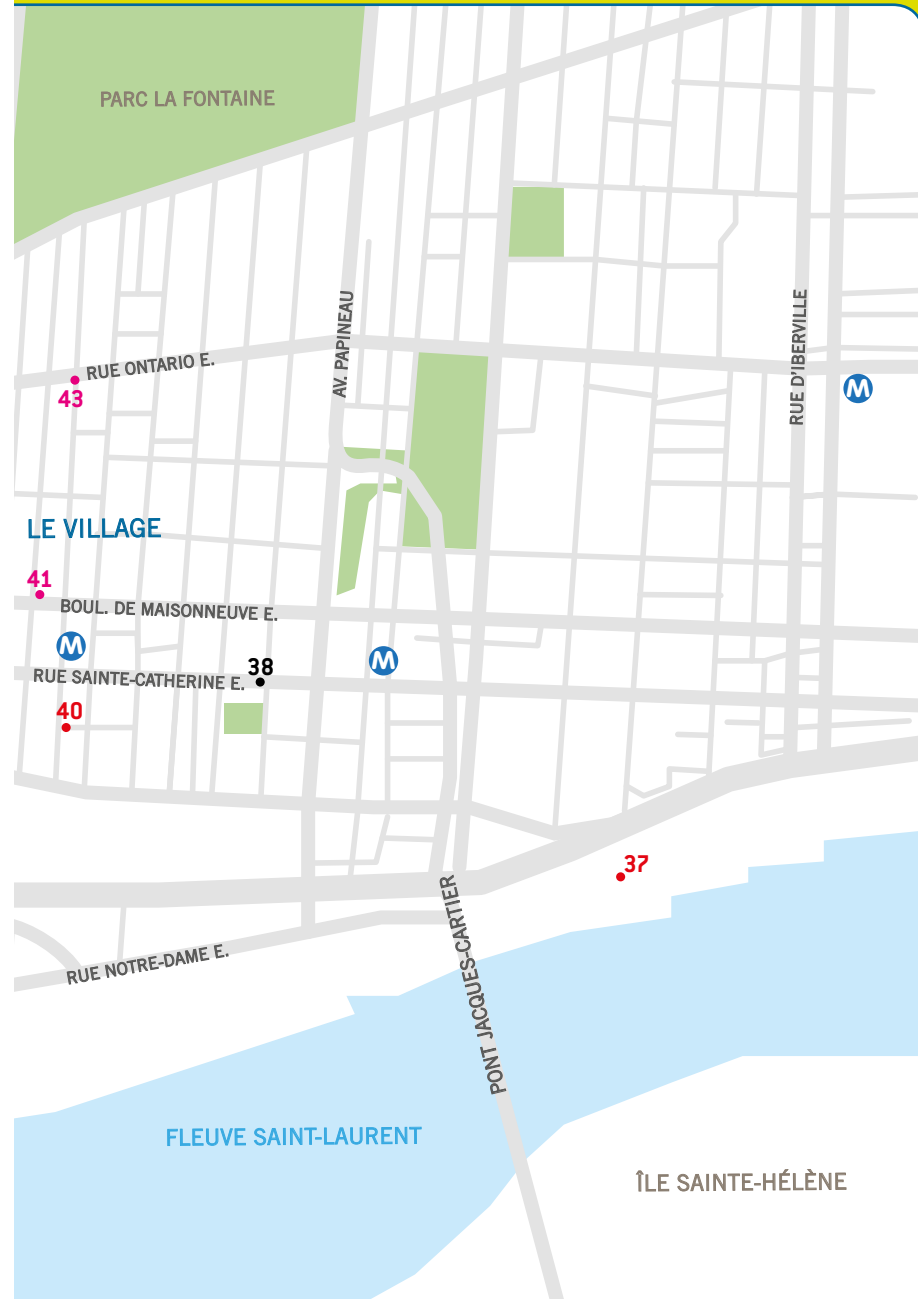
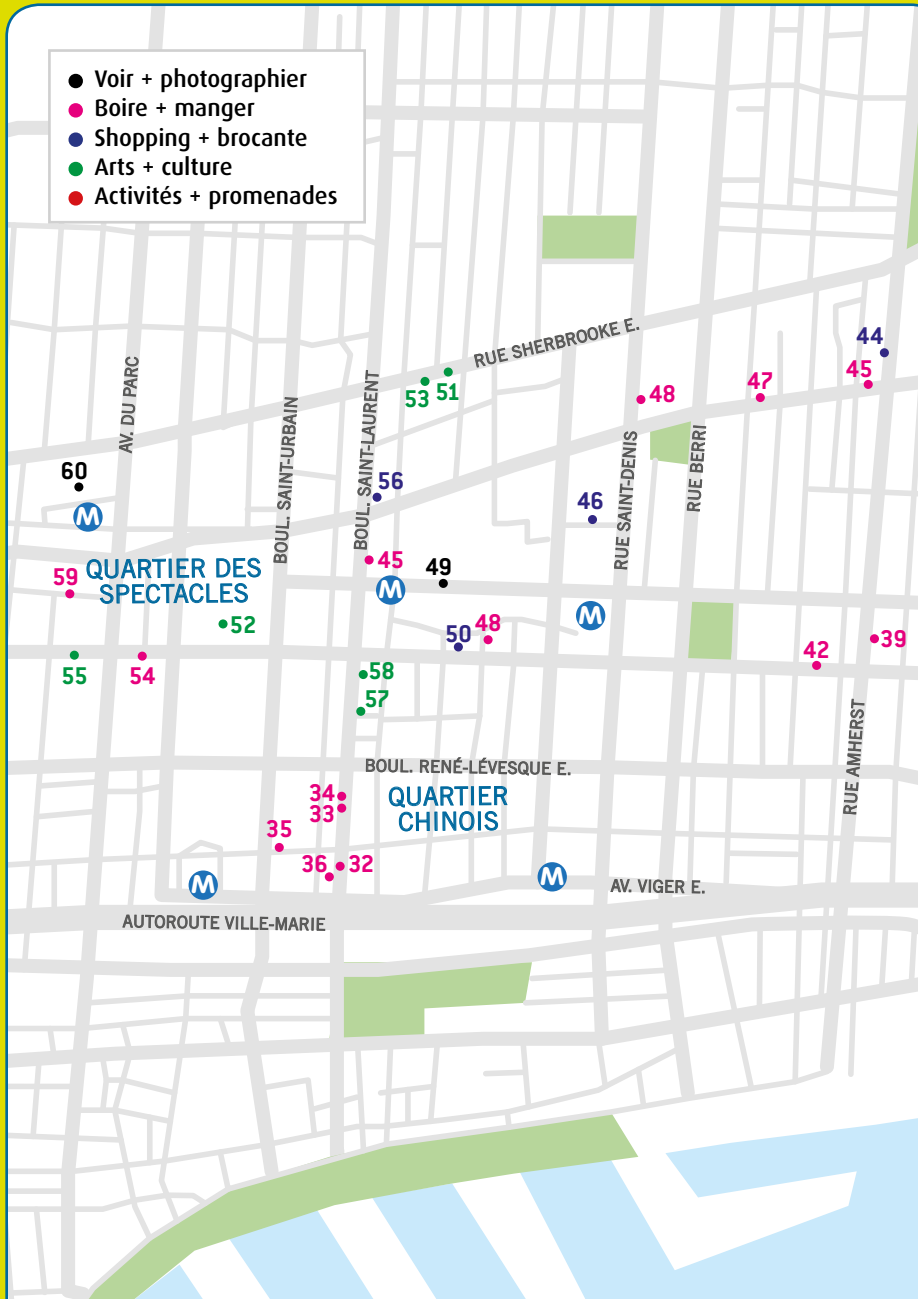




Quartier chinois, Le Village, Quartier des spectacles

À l'est du centre-ville, il y a trois quartiers mitoyens aux personnalités bien distinctes : le Quartier chinois, le Village gai et le Quartier des spectacles. Trois secteurs festifs, bouillonnants d'activités, riches en culture et en divertissements. Il y a tant à voir, à faire, à explorer, à manger : nul ne s'ennuie dans cette zone, emplacement de l'ancien « Red Light », transformée au fil des ans en un foyer de création et en un levier économique majeur pour la ville. Bienvenue dans le cœur culturel de Montréal.





32B



32A

Perles d'Asie

32 On se croirait dans une cabane à sucre... On est pourtant dans l'un des meilleurs restaurants coréens en ville. Les plats de **Chez Bong** (A) [1021, boul. Saint-Laurent] débordent de saveurs, et les bibimbaps sont servis dans un bol en pierre chauffé. Quant à l'**Orange Rouge** (B) [106, rue de la Gauchetière O.], c'est possiblement le restaurant le plus haut de gamme du Quartier chinois et aussi l'un des seuls dont les propriétaires ne viennent pas d'Asie. Dans un joli décor aux murs noirs, on découvre une cuisine asiatique réinventée. Salade de chrysanthèmes, riz frit au crabe à carapace molle et calmars, albacore cru accompagné de crème fraîche au kimchi... Des mets empreints de créativité.

Délectables tacos

33 C'est plutôt étonnant : la meilleure taqueria en ville se trouve... dans le Quartier chinois. **La Capital Tacos** est située à deux pas de l'**arche chinoise**, porte d'entrée du quartier, au coin des boulevards René-Lévesque et Saint-Laurent. Je vous recommande le chicharron de queso, un rouleau de fromage croustillant cuit sur une plaque, et la salade de betteraves grillées, vinaigrette à la lime. Fan finie de tacos al pastor (porc mariné, ananas et coriandre), je choisis toujours ce plat pour mesurer la qualité des restaurants mexicains que je visite. Et ceux du Capital Tacos se démarquent. Les deux petites touches qui font toute la différence : l'ananas est légèrement grillé; et on les sert avec une sauce à l'avocat. [1096, boul. Saint-Laurent]



33

La météo fait partie intégrante des habitudes des Montréalais. Avec un temps aussi changeant, pas étonnant que le site Web de MétéoMédia soit le quatrième site de nouvelles et d'information en importance au pays.



34 35



36 A

Voyager sans passeport

34 Depuis la rue, le bar **Le Mal Nécessaire** [1106 B, boul. Saint-Laurent] serait pour ainsi dire totalement confidentiel, n'était l'ananas vert en néon qui éclaire l'escalier menant au bar. Ce n'est qu'un avant-goût de l'ambiance tiki sans égale qui vous attend à l'intérieur. Certains cocktails sont servis dans un ananas frais ou une noix de coco. On sent presque l'air chaud de la Polynésie! Pour les fringales, on peut commander quelques bouchées chinoises du restaurant sis à l'étage.

Les desserts du bout du monde

35 C'est d'abord une agréable et subtile odeur de pain et de sucre qui nous charme lorsqu'on entre dans la **Pâtisserie Harmonie**, bien logée au cœur du Quartier chinois. Ensuite, c'est le dépaysement. Tous ces desserts venus de Chine nous sont, pour la majorité, inconnus. S'enchaînent des multitudes de pains sucrés farcis aux haricots rouges et à la noix de coco, de boules de pâte de riz au sésame ou au thé vert. Pour un peu plus d'un dollar par pâtisserie, allez-y gaiement. C'est beau, bon et merveilleusement moelleux. Comme croquer dans un nuage. [85, rue de la Gauchetière O.]

Sur le pouce: mon best of du Quartier chinois

36 Pour vous réchauffer ou vous remonter le moral, il n'y a pas meilleur plat que la soupe « Spécial » au bœuf dans la **Nouilles de Lan zhou** (A) [1006, boul. Saint-Laurent]. Un bouillon clair et savoureux, de fines tranches de bœuf, mais surtout, surtout, la texture irréprochable des nouilles faites maison. J'arrive toujours trop rapidement au fond du bol... Ah! gourmandise, quand tu nous tiens!

Bien que le bou-boui vietnamien **Phở Bắc** [1016, boul. Saint-Laurent] soit apprécié pour les soupes phở (prononcez « feu »), je m'y rends plutôt pour le bò bún #25, un bol de vermicelles de riz, salade et légumes marinés garnis de bœuf sauté à la citronnelle. C'est le meilleur en ville. Et, comble du bonheur, ce plat comprend également les rouleaux impériaux. On paie comptant seulement.

Chaque fois, je sors repue et satisfaite de chez **Noodle Factory** [1018, rue Saint-Urbain]. J'ai un faible pour les dumplings maison, poêlés ou à la Hunan (nappés d'une exquise sauce aux arachides), et pour les nouilles sautées à la Singapour, légèrement piquantes. Le thé est offert gratuitement et les enfants sont les bienvenus. On paie comptant seulement.

Le village éphémère

37 Voilà un bel exemple de revitalisation urbaine et de réappropriation citoyenne. Le **Village au Pied-du-Courant** est une installation éphémère qui revit chaque année, de juin à la fin septembre. En bordure du fleuve, tout juste à l'est du pont Jacques-Cartier, cet espace rassembleur et festif, aménagé sur une vaste zone couverte de sable, est parsemé d'installations pour agrémenter vos soirées: hamacs, terrains de pétanque, baignoire de bulles (en plastique), mobilier ludique et original, camions de cuisine de rue, bars, etc. Allez-y entre amis ou en famille; le site convient parfaitement aux enfants. C'est aussi l'endroit idéal pour voir l'International des Feux Loto-Québec, présenté à La Ronde en juillet. Accès gratuit. Prévoir de l'argent comptant pour les stands. Ouvert du jeudi au dimanche, et exceptionnellement les mercredis des feux d'artifice. [2100, rue Notre-Dame E.]

Rose bonbon

38 De mai à septembre, la rue Sainte-Catherine, entre Saint-Hubert et Papineau, devient piétonnière. Et pour délimiter le tronçon, on y accroche les **Boules roses** (photo pages suivantes), une œuvre de l'architecte-paysagiste Claude Cormier composée de 170 000 boules de résine roses suspendues par de minces câbles au-dessus de la rue. L'effet est saisissant et mémorable, tel un ruban rose ininterrompu de 1 kilomètre. L'installation des Boules roses marque aussi l'inauguration de dizaines de terrasses saisonnières que les restaurateurs et propriétaires de bar installent pour l'occasion. À l'été 2017, les boules roses ont fait place à des boules multicolores qui créent l'effet d'un arc-en-ciel. À voir.



37

Nadine Jazouli: changer de vie, une fleur à la fois

91 Après des études de droit et treize années passées dans une agence publicitaire à titre de directrice de compte, **Nadine Jazouli** est arrivée à la croisée des chemins. Même si ce métier lui plaisait, les longues heures de travail, le sentiment d'être prisonnière d'une tour de bureaux et la naissance de son premier garçon l'ont incitée à prendre un peu de répit pour rééquilibrer sa vie. Son premier congé de maternité lui a permis de prendre du recul, d'explorer et d'exprimer – enfin – sa créativité avec les fleurs, sa passion de toujours, dans un petit atelier qu'elle a aménagé dans le sous-sol de sa maison. Puis, après avoir exécuté quelques contrats d'arrangements floraux pour des mariages et des événements privés, elle a fondé **Prune les fleurs**.

En février 2016, on proposa à la fleuriste autodidacte d'ouvrir un comptoir Prune les fleurs chez **Must Société** [186, rue Peel], une nouvelle boutique concept du quartier Griffintown. Cette occasion concrétisa le virage entrepris quelques années auparavant par Nadine Jazouli, et sa passion devint officiellement profession.

Le succès de Prune les fleurs réside dans la sélection minutieuse des fleurs et dans les arrangements opulents, généreux et déstructurés qui en révèlent la beauté naturelle. Chaque mois, on donne, à la boutique, des ateliers qui permettent aux participants de manipuler les fleurs et la verdure, d'apprendre les techniques de base pour réaliser des bouquets organiques, de laisser libre cours à leur imagination et de repartir avec leur création.

Maintenant maman de trois garçons, Nadine incarne cette nouvelle génération

d'entrepreneurs qui forgent Montréal, brisent les barrières et innovent dans de nouveaux concepts d'affaires, tout en tenant le cap sur l'équilibre et la vie familiale. Née à Montréal, elle est amoureuse de sa ville qu'elle qualifie gentiment de « bigarrée », et elle apprécie tout particulièrement ses habitants et la liberté dont on profite ici.



Un clin d'œil au passé

92 Au **parc du Faubourg-Sainte-Anne**, triangle formé par les rues Rioux, Basin et de la Montagne, se trouvent les vestiges de l'église Sainte-Anne qui était, au milieu du XIX^e siècle, au cœur de la communauté catholique irlandaise de Griffintown. Elle fut démolie en 1970. Bien qu'il ne reste qu'une partie des fondations, il est intéressant de constater que les bancs du parc ont été orientés comme l'étaient autrefois ceux de l'église. Le clin d'œil fait sourire. Remarquez le point de vue formé par l'ensemble des maisons ouvrières, alignées en bordure de la rue de la Montagne, avec, au loin, l'enseigne Farine Five Roses (voir raison n° 1). [Angle des rues Basin et de la Montagne]

Le bistro et marché italien haut de gamme

93 Un look industriel chic, des plafonds vertigineux, de somptueux chandeliers : l'espace de 6000 pieds carrés est magnifique. Situé à côté du restaurant du même nom, **Le Richmond Marché Italien** est un petit joyau de Griffintown, à la fois bistro, comptoir prêt-à-manger et marché italien. Du côté bistro, le menu est composé d'une trentaine de plats : salades et sandwiches le midi, antipasti, poissons et viandes soigneusement apprêtés, pâtes et pizzas fines en soirée. Le marché, quant à lui, compte plus de 2000 produits fins, importés d'Italie ou locaux, soigneusement sélectionnés : pâtes, sauces, fromages, huiles d'olive, vinaigres balsamiques, café, épices, etc. Au comptoir prêt-à-manger, on se délecte d'abord avec les yeux devant la grande variété de salades colorées et de sandwiches de qualité. On peut aussi rapporter à la maison jarrets d'agneau, short ribs de bœuf, légumes d'accompagnement et autres plats cuisinés. [333, rue Richmond]





Le vecteur du renouveau

94 Construit en 1912, le **Théâtre Corona**, alors appelé le Family Theatre, était le principal lieu de rassemblement des résidents de la Petite-Bourgogne, qui s’y rendaient pour voir vaudevilles et films muets. La façade, intéressante avec ses motifs cruciformes et son arc imposant, est typique des cinémas d’avant-guerre. La diminution de la fréquentation des salles entraîna la fermeture du théâtre en 1965. Après avoir été laissé à l’abandon des décennies durant, il rouvrit ses portes en 1998, à la suite d’importants travaux de rénovation. Le Théâtre Corona, qui accueille aujourd’hui artistes locaux et vedettes internationales, est devenu le vecteur du développement de la rue Notre-Dame Ouest, l’instigateur de la relance du quartier qu’on observe depuis une dizaine d’années. [2490, rue Notre-Dame O.]



Hop, hop, hop, grimpez!

95 Le centre d’escalade **Allez Up** est le plus apprécié du Grand Montréal. Plusieurs parcours de tous les degrés de difficulté plairont tant aux passionnés qu’aux néophytes. Les voies, d’une hauteur intéressante, sont modifiées régulièrement pour stimuler les grimpeurs fidèles. Les parcours extérieurs, sur d’anciens silos à grains hauts de 38 mètres (la plus haute structure artificielle d’escalade au Canada), constituent un défi supplémentaire. Un paradis pour les grimpeurs, les tout-petits comme les grands. Ouvert jusqu’à minuit la semaine; jusqu’à 22 heures les samedis et dimanches. [1555, rue Saint-Patrick]

Pâtisserie perfection

96 La boutique-restaurant **Patrice Pâtissier**, du célèbre pâtissier Patrice Demers, est un arrêt obligatoire pour tous ceux qui ont la dent sucrée. Que ce soit pour acheter des pâtisseries à emporter, s’attabler pour un léger lunch le midi ou pour le brunch du dimanche, c’est toujours un sans-faute ici. Le chou à la crème, chocolat, caramel et banane est bon à s’en confesser, tout comme les cannelés, les financiers à l’érable et les petits pots au citron, camomille et miel. De vrais péchés mignons, aussi beaux que délectables. [2360, rue Notre-Dame O.]

Un restaurant plein d’esprit

97 Petit bistro d’une trentaine de places, **Le Fantôme** [1832, rue William] est l’une des meilleures tables de Griffintown. Un décor sobre, des chandelles comme principale source d’éclairage, un service courtois et attentionné. Le menu se réinvente chaque semaine en fonction des arrivages du marché. Les produits frais, de saison et locaux sont privilégiés et merveilleusement mis en valeur. On opte pour le menu dégustation de 6 ou 8 services, selon son appétit.

Le restaurant tire son nom d’une légende qui hante Griffintown depuis plus d’un demi-siècle. On raconte que le 26 juin 1942, à l’angle des rues William et Murray, on aurait aperçu le fantôme d’une femme cherchant sa tête. Il s’agirait de Mary Gallagher, une prostituée sauvagement décapitée à la hache, 63 ans plus tôt, par son amie Susan Kennedy, une autre prostituée. Un client aurait préféré les charmes de Mary à ceux de Susan, ce qui aurait rendu cette dernière folle de rage. Depuis, la légende veut que le fantôme de Mary revienne tous les 7 ans à ce carrefour, le 26 juin, à la recherche de sa tête. Si vous êtes chasseur de fantômes, le prochain rendez-vous est fixé en 2019.

Les belles de la Petite-Bourgogne

98 Pour une jolie balade, dirigez-vous vers la **rue Coursol** pour admirer les petites maisons victoriennes colorées et les triplex en briques, tout aussi colorés, d’une homogénéité surprenante. Remarquez les escaliers droits, les marquises ouvragées, les portes de bois magnifiquement ornementées, les corniches, les lucarnes... Cet ancien quartier ouvrier, érigé à la fin du XIX^e siècle, a pu conserver plusieurs de ses éléments architecturaux d’origine grâce à l’attention continue des propriétaires.





208 A



208 A

Le paradis de la bière

209 Pour le couple propriétaire, la mission de leur entreprise a toujours été claire : mettre en valeur des produits 100 % québécois. En 2012, ils ouvrent la boutique **Le Biérologue** avec une passion peu commune pour les bières issues de microbrasseries d'ici et pour les produits du terroir, favorisant ainsi leur accessibilité. Mission accomplie : depuis l'ouverture, plus de 800 bières, cidres, saucissons, fromages et autres produits locaux ont été proposés à leur clientèle. L'éventail des bières est impressionnant, allant des classiques aux plus audacieuses. N'hésitez pas à leur demander conseil, ils connaissent très bien leurs produits. [4301, rue Ontario E.]

Café décontracté

207 Il y a toujours du monde au **Hoche Café**. Toujours. Il est vrai que c'est là qu'on déguste le meilleur café du quartier. Beaucoup d'étudiants viennent y travailler, des résidents du secteur passent y prendre leur café sur le chemin du travail, des amis s'y rencontrent pour un goûter léger. Les meubles dépareillés donnent une atmosphère décontractée à ce café où les enfants sont les bienvenus. J'aime tout ce qui est latte (café, chaï et matcha) et les jus fraîchement pressés. Pour le lunch, on opte pour une salade-repas, un panini ou un décadent grilled cheese. Sur le comptoir, on propose bon nombre de viennoiseries et collations préparées sur place (muffins, brownies, biscuits), dont plusieurs options sans gluten et bio. Il faut goûter aux biscuits au beurre d'arachides. [4299, rue Ontario E.]

Mignon marché de quartier

208 Le **marché Maisonneuve (A)** est peut-être plus petit que ses confrères Atwater et Jean-Talon, mais il offre tout de même une belle sélection, une dizaine d'étals comprenant maraîchers, boulangerie, fromager, boucher, poissonnier, fleuriste et boutiques spécialisées. Pour les fruits et légumes, le rapport qualité-prix est un des meilleurs en ville. Je m'y rends religieusement toutes les semaines d'avril et de mai pour le kiosque du **Capitaine Crabe**, qui vend son crabe des neiges rapporté directement de Rimouski, installé à l'arrière du marché seulement pour la (trop) courte saison de ce délectable crustacé. [4445, rue Ontario E.]

207



209

Des traces du passé: Le vieux pavillon du marché

210 Lorsque la municipalité d'Hochelaga est annexée à la ville de Montréal en 1883, une poignée de propriétaires fonciers canadiens-français, qui habitent plus à l'est, décident de demeurer autonomes et de fonder la **ville de Maisonneuve**, une cité industrielle modèle. Parmi les créateurs de ce « Westmount des francophones », on compte l'homme d'affaires Oscar Dufresne, son frère Marius, ingénieur et architecte, et Alphonse Desjardins, le fondateur des caisses populaires du même nom. Le mégaprojet prévoit un plan d'aménagement urbain très ambitieux. Hélas, à cause de la crise économique engendrée par la Première Guerre mondiale, les idées de grandeur de ces visionnaires les mènent à leur perte: endettée de 18 millions de dollars, Maisonneuve est forcée de se joindre à Montréal en 1918. Parmi les cinq bâtiments grandioses imaginés, quatre verront le jour et existent encore aujourd'hui: le **marché**

Maisonneuve (voir photo page 166), l'**hôtel de ville** (voir raison 211), le **bain public Maisonneuve** (voir raison 212) et la **caserne n° 1** (voir raison 213), des œuvres architecturales somptueuses qui ressortent dans ce quartier longtemps considéré comme défavorisé.

Pièce maîtresse de la ville de Maisonneuve, le marché de style Beaux-Arts ouvre ses portes en 1914. Spécialisé dans la vente du bétail, il était à l'époque l'un des plus importants marchés de produits agricoles au Québec. La place qui fait face à l'ancien pavillon, à l'angle de la rue Ontario et de l'avenue Morgan, est appelée **place Genevilliers-Laliberté**. Au centre, **La Fermière** (1915), une imposante sculpture-fontaine hexagonale représentant une maraîchère du XVII^e siècle (en hommage à la première fermière de Ville-Marie, Louise Mauger), est l'une des œuvres phares du sculpteur québécois Alfred Laliberté (1878-1953). [4375, rue Ontario E.]



La bibliothèque monumentale

211 Cet immeuble grandiose, d'un grand esthétisme, contraste avec les alentours. L'ancien **hôtel de ville de la cité de Maisonneuve**, l'un des quatre bâtiments démesurés imaginés par les dirigeants de cette ville modèle, héberge aujourd'hui la **bibliothèque Maisonneuve**. De style Beaux-Arts avec sa colonnade corinthienne et son fronton triangulaire, il est doté de portes de bronze massives. À l'intérieur, des éléments de l'architecture d'origine ont été conservés. Remarquez les armoiries de la ville de Maisonneuve réalisées en mosaïque sur le plancher, la plaque inaugurale de 1912, l'escalier de marbre, les vitraux, ainsi que la coupole qui compte une magnifique verrière multicolore. [4120, rue Ontario E.]

Majestueux bain

212 Inauguré en 1916, le **bain public (A) et gymnase de Maisonneuve** (aujourd'hui **bain Morgan**) est l'un des quatre opulents bâtiments de la cité de Maisonneuve. Les éléments architecturaux de style Beaux-Arts (travées, escalier monumental, colonnes et fronton triangulaire) évoquent l'esprit de grandeur de ses créateurs. En façade, on peut admirer l'œuvre **Les Petits Baigneurs (B)** du sculpteur québécois Alfred Laliberté. Ce bain public est considéré comme le plus beau d'Amérique du Nord. La plupart des appartements d'ouvriers étant dépourvus de salles de bains à cette époque, on a construit cet édifice dans le but de remédier aux problèmes d'hygiène. Les bains publics chauffés permettaient donc aux habitants, principalement les hommes, de se laver. Les femmes n'y étaient admises que le mardi. [1875, av. Morgan]





La caserne atypique

213 Inaugurée en 1915, la caserne n°1 de la ville de Maisonneuve, aujourd'hui rebaptisée **caserne Letourneux**, est un bâtiment remarquable par son style inhabituel. L'architecte Marius Dufresne réalisa un véritable exercice de style en s'inspirant du *Unity Temple* de Frank Lloyd Wright à Chicago. La composition symétrique de ce bâtiment de pierre calcaire met l'accent sur la tour centrale qui servait au séchage des boyaux d'incendie. Lors de l'annexion de Maisonneuve à Montréal, la numérotation de la caserne changea pour le numéro 44 et les pompiers l'occupèrent jusqu'en 1961. Depuis 2016, la caserne et le parc adjacent servent de centre d'entraînement du club de soccer l'Impact de Montréal. [4300, rue Notre-Dame E.]

Carle et Gilles : deux amoureux de Montréal

214 Au cours de mes recherches, j'ai découvert **Mes Quartiers** et **C'est toi ma ville**, deux blogues personnels très bien documentés proposant des itinéraires dans une dizaine de quartiers, des listes d'incontournables, des murales à voir, des sorties gratuites, des cartes, des photographies... J'en suis venue à me demander qui étaient les auteurs de ces blogues et pourquoi ils se dévouaient tant à faire connaître Montréal. Je les ai donc contactés.

En plus de leur emploi à temps plein (**Gilles Beaudry** travaille en milieu hospitalier et **Carle Bernier-Genest** est conseiller dans un organisme sans but lucratif), ces jeunes quarantennaires passent conjointement (ils forment un couple) plus d'une quarantaine d'heures par semaine à nourrir leurs blogues sans en tirer ni revenus ni commandites. Leurs blogues s'adressent aux Montréalais désireux de voyager dans leur propre ville, d'explorer des quartiers qui leur sont inconnus ou de découvrir des idées inspirées d'autres villes du monde qu'on pourrait mettre en place ici. Ils conviennent aussi aux touristes qui souhaitent sortir des sentiers battus. « Montréal, c'est aussi la fontaine illuminée du parc Jarry, les jeunes qui pique-niquent sur le bord du canal à Saint-Henri, les commerces sympathiques de l'avenue Monkland et les ruelles vertes de Rosemont-La Petite-Patrie », me dit Gilles. Carle m'explique ensuite la genèse de cette passion commune : « Nous nous sommes rencontrés en 2009. Pour apprendre à nous connaître, nous avons décidé



d'aller nous promener dans un quartier que nous connaissions peu et nous nous sommes retrouvés dans Notre-Dame-de-Grâce. Notre relation de couple s'est donc construite sur une promenade en ville. »

Gilles et Carle habitent Hochelaga-Maisonneuve, quartier qu'ils ont choisi pour son effervescence et son énergie. Gilles me parle des attraits de son quartier qui valent le détour : « J'aime le plus haut clocher encore en fonction à Montréal, celui de l'**église Nativité-de-la-Sainte-Vierge** [1855, rue Dézéry], qui s'élève dans le ciel d'Hochelaga avec ses airs de campanile vénitien. J'aime la fontaine **La Fermière** d'Alfred Laliberté, qui jaillit dans tous les sens devant le marché Maisonneuve, sur une place publique digne d'une véritable place européenne. » Carle ajoute : « Nous aimons beaucoup la **promenade piétonne Luc-Larivée** qui traverse le quartier en diagonale. Il y a de plus en plus de ruelles vertes, de magnifiques murales et de petites bibliothèques citoyennes, puis il y a la **rue de la Poésie**, dans la rue La Fontaine, au

sud d'Ontario, où les citoyens accrochent des poèmes aux arbres. »

Et à l'extérieur du quartier ? « J'aime les passerelles qui enjambent le canal de Lachine, avec leur vue imprenable sur le passé industriel et les gratte-ciels de notre ville. Les petites rues résidentielles autour du parc Molson, transformées par les citoyens en véritables jardins botaniques à ciel ouvert. Le parc René-Lévesque qui déroule sa longue bande verte dans les eaux du lac Saint-Louis. Et les étangs des nombreux parcs bucoliques d'Outremont », me confie Gilles. Pour sa part, Carle est fasciné par les murales et les graffitis. « Il y a une effervescence hallucinante du *street art* à Montréal. Des œuvres d'artistes de grand talent comme Garbage Beauty, ReyMidax, Enzo & Nio, Lilyluciole ou MissMe. Et la ville compte déjà plus de 500 murales réalisées par des artistes de renommée, comme le collectif A'Shop, Monk.E, Bryan Beyung, Stare ou Rafael Sottolichio. » [mesquartiers.wordpress.com et cbernier.wordpress.com]