



**DOWNTIME**  
**TEMPS LIBRE**

Where to take a break around town.  
L'échappée belle dans le coin.



# Can Do Coup de pots

BY / PAR AMANDA DAWSON

WHAT CANNING WORKSHOPS  
WHERE PRESERVATION SOCIETY  
WHEN TWICE MONTHLY, THROUGH  
OCTOBER  
COST \$60 FOR TWO HOURS

QUOI ATELIER DE MISE EN CONSERVE  
(EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS)  
OÙ PRESERVATION SOCIETY  
QUAND DEUX FOIS PAR MOIS, JUSQU'À  
LA FIN OCTOBRE  
COÛT 60 \$ L'ATELIER DE DEUX HEURES



At Preservation Society, good things come in small jars. Trained pastry chef Camilla Wynne teaches groups how to pickle the perfect pepper or bottle up summer's freshest produce so that it can be savoured year-round. Wynne schools students on the science of canning and shares her recipes for success. (Don't forget to cut off the flower tip of your cucumbers or your pickles will be soggy.) Snack on homemade treats, like truffled parmesan popcorn, before taking a turn prepping ingredients in the Mile End kitchen where Wynne whips up

marmalades and chutneys to sell online and in specialty stores across the province and in Ontario. Class favourite? Sour cherries and apricots from the mid-summer harvest, stuffed with grapefruit peel in vanilla brandy syrup. ▶ La conserverie artisanale Preservation Society met du bonheur en bocal. Dans ses ateliers, Camilla Wynne, pâtissière de formation, enseigne comment mariner du poivron et emprisonner la fraîcheur estivale pour s'en délecter toute l'année. Elle initie les participants à l'art de la conserve et partage ses trucs (n'oubliez pas

d'ôter l'extrémité apicale, côté fleur, des cornichons, pour qu'ils restent croquants). Grignotez des encas maison (maïs soufflé parmesan-truffe), avant de mettre la main à la pâte dans la cuisine du Mile End où Wynne concocte les marmelades et chutneys qu'elle vend en ligne et dans des épicerie fines québécoises et ontariennes. Les griottes et abricots gorgés de soleil farcis de zeste de pamplemousse dans un sirop à l'eau-de-vie vanillé ne laisseront aucun gourmand indifférent.  
6252, BOUL. SAINT-LAURENT,  
514-804-4267, PRESERVATIONSOCIETY.CA

PHOTO: ÉTIENNE MARQUIS