

Publié le 21 décembre 2014 à 08h02 | Mis à jour à 08h02

Noël au marché: concentré d'ambiance à L'Assomption



Le marché de Noël de L'Assomption longe la rue principale, où se regroupent cafés, restaurants et boutiques. Il abrite entre autres le kiosque Tricoté serré.
PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Stéphanie Morasse

La Presse

C'est le dernier droit avant les Fêtes, et histoire de se plonger dans l'ambiance sans avoir à affronter la cohue et la musique assourdissante des centres commerciaux, c'est vers L'Assomption qu'il faut converger.

Pour la sixième année, la ville lanadoise organise un marché de Noël. Adossé au superbe Collège de l'Assomption, il longe la rue principale, où se regroupent cafés, restaurants et boutiques.

Un peu partout, de gros cercles de feu permettent de se réchauffer entre deux kiosques. Au total, une cinquantaine d'exposants sont sur place. L'occasion est belle de faire des provisions de viandes, poissons, fromages et desserts, mais aussi d'acheter quelques cadeaux. N'oubliez surtout pas d'aller faire un

tour au collège, où sont installés certains kiosques.

Le marché de Noël de L'Assomption est ouvert tous les jours jusqu'à mardi.

Pour l'horaire détaillé: [marchedenoeldelassomption.ca](http://www.marchedenoeldelassomption.ca) (<http://www.marchedenoeldelassomption.ca>)

Cinq coups de coeur

Le domaine Nasenka

C'est sur des terres qui appartenaient à son père que Denise Lessard a installé sa ferme d'élevage bovin. Au marché, elle fait volontiers goûter ses produits transformés comme la tourtière du Lac-Saint-Jean et les saucisses, mais on peut également se procurer des produits surgelés de son troupeau de boeufs Highland, dont elle parle avec passion. Quant à son conjoint, il fait griller des saucisses devant le kiosque, à consommer immédiatement.

La plume au bout des doigts

Il faisait un froid de canard quand *La Presse* a visité le marché de L'Assomption, si bien que les sympathiques Louise Morin et Fernand Robert nous ont fait entrer directement dans leur petite cabane. Bien au chaud, M. Robert a eu tout le loisir de nous montrer les stylos et stylos-plumes qu'il fabrique depuis qu'il a abandonné sa passion pour les trains électriques! «Ceux qui me connaissent disent que je suis fou, mais j'ai toujours été comme ça!», dit-il en riant. Une folie créatrice!

[laplumeauboutdesdoigts.ca](http://www.laplumeauboutdesdoigts.ca) (<http://www.laplumeauboutdesdoigts.ca>)

Tricoté serré

Elles sont bien belles, les tuques et mitaines de Dominic Veillette et en passant devant son kiosque par temps frisquet, on s'emmitouflerait volontiers dans ses créations souvent ornées de jolis pompons. «L'entreprise s'appelle Tricoté serré parce qu'il y a toute une famille en arrière de moi», précise celle qui est aidée par ses enfants, son conjoint, ses parents et sa tante, pour ne citer que ceux-là. La production qu'elle vend au marché de Noël est le fruit d'un an de travail entièrement fait à la main.

Fumoir Gibily

Entre la traditionnelle dinde et les canneberges, le poisson trouve sa place sur la table de Noël. Professeur de cuisine à l'École hôtelière de Montréal, André Gibily a démarré il y a quelques années son entreprise artisanale qui prépare du poisson fumé. Au marché, il vend ses poissons fumés, mais aussi des produits surgelés qu'on n'a qu'à faire cuire et manger ! Parfait pour la paresse d'après-Noël !

[fumoirgibily.ca \(http://www.fumoirgibily.ca\)](http://www.fumoirgibily.ca)

Où manger?

Les Allemands connaissent bien la tradition des marchés de Noël, et ce n'est sans doute pas un hasard si la roulotte de Festi-Délices s'est installée au marché. On y sert un menu tout germanique avec des sandwiches à la saucisse. Les becs sucrés ne manqueront pas de goûter aux amandes chaudes vanille cannelle.

© La Presse, ltée. Tous droits réservés.