts: au Grumman 78, pour ses tacos, au Tuk Tuk, pour sa bouffe thaïlandaise, et au Nomade S06, pour ses succulentes saucisses. (S.D.) [streetfoodmtl.com](http://streetfoodmtl.com)

## MANGER LOCAL EN HIVER?

### OUI, C'EST POSSIBLE

SI LES INGRÉDIENTS LOCAUX SONT PLUS FACILES À TROUVER L'ÉTÉ, IL EST POSSIBLE DE CUISINER AVEC DES PRODUITS D'ICI AU CŒUR DE L'HIVER.

- 1 On se tourne vers des entreprises d'agriculture biologique, comme le **Jardin des Anges** ([jardindesanges.com](http://jardindesanges.com)), qui offre des légumes, des fruits et de l'épicerie bios de toute provenance.
- 2 **Équiterre** ([equiterre.org](http://equiterre.org)) nous suggère le réseau des Fermiers de famille. Certains d'entre eux proposent, en plus des paniers d'hiver, des œufs et des viandes. Les Marchés de solidarité régionale ([amiesterre.com](http://amiesterre.com)), établis dans toute la province, facilitent l'accès aux produits de la ferme.
- 3 Depuis novembre, un nouveau joueur, **Mon épicier bio** ([monepicierbio.com](http://monepicierbio.com)), enrichit l'offre en proposant du porc, de la volaille, du gibier et du poisson. Les viandes proviennent de producteurs d'ici, comme Les viandes du Breton, La Ferme des Voltigeurs et La Maison du Gibier, tandis que les poissons et fruits de mer sont issus des pêches écoresponsables (IFC). La traçabilité est une priorité pour cette nouvelle entreprise, qui livre ses viandes surgelées et emballées sous vide à votre porte, où que vous soyez au Québec. (S.D.)



Une tasse de thé Four O'Clock<sup>MD</sup> au goût **original**, **intense** et **audacieux**, quel que soit le moment!



[www.transherb.com](http://www.transherb.com)

THÉS NOIRS

THÉS VERTS

THÉS BLANCS

TISANES

ROOIBOS

FOUR O'CLOCK<sup>MD</sup>, DES THÉS ET TISANES CERTIFIÉS BIOLOGIQUES. CRÉÉS, MÉLANGÉS ET EMBALLÉS ICI AU QUÉBEC!

LE GOÛTER,  
C'EST L'ADOPTER!

Disponible dans les magasins d'aliments naturels ainsi que les épicerie du Québec.