

Guide de l'aire de restauration du marché Atwater : commerçants et histoire

Publié le 17 mai 2026 33 min de lecture



Résumé analytique

Le marché Atwater à Montréal est un marché public historique datant de 1933, renommé pour son architecture Art déco et son rôle de plaque tournante de la gastronomie locale (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.mtl.org). Le marché compte actuellement environ 60 à 65 commerçants (Shopping Canada en répertoire 63) couvrant une vaste gamme de catégories (Source: www.shopping-canada.com) (Source: 2727coworking.com). Parmi ceux-ci, on trouve de nombreux **comptoirs et kiosques alimentaires** – pour des repas prêts-à-manger – ainsi que des boutiques spécialisées telles que des **boucheries, boulangeries, fromageries, chocolateries et poissonneries**, reflétant la **culture alimentaire artisanale** de Montréal (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: 2727coworking.com). Dans ce rapport, nous analysons en profondeur l'aire de restauration et l'offre des commerçants du marché Atwater, en nous concentrant sur les comptoirs (stands de nourriture préparée), les boucheries, les boulangeries/pâtisseries et les **destinations pour le déjeuner**. Nous combinons contexte historique, données sur les commerçants et observations d'experts, et fournissons des exemples concrets et des études de cas (par exemple, Satay Brothers, Aylwin Barbecue) pour illustrer comment Atwater sert à la fois les résidents et les visiteurs à la recherche de produits locaux et internationaux de haute qualité.

Les principales conclusions sont les suivantes : la conception unique et l'emplacement au bord du canal d'Atwater en ont fait un lieu emblématique apprécié (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.mtl.org). Durant l'été, le marché active son *Pôle des Saveurs* (aire de restauration extérieure) avec une cuisine variée et des **aires de pique-nique** au bord du canal de Lachine (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com). Le marché compte environ **huit boucheries** (allant de grandes entreprises familiales comme la Boucherie Adélaré Bélanger – en activité depuis 1933 (Source: 2727coworking.com) – à des commerçants biologiques plus récents comme la Boucherie Saint-Vincent (Source: www.marchespublics-mtl.com) et plusieurs boulangeries (par exemple, Première Moisson, une boulangerie sur place depuis 1994 (Source: www.marchespublics-mtl.com). Les endroits populaires pour le déjeuner incluent Aylwin Barbecue (connu pour ses viandes fumées de style américain (Source: montreal.eater.com) (Source: www.silo57.ca) et Satay Brothers (nouilles et pains de style singapourien (Source: montreal.eater.com). Les rapports locaux soulignent les offres saisonnières : étals horticoles au printemps et en été, et un marché d'hiver « chauffé » avec des événements spéciaux (festivals de l'érable, dégustations de bières, 5 à 7) (Source: www.mtl.org) (Source: 2727coworking.com). En somme, le marché Atwater

illustre l'approche montréalaise des marchés publics – combinant les achats locaux quotidiens (viande, pain, produits frais) avec une programmation culturelle et culinaire – et est prêt à continuer de faire évoluer son offre de commerçants et ses événements dans les années à venir (Source: www.mtl.org) (Source: 2727coworking.com).

Introduction et contexte

Emplacement et histoire : Le marché Atwater est situé au 138, avenue Atwater dans l'arrondissement du Sud-Ouest à Montréal, adjacent au [canal de Lachine](#) (Source: www.marchespublics-mtl.com). Il a été officiellement inauguré le 15 avril 1933 (Source: chronomontreal.uqam.ca), remplaçant l'ancien marché Saint-Antoine (datant de 1861) et fournissant des emplois grâce à une initiative de travaux publics pendant les temps difficiles de la Grande Dépression (Source: chronomontreal.uqam.ca). Le marché a été conçu par les architectes Ludger Lemieux et Paul L. Lemieux dans le style Art déco, ce qui en fait l'un des [bâtiments d'importance architecturale](#) de Montréal (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.mtl.org). Sa façade présente des motifs stylisés d'agriculture et de commerce, symbolisant son rôle de centre de l'économie alimentaire locale. Le marché porte le nom d'Edwin Atwater, un conseiller municipal du XIXe siècle dont l'avenue adjacente porte également le nom (Source: www.marchespublics-mtl.com).

Architecture et installations : Le hall central voûté du marché Atwater et ses ailes latérales créent un grand espace intérieur qui abrite des commerçants à l'année. Il est largement décrit comme un « joyau architectural » et l'un des plus beaux bâtiments de Montréal (Source: www.marchespublics-mtl.com). Les plans originaux et les photos d'archives montrent le marché en activité dès la fin des années 1930 (voir [Building Archive, réf. 7] pour des images d'avant 1940). Une chronologie de Montréal indique que le bâtiment a fonctionné continuellement comme marché depuis son ouverture (Source: chronomontreal.uqam.ca). En reconnaissance de sa valeur patrimoniale, le marché est répertorié parmi les points d'intérêt de la ville dans les guides touristiques (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.mtl.org). En pratique, les grands halls du marché permettent à des dizaines de commerçants d'opérer simultanément, couvrant de multiples catégories (produits frais, viande, produits laitiers, boulangerie, produits spécialisés, etc.) sous un même toit. Les sources officielles notent que le marché Atwater reste ouvert été comme hiver, adaptant son aménagement selon les saisons (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com).


 Extérieur du marché Atwater sous la neige

Figure 1 : Le bâtiment du marché Atwater vu depuis le canal de Lachine en hiver. Sa façade Art déco et sa terrasse au bord du canal sont des caractéristiques remarquables (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.mtl.org). Par temps chaud, des tables de pique-nique extérieures longent le canal pour les repas.

Fonctionnement et gestion : Les Marchés publics de Montréal, une organisation municipale, gèrent Atwater ainsi que les marchés Jean-Talon et Maisonneuve. Leur description officielle souligne la diversité des commerçants d'Atwater : « fruits et légumes, bouchers, poissonniers et fromagers, maraîchers et commerçants se côtoient » à l'intérieur du marché (Source: www.marchespublics-mtl.com). Le marché est une opération à l'année : durant les mois froids, des parois vitrées ferment une partie de la place afin que les commerçants et les clients restent à l'abri (Source: www.marchespublics-mtl.com), tandis que durant les mois chauds, le bâtiment est ouvert et une aire de restauration extérieure (le *Pôle des Saveurs*) domine les aspects de la restauration (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com). Le site officiel souligne que le marché est un nœud clé pour les « produits saisonniers de haute qualité provenant de nos producteurs et artisans alimentaires » (Source: www.marchespublics-mtl.com).

Saisonnalité et événements : Caractéristique distinctive du marché Jean-Talon du Mile-End, le marché Atwater met également l'accent sur la saisonnalité. Par exemple, les maraîchers s'installent au printemps, et les vendeurs de produits frais basés sur des stands opèrent dans les espaces extérieurs adjacents jusqu'à la fin de l'automne (Source: www.mtl.org). Les guides touristiques notent que l'été apporte une abondance de fruits et légumes locaux (asperges, petits fruits, melons) (Source: 2727coworking.com). Le calendrier de programmation du marché comprend des événements spéciaux qui tirent parti de la saisonnalité : un festival du sucre d'érable « Sucres » vers mars, des foires artisanales en plein air et des pop-ups culinaires (Source: 2727coworking.com). En été, des événements en direct (dégustations de bières, soirées cocktails) tirent parti de la terrasse au bord de l'eau (Source: www.mtl.org). Comme le dit un guide, « le marché vit au rythme des saisons », ce qui signifie que ses offres et ses attractions changent avec le calendrier (Source: www.mtl.org).

L'importance du marché Atwater dans l'écosystème alimentaire local de Montréal est reflétée dans des analyses récentes. Un guide du marché du printemps/été 2026 décrit des dizaines de maraîchers et de vendeurs de produits horticoles arrivant fin avril, aux côtés des épiciers intérieurs permanents (Source: 2727coworking.com). Il note qu'Atwater, construit à l'origine en 1933, est « renommé pour son architecture Art déco et sa vaste sélection d'aliments locaux » (Source: 2727coworking.com). Tourisme Montréal souligne de même qu'Atwater est en activité depuis 1933 et est un « carrefour populaire pour une gamme de produits gastronomiques locaux et difficiles à trouver » (Source: www.mtl.org). Ces sources soulignent le double rôle du marché : préserver l'architecture patrimoniale et servir les tendances culinaires de pointe.

Catégories de commerçants au marché Atwater

Les quelque soixante espaces de commerçants d'Atwater couvrent un large éventail de produits alimentaires. Nous les classons globalement en **produits frais/horticulture, boucherie/viande, fruits de mer/poisson, produits laitiers/fromage, boulangeries/pâtisseries et comptoirs de nourriture préparée (restaurants et épicerie fines)**. Ce rapport se concentre particulièrement sur les trois derniers : boucheries, boulangeries et comptoirs pour le déjeuner. Avant d'examiner chacun en détail, le tableau 1 ci-dessous résume les principales catégories de commerçants et les chiffres tels que rapportés par les guides du marché et les ressources commerciales.

CATÉGORIE	EXEMPLES DE COMMERÇANTS	NOTES
Produits frais & fleurs	Maraîchers saisonniers, serres (été)	Stands de légumes et de fleurs extérieurs du printemps à l'automne (Source: www.mtl.org).
Bouchers	Adelard Bélanger & Fils; Les Deux Frères; SOS Boucher; Saint-Vincent	Huit boucheries au total (Source: 2727coworking.com), spécialisées dans les viandes (voir sec. 3). Par exemple, Bélanger est en activité depuis 1933 (Source: 2727coworking.com).
Fruits de mer & poisson	Capitaine Crabe	Grande poissonnerie vendant homard, crabe, etc., populaire pour les fruits de mer frais.
Fromage & produits laitiers	Fromagerie Atwater; Fromagerie Hamel; Le Paradis du Fromage (Source: 2727coworking.com)	Plusieurs fromageries ; propose à la fois des fromages artisanaux québécois et des importations spécialisées.
Boulangerie & pâtisserie	Première Moisson; Atelier Cookie par Caro	Boulangerie artisanale connue (à Atwater depuis 1994 (Source: www.marchespublics-mtl.com), comptoirs de biscuits et pâtisseries (voir sec. 4).
Chocolats & sucreries	Geneviève Grandbois; Chocolats Privilège†	Chocolateries gastronomiques basées à Atwater (Source: www.mtl.org), parmi d'autres.
Comptoirs de nourriture préparée	Aylwin Barbecue; Satay Brothers; Petit Sao; Roule Ma Poule; Bubble Tea Shop; etc.	Stands alimentaires offrant des repas prêts-à-manger. Le <i>Pôle des Saveurs</i> permet aux clients de manger à l'extérieur (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com).
Cafés & condiments	Brûlerie Aux Quatre Vents (café); L'Atelier du Cidre (bar à cidre); La Cabane – Bar Laitier (cabane à sucre)	Comptoirs de boissons et d'épicerie fine pour café, cidre, crème glacée/articles de cabane à sucre, etc.

Tableau 1 : Résumé des types de commerçants au marché Atwater. Le mélange du marché comprend des dizaines de producteurs locaux ainsi que des commerçants dans chaque catégorie (Source: 2727coworking.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com). Les bouchers (voir sec. 3) comprennent environ huit stands distincts (Source: 2727coworking.com) ; les boulangeries/pâtisseries (sec. 4) incluent plusieurs boutiques artisanales ; et les sections de nourriture préparée (sec. 5) présentent une cuisine ethnique et de barbecue diversifiée. Ne sont pas listés ici les épicerie générales et les fleuristes, qui existent également à plus petite échelle.

Produits frais et boutiques spécialisées (Contexte)

Bien que ce guide se concentre sur les services alimentaires et les comptoirs spécialisés, il est instructif de noter brièvement la base plus large des commerçants. En particulier, les marchands de fruits, légumes et produits horticoles ancrent l'identité saisonnière du marché. Au printemps, les horticulteurs locaux proposent des fleurs et des plants à repiquer ; dès l'été, des dizaines de stands débordent de fruits, légumes, baies et herbes du Québec (Source: www.mtl.org) (Source: 2727coworking.com). (Par exemple, le guide 2026 note que les « étals débordent de belles fleurs, d'herbes savoureuses et de légumes juteux » durant la saison extérieure (Source: www.mtl.org.) Les marchands horticoles occupent l'espace extérieur le long

du bâtiment, s'installant dehors dès la fin avril et y restant jusqu'à l'automne (Source: www.mtl.org) (Source: 2727coworking.com). Ces étals, souvent tenus par une nouvelle génération de producteurs, approvisionnent le marché en asperges, têtes de violon, tomates, maïs, melons, fruits à noyau et plus encore durant leurs pics de saison (Source: 2727coworking.com).

De plus, les nouveaux arrivants au marché introduisent souvent des produits de vente au détail spécialisés. Par exemple, Atwater comprend des boulangeries (comme Première Moisson, voir ci-dessous) qui vendent du pain et des pâtisseries à emporter, des épicerie fines (Les Douceurs du Marché vend des fromages importés, des pâtés, etc.), des détaillants d'épices et de condiments, des vendeurs de noix et un emporium de cidre de pomme. Un certain nombre de comptoirs marchands proposent également des produits de niche : un fabricant local de savons et bougies, des ciriers, et même un point de vente d'arbres de Noël en décembre. Cependant, compte tenu du sujet actuel, nous nous concentrerons ensuite en détail sur les segments de la **boucherie** et de la **boulangerie**, suivis des lieux de restauration.

Les boucheries du marché Atwater

La viande et la charcuterie sont des piliers de l'offre à Atwater. Le marché soutient **de l'ordre de huit étals distincts de boucherie/charcuterie** (Source: 2727coworking.com). Cette concentration inhabituellement élevée reflète la forte tradition montréalaise des bouchers locaux. Ces boucheries sont pour la plupart des entreprises familiales ayant développé une identité autour de l'approvisionnement régional et de la charcuterie spécialisée. Le tableau 2 dresse la liste des principales boucheries d'Atwater, avec leurs spécialités et caractéristiques notables.

BOUCHERIE	SPÉCIALITÉ/NOTES	SOURCE/REMARQUES
Boucherie Adélaré Bélanger & Fils	Charcuterie québécoise classique : saucisses traditionnelles, pâtés, côtes levées et viandes marinées pour le barbecue. Entreprise familiale de quatrième génération en activité continue depuis 1933 (Source: 2727coworking.com).	Ouverte lors de l'inauguration du marché ; aujourd'hui, le propriétaire vend des « saucisses et côtes levées à l'ancienne » à la main (Source: 2727coworking.com).
Boucherie Les Deux Frères	Viandes d'approvisionnement local (porc, bœuf, volaille). Connue pour son accent sur les producteurs régionaux : « Guy... choisit avec soin ses éleveurs » pour fournir de la viande locale (Source: www.marchespublics-mtl.com).	Le propriétaire Guy Jean accueille les clients quotidiennement, mettant en valeur les producteurs québécois (Source: www.marchespublics-mtl.com).
SOS Boucher	Spécialiste de la volaille : poulet artisanal, produits de dinde. Offre pâtés, saucisses, terrines. En activité depuis environ 30 ans.	Décrite comme une boutique « artisanale » spécialisée dans la préparation de volaille (Source: www.marchespublics-mtl.com).
Boucherie Les Viandes Saint-Vincent	Viandes 100 % biologiques (bœuf, poulet, dinde, gibier). Vend du bœuf Charolais certifié biologique et de la volaille élevée en pâturage provenant de sa propre ferme.	Boucher sur place pour la Ferme Saint-Vincent ; « près de 20 ans » à Atwater offrant de la « viande de qualité 100 % biologique » (Source: www.marchespublics-mtl.com) (ferme familiale depuis 1958).
(Autres / Vendeurs partagés)	Boucherie de Tours (bœuf, porc, gibier) ; Boucherie Claude & Henri (viandes québécoises traditionnelles) ; Boucherie Bélanger (possiblement la même qu'Adélaré Bélanger) ; etc.	Non profilés en détail ; le nombre de vendeurs est d'environ 8, mais ceux ci-dessus sont les principaux et les plus anciens.

Tableau 2 : Principales boucheries du marché Atwater. Le total de huit boucheries comprend des charcuteries familiales de longue date et des producteurs biologiques (Source: 2727coworking.com). Les citations donnent des exemples : par exemple, celle d'Adélaré Bélanger est toujours gérée par la famille fondatrice (4e génération) et se concentre sur les saucisses à l'ancienne (Source: 2727coworking.com), tandis que Saint-Vincent vend uniquement de la viande certifiée biologique (Source: www.marchespublics-mtl.com).

Chacune de ces boucheries possède sa propre histoire et ses priorités. Par exemple, la **Boucherie Adélaré Bélanger & Fils** exerce ici depuis l'ouverture du marché (la famille a pris possession des lieux en 1933) (Source: 2727coworking.com). Aujourd'hui, le Bélanger de quatrième génération « attend de vous faire découvrir ses produits majoritairement locaux » (Source: www.marchespublics-mtl.com) (par exemple, bacon fumé, steaks coupés épais, saucisses maison). Le rapport de coworking note que cette boutique propose toujours des « saucisses et côtes levées à l'ancienne » et est associée aux classiques du barbecue (Source: 2727coworking.com). De même, la **Boucherie Les Deux Frères** ravit ses clients « avec des produits locaux » – comme le dit une description, le propriétaire Guy « choisit avec soin ses éleveurs et entretient des rapports privilégiés » avec les

fermes québécoises (Source: www.marchespublics-mtl.com). Cet accent sur les produits d'origine québécoise est repris par les **Boucheries & Ferme Saint-Vincent**, qui exploitent à la fois une ferme biologique et une charcuterie à Atwater. Les viandes de Saint-Vincent sont 100 % certifiées biologiques (bœuf, volaille, etc.), provenant de leur ferme de Lanaudière (Source: www.marchespublics-mtl.com). Selon le site des marchés publics, Saint-Vincent est présent à Atwater depuis « près de 20 ans » en fournissant exclusivement des viandes biologiques (Source: www.marchespublics-mtl.com).

Les huit boucheries ne sont pas identiques ; certaines s'apparentent davantage à des charcuteries (offrant pâtés, terrines, charcuteries fines) tandis que d'autres se concentrent sur les coupes de viande crue. Par exemple, **SOS Boucher** (voir [32]) est décrite comme une boucherie artisanale de volaille qui produit des pâtés et des saucisses depuis trois décennies (Source: www.marchespublics-mtl.com). Le résultat est une catégorie de viande dynamiquement structurée : un guide du marché note que « huit boucheries Atwater... offrent des saucisses fumées et des viandes idéales pour le gril », surtout en été (Source: 2727coworking.com). Les consommateurs peuvent ainsi faire le plein d'essentiels pour le barbecue (saucisses, côtes levées, poulet mariné) ou explorer de fines assiettes de charcuterie.

Rôle économique et tendances : Les boucheries d'Atwater illustrent le lien du marché avec l'agriculture locale. Plusieurs soulignent explicitement l'approvisionnement régional (les fermes biologiques québécoises de Saint-Vincent, les fermes locales des Deux Frères) (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com). Cela s'inscrit dans un intérêt plus large pour l'agriculture québécoise : un rapport de 2025 sur les marchés du Québec note que les marchés montréalais tirent une grande partie de leur approvisionnement de l'intérieur de la province. Cependant, les chiffres de production exacts pour les vendeurs d'Atwater ne sont pas publiés. Ce qui est évident, c'est que presque tous les bouchers d'Atwater (Bélangier, Saint-Vincent, etc.) s'approvisionnent auprès de fermes locales ou provinciales, conformément à la mission locavore du marché (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com). La concentration de bouchers (8 étals dans un seul marché) est inhabituellement élevée par rapport aux pâtés de maisons typiques, soulignant le statut de spécialité d'Atwater.

Au cours des dernières décennies, la tendance a été de maintenir des valeurs traditionnelles tout en innovant dans les gammes de produits. Par exemple, certains bouchers d'Atwater préparent désormais des trousseaux de repas à emporter ou des collations pour les pique-niques (Source: 2727coworking.com). Le guide de coworking note que de nombreux vendeurs proposent des « ingrédients pour sandwichs » et des accompagnements prêts à manger. Le mélange de classiques (saucisse fumée, côtes levées barbecue) et d'ethnicité (certains étals peuvent vendre des terrines à tartiner, des saucisses d'Europe de l'Est, etc.) reflète le palais multiculturel de Montréal.

Boulangeries, pâtisseries et douceurs

Aux côtés des bouchers, le marché Atwater contient plusieurs boulangeries artisanales, pâtisseries et confiseurs. Ces boutiques fournissent du pain, des gâteaux, des biscuits et des desserts qui complètent souvent les viandes et les fromages. Parmi les vendeurs notables, citons **Première Moisson Atwater**, **Atelier Cookie par Caro**, et des chocolateries comme **Chocolats Geneviève Grandbois** et **Chocolats Privilège**. Le tableau 3 résume les principaux vendeurs de boulangerie/pâtisserie.

BOULANGERIE/PÂTISSERIE	SPÉCIALITÉ	SOURCE/NOTES
Première Moisson (Atwater)	Boulangerie artisanale – pains, croissants, pâtisseries.	Boulangerie sur place depuis 1994 (Source: www.marchespublics-mtl.com). Utilise de la farine naturelle non blanchie (Source: www.marchespublics-mtl.com). (Fait partie d'une chaîne québécoise.)
Atelier Cookie par Caro	Boutique de biscuits gourmets.	« Boutique de biscuits artisanaux... de luxe » par Caroline Héroux (située à Atwater) (Source: www.marchespublics-mtl.com). Connue pour ses saveurs de biscuits uniques.
Brûlerie Aux Quatre Vents (Atwater)	Torréfacteur de café avec pâtisseries.	Connue localement pour son café fraîchement torréfié et ses pâtisseries de café (ex. muffins, scones). Les clients mangent sur place.
Havre aux Glaces (H-St.)	Crèmerie (kiosque Atwater).	Crème glacée et sorbet saisonniers (saveurs du Québec). Dans RestoMontreal, listé comme le vendeur de desserts d'Atwater.
Chocolats Geneviève Grandbois	Chocolats, confiseries, macarons.	Boutique de chocolat haut de gamme fondée en 1995 (également à proximité). L'emplacement d'Atwater vend des truffes et des douceurs.
Chocolats Privilège	Chocolats fins et bonbons.	Marque montréalaise établie située à l'intérieur d'Atwater, proposant des bonbons et des chocolats de masse.
(Vendeurs saisonniers/pop-ups)	Tartes artisanales, pointes de gâteau (par Pie Susu ou autres).	Des boulangers locaux ou de passage installent parfois des stands saisonniers (surtout pendant les fêtes).

Tableau 3 : Boulangeries et vendeurs de douceurs du marché Atwater. Par exemple, la boulangerie Première Moisson d'Atwater (ouverte depuis 1994) est réputée pour son pain au levain, son seigle et ses croissants (Source: www.marchespublics-mtl.com). La boutique de biscuits « Atelier Cookie par Caro » (gérée par Caroline Héroux) propose des biscuits haut de gamme aux saveurs inhabituelles (Source: www.marchespublics-mtl.com). Plusieurs chocolatiers (« Chocolats Geneviève Grandbois » et « Privilège ») fournissent des douceurs de luxe (voir Sec. 4). Les événements estivaux du marché proposent également des pâtisseries saisonnières comme des tartes aux fraises et à la rhubarbe (Source: 2727coworking.com).

Première Moisson (Atwater) est la boulangerie phare du bâtiment principal. Elle est décrite sur le site des marchés publics comme « une boulangerie artisanale » établie à Atwater en 1994 (Source: www.marchespublics-mtl.com). Les produits de boulangerie Première Moisson sont largement salués : ils utilisent des farines naturelles non blanchies et une fermentation authentique au levain pour produire des miches croustillantes, du pain de seigle aux graines, des baguettes et des croissants (Source: www.marchespublics-mtl.com). En plus du pain, ils proposent des sandwichs et des tartines prêtes à manger, mais ce sont les pains qui constituent leur marque de fabrique. Le « guide des vendeurs » de coworking note que les clients achètent souvent du pain artisanal (seigle, levain) et des pâtisseries (croissants, tartes) chez Première Moisson (Source: 2727coworking.com). Ainsi, Première Moisson est souvent listée parmi les points forts du marché et apparaît même dans les répertoires gastronomiques de Montréal comme une halte recommandée.

Autres desserts et pâtisseries : Au-delà de la boulangerie interne, plusieurs vendeurs de douceurs spécialisées sont en activité. **Atelier Cookie par Caro** est l'un de ces comptoirs, décrit comme une « boutique de biscuits artisanaux » qui « revisite le biscuit avec une touche de luxe et beaucoup d'amour » (Source: www.marchespublics-mtl.com). Gérée par l'auteure locale Caroline Héroux, elle propose des saveurs de biscuits originales (ex. caramel salé, pistache-ramboise) qui servent de friandises gourmandes ou d'accompagnements au café. Une autre catégorie est celle des **chocolateries**. Atwater accueille Geneviève Grandbois – une chocolatière montréalaise bien connue – dont le stand vend des truffes, des bonbons et des macarons. (Bien que la boutique phare de Grandbois soit à proximité, le stand d'Atwater permet aux clients d'acheter des chocolats directement au marché.) De même, **Chocolats Privilège** occupe un stand en coin avec des confiseries artisanales, attirant aussi bien les touristes que les locaux. Ces vendeurs de douceurs reflètent la réputation d'Atwater pour ses « produits gastronomiques difficiles à trouver » (Source: www.mtl.org).

Offres saisonnières et tendances : Le secteur de la boulangerie et des desserts s'adapte également aux saisons. Le guide des produits du printemps/automne mentionne que les visiteurs estivaux présentent les desserts saisonniers : « tartes aux fraises et à la rhubarbe, galettes aux fruits » et autres pâtisseries à base de fruits sont particulièrement populaires (Source: 2727coworking.com). En hiver, des vendeurs éphémères ou des

comptoirs temporaires apparaissent occasionnellement (par exemple, des stands de pain d'épices pour les fêtes ou des kiosques de tire d'érable). Parallèlement, les cafés et comptoirs de restauration (exemples à la section 5) proposent souvent des biscuits et des carrés pour accompagner le déjeuner. Dans l'ensemble, la présence de boulangers et de chocolatiers artisanaux renforce l'attrait du marché en tant que destination gastronomique.

Comptoirs de prêt-à-manger et lieux de déjeuner

L'aspect le plus visible du marché Atwater – surtout pour les visiteurs occasionnels – est sans doute ses **comptoirs de prêt-à-manger** et ses aires de restauration. Ceux-ci comprennent des kiosques intérieurs et une aire de restauration extérieure saisonnière appelée le *Pôle des Saveurs*, qui forment ensemble l'atmosphère de « foire alimentaire » du marché. Plutôt qu'une cafétéria unique, les options de déjeuner à Atwater sont une collection de stands indépendants servant des cuisines variées, s'adressant à la fois aux clients du marché et aux convives de l'extérieur. Durant les mois plus chauds, des tables de pique-nique et des terrasses avec vue sur le canal offrent des places assises pour les repas prêts à manger (Source: www.marchespublics-mtl.com). Même par temps froid, les comptoirs alimentaires intérieurs restent occupés par les commandes pour emporter. Le tableau 4 met en évidence certains des stands de déjeuner les plus notables.

VENDEUR / COMPTOIR	CUISINE / OFFRES	REMARQUES ET SOURCES
Aylwin Barbecue	Viandes fumées de style américain (poitrine, côtes levées, saucisse, porc effiloqué). Également burgers et accompagnements.	Hautement recommandé : « l'un des meilleurs plateaux en ville » (Source: montreal.eater.com). Fondé par les chefs Antoine Bériault et Annie Lacombe (Source: www.silo57.ca).
Satay Brothers	Cuisine de rue d'Asie du Sud-Est (singapourienne) : brochettes satay, soupe de nouilles laksa, pains vapeur, salade de papaye.	La soupe laksa signature est populaire (Source: montreal.eater.com). Stand permanent depuis 2011 (Source: www.marchespublics-mtl.com). Loué pour ses « nouilles épicées » (Source: montreal.eater.com).
Roule Ma Poule (Rôtisserie)	Poulet rôti et volaille (entiers et morceaux), soupes et accompagnements. Vend souvent des repas pour emporter (demi-poulet rôti, poutines au poulet, etc.).	Entreprise familiale dirigée par un chef rôtisseur reconnu. Source populaire de poulet grillé.
Poissonnerie Capitaine Crabe	Spécialités de fruits de mer : guédilles au homard, galettes de crabe, chaudières, poisson fumé, etc. Également marché de poisson frais.	Vendeur de longue date au marché Atwater pour le homard et le crabe. Attire les amateurs de fruits de mer.
La Cabane – Bar Laitier	Spécialités de cabane à sucre : crème glacée, tire d'érable, queues de castor (pâtisserie frite), etc. Kiosque saisonnier d'hiver.	Situé sur la terrasse du canal. Met en vedette les produits de l'érable locaux ; attire les foules lors des festivals d'hiver.
Prêt-à-boire (Bar à jus)	Smoothies et jus de fruits/légumes frais. Également quelques collations légères.	Option santé pour les professionnels et les clients.
Bubble Tea Shop	Thés aux perles (bubble tea), smoothies, crêpes.	Stand de boissons de style asiatique, populaire auprès des jeunes (selon le répertoire RestoMontreal).
Petit Sao	Sandwichs banh mi vietnamiens et thé aux perles.	Offre une saveur mondiale ; listé sur RestoMontreal (temporairement fermé).

Tableau 4 : Échantillon de comptoirs de prêt-à-manger au marché Atwater. Ceux-ci représentent les offres actuelles de la « foire alimentaire ». Notamment, les blogues culinaires et les guides mettent constamment en avant Aylwin Barbecue et Satay Brothers comme des comptoirs incontournables. D'autres stands comme la rôtisserie (« Roule Ma Poule ») et Capitaine Crabe proposent des plats principaux de viande et de fruits de mer. La zone du Pôle des Saveurs (à l'extérieur, près du canal) accueille plusieurs de ces kiosques du printemps à l'automne.

Aylwin Barbecue : Ce stand de barbecue de style texan est l'emblème des comptoirs alimentaires d'Atwater. Dirigé par des chefs montréalais renommés (Antoine Bériault du Bouillon Bilk et Annie Lacombe du restaurant Bidon) (Source: www.silo57.ca), Aylwin sert de la poitrine de bœuf fumée, des côtes levées, de la saucisse de poulet, du porc effiloché et plus encore. Les critiques louent ses généreux plateaux de viande et ses accompagnements de style sud (salade de chou, cornichons, petits pains aux pommes de terre). Eater Montreal qualifie les plats d'Aylwin de « parmi les meilleurs plateaux en ville », notant qu'ils incluent de la saucisse de poulet, de la poitrine et des côtes levées accompagnées d'accompagnements frais (Source: montreal.eater.com). La chroniqueuse culinaire Mallory Frayn recommande Aylwin comme l'un des meilleurs endroits où manger au marché, décrivant son « barbecue succulent » comme un attrait majeur (Source: www.silo57.ca). Le stand d'Aylwin est ouvert tous les jours et est particulièrement fréquenté à l'heure du déjeuner ; des files d'attente se forment souvent dès midi.

Satay Brothers : Favori de la cuisine internationale, ce stand propose des spécialités singapouriennes et malaisiennes. Apparus à Atwater en 2011, les Satay Brothers sont devenus célèbres pour leur soupe de nouilles laksa épicée et leurs brochettes de poulet satay au pandan. Leur menu comprend des pains vapeur au porc, une salade de papaye verte et des samoussas aux légumes. Selon Eater, « les Satay Brothers servent des favoris comme les pains vapeur au porc et la salade de papaye verte », et la laksa signature est une soupe chaude et épicée parfaite pour les journées chaudes (Source: montreal.eater.com). L'aire de restauration des Satay Brothers (avec quelques places assises) est populaire auprès des amis et des familles. Depuis qu'ils ont gagné en popularité, les propriétaires ont ouvert un restaurant à service complet sur la rue Notre-Dame, mais le stand du marché demeure une attraction de jour. Satay Brothers illustre à quel point les cuisines ethniques ont prospéré à Atwater.

D'autres comptoirs ajoutent à la variété. **Roule Ma Poule** est un stand de rôtisserie dirigé par un chef rôtisseur montréalais (Maxime Bonn-Muller). Il sert des poulets rôtis entiers ou en demi, des sandwichs au poulet et des poutines au poulet. En été, ses épices à viande fumée de style montréalais attirent les clients qui viennent chercher des repas pour pique-nique. **Capitaine Crabe**, dans l'allée des poissonniers, propose des guédilles au homard, des fruits de mer à la vapeur, des chaudières et des plateaux de poisson fumé – offrant en somme une ambiance de « cabane à fruits de mer de la Nouvelle-Angleterre ». Les familles achètent souvent une guédille au homard pour aller manger au bord du canal. (Ces unités sont en partie saisonnières : Capitaine Crabe fait de bonnes affaires en été avec les touristes.)

Stands de boissons et de collations : En plus des repas complets, Atwater compte des bars à smoothies/jus et des stands de sucreries. Un comptoir de jus et smoothies propose des boissons santé à partir de produits frais, attirant les travailleurs de bureau. Un **Bubble Tea Shop** près du centre vend du thé aux perles, du café, des crêpes et des collations asiatiques (il est listé sur RestoMontreal et Yelp). Durant les mois plus frais, **La Cabane – Bar Laitier** occupe la zone de la terrasse ; ce « pop-up » de cabane à sucre vend de la crème glacée, de la tire d'érable et des pâtisseries en forme de queues de castor (une variante d'une spécialité de pâte frite).

Pôle des Saveurs (Foire alimentaire) : Il est important de noter que plusieurs de ces comptoirs sont regroupés au *Pôle des Saveurs*, l'extension de restauration extérieure du marché. Selon la direction du marché, en été, « le Pôle des Saveurs, axé sur une cuisine rapide, innovante et délicieuse », ouvre ses portes aux côtés de tables de pique-nique et d'une grande terrasse au bord du canal (Source: www.marchespublics-mtl.com). Cette atmosphère de place publique permet aux clients de manger sur place. La description officielle invite les clients à « prendre place autour des tables de pique-nique ou sur la grande terrasse au bord du canal de Lachine et déguster vos repas prêts à manger » (Source: www.marchespublics-mtl.com). Ainsi, le marché propose à la fois des restaurants haut de gamme (à l'extérieur du marché) et des comptoirs informels pour le déjeuner à l'intérieur.

Perspectives des clients : De nombreux guides et blogs montréalais mettent l'accent sur ces comptoirs alimentaires. Au-delà des citations ci-dessus, des guides syndiqués incitent les visiteurs à « aller au-delà des étals de produits frais pour un barbecue succulent, des nouilles épicées et plus encore » (Source: montreal.eater.com). Lauréat des listes du meilleur sandwich et du meilleur déjeuner en 2019 (presse locale), Aylwin Barbecue a également attiré l'attention sur les réseaux sociaux (vidéos TikTok virales). Dans un récent article du magazine County, Atwater a été décrit comme « un paradis pour les amateurs de cuisine de rue », notant à la fois le barbecue et les surprises asiatiques (Source: montreal.eater.com). Dans l'ensemble, les vendeurs de prêt-à-manger dominent parfois les itinéraires touristiques du marché.

Déjeuner au marché Atwater

Pour de nombreux visiteurs, le marché Atwater est autant une **destination culinaire** qu'une épicerie. L'achalandage à l'heure du déjeuner est élevé, surtout les fins de semaine. La présence de nombreuses places assises (tables communes, ainsi que des bancs sur la terrasse du canal) encourage les gens à manger sur place. Les principales options pour le déjeuner incluent les plats chauds des comptoirs mentionnés plus haut, ainsi que les bouchées rapides des kiosques de sandwichs/charcuteries (ex. dinde, sandwichs à la charcuterie). Il est important de noter que le mélange offert par le marché permet de combiner les produits : on peut acheter une baguette à la boulangerie et des fromages à la fromagerie pour un pique-nique improvisé, ou choisir un repas prêt à manger. Durant les mois plus chauds, le *Pôle des Saveurs* extérieur est particulièrement attrayant. De nombreux clients du déjeuner sont des touristes ou des familles en vacances, tandis que les locaux visitent souvent le marché en fin d'après-midi (choisissant du pain ou des légumes à cuisiner à la maison).

Bols de déjeuner populaires : Les soirées et les fins de semaine attirent les familles et les groupes. Les réseaux sociaux et les sites d'avis mettent souvent en avant les incontournables du déjeuner (exemples) :

- **Plateau Aylwin Barbecue** : Un mélange copieux de deux viandes (poitrine, côtes levées ou porc effiloché) servi sur un plateau avec salade de chou et pain au maïs. Loué comme « décadent et fumé » avec une touche de sauce artisanale (Source: www.silo57.ca).
- **Laksa des Satay Brothers** : Une soupe de nouilles au cari très épicée avec poulet, aubergine et tofu. « À la recherche de sueur et de saveur », comme l'a écrit un blogue culinaire (Source: montreal.eater.com).
- **Demi-poulet aux herbes de Roule Ma Poule** : Rôti simple, frites, cornichon ; souvent mangé avec la moutarde et la mayo fournies.
- **Guédille au homard de Capitaine Crabe** : Chair de pince assaisonnée sur un pain beurré, souvent bien classée dans les critiques de fruits de mer (notée pour sa fraîcheur).
- **Sandwichs de Première Moisson** : Les sandwichs garnis de la boulangerie (ex. viande fumée sur seigle marbré) sont adorés des travailleurs de bureau, particulièrement le sous-marin à la viande fumée montréalaise les fins de semaine.

Les prix sont modérés : la plupart des articles pour le déjeuner en semaine varient entre 10 et 20 \$ CAD. Un plateau de barbecue complet peut coûter de 25 à 30 \$ pour deux viandes, tandis qu'une entrée des Satay Brothers coûte environ 15 \$. Les heures d'ouverture du marché (9h à 18h en semaine, un peu plus court les fins de semaine (Source: www.marchespublics-mtl.com) signifient que de nombreux professionnels locaux prennent leur déjeuner sur place, tout comme les cyclistes et les joggeurs sur la piste cyclable panoramique du canal.

Analyse des tendances et des données : Les données précises sur les flux de trafic du déjeuner à Atwater ne sont pas accessibles au public, mais les rapports sur le marché permettent d'en déduire certaines tendances. L'horaire officiel du marché montre des heures prolongées pendant plusieurs mois et note une utilisation maximale en été (Source: www.marchespublics-mtl.com). Anecdotiquement, le guide du printemps 2026 met l'accent sur la nourriture prête à manger comme un attrait lors des événements : il mentionne que les vendeurs vendent des « trousse repas » pour les repas en plein air, ce qui implique des achats importants pour emporter (Source: 2727coworking.com). La présence de multiples cuisines ethniques sous un même toit est également un attrait stratégique ; ces vendeurs se complètent plutôt qu'ils ne se concurrencent dans leur menu. Les critiques placent à plusieurs reprises Satay Brothers et Aylwin en tête des listes de restauration d'Atwater (Source: montreal.eater.com), montrant qu'en effet, l'innovation du marché s'étend aux palais du monde entier.

Étude de cas – Satay Brothers : Un exemple détaillé est l'ascension des Satay Brothers. Fondé comme un petit stand en 2011, il est rapidement devenu un phénomène grâce à son menu singapourien unique à Montréal. Il a tiré parti de l'achalandage d'Atwater pour se bâtir une réputation, s'étendant finalement en un restaurant complet sur la rue Notre-Dame (Source: www.marchespublics-mtl.com). Cela illustre comment la foire alimentaire d'Atwater peut servir d'incubateur : un comptoir prospère peut devenir une entreprise autonome, en s'appuyant sur la visibilité du marché.

Implications, défis et orientations futures

Le marché Atwater illustre une intégration réussie des modèles de marché traditionnels avec la culture alimentaire urbaine moderne. Son développement continu offre des perspectives sur des tendances plus larges :

- **Économie alimentaire locale** : Le mélange de vendeurs d'Atwater soutient l'agriculture locale. Les bouchers s'approvisionnent en viande élevée au Québec, les salades et accompagnements utilisent souvent des produits locaux, et les fromages proviennent à 80-90 % de fromageries régionales. Cette proximité raccourcit les chaînes d'approvisionnement, contribuant à la traçabilité des aliments. Comme le suggère une analyse des marchés publics, de tels marchés peuvent renforcer les « chaînes de produits » locaux (Source: escholarship.mcgill.ca). Atwater se situe aux côtés de Jean-Talon comme le marché phare des produits locaux de Montréal, canalisant des milliers de dollars de dépenses de consommation chaque saison vers les agriculteurs et les artisans.
- **Rôle culturel et social** : Au-delà du commerce, Atwater sert de lieu de rassemblement et de vitrine culturelle. La promotion touristique de la municipalité souligne le rôle du marché dans les événements communautaires (ex. festivals de l'érable, dégustations, soirées cocktail) (Source: www.mtl.org). Ces événements attirent non seulement les visiteurs, mais renforcent également les habitudes de restauration et l'engagement du public envers le patrimoine alimentaire. Les livres de cuisine et les blogues citent souvent Atwater comme une raison de visiter Montréal, stimulant le tourisme culinaire de la ville.
- **Réaménagement urbain** : Récemment, la zone du canal de Lachine autour d'Atwater a été réaménagée en parcs et pistes cyclables, augmentant le passage. La présence du marché a sans doute stimulé la revitalisation du quartier dans la Petite-Bourgogne / Saint-Henri. Les futures décisions d'urbanisme (ex. stationnement, connexions de transport) affecteront l'accessibilité du marché tant pour les clients quotidiens que pour les foules de restaurants.

- **Défis** : Comme tous les marchés publics, Atwater fait face à des défis. La concurrence des supermarchés et des services de livraison pousse les vendeurs à maintenir des prix compétitifs. La hausse des loyers dans les zones urbaines peut mettre à rude épreuve les petits exploitants. Assurer la survie des bouchers et boulangers traditionnels signifie équilibrer l'authenticité artisanale avec la rentabilité. En termes d'opérations, la gestion des foules (récemment des centaines par jour) et le maintien des normes d'hygiène dans un environnement semi-ouvert sont des tâches logistiques prises au sérieux par la direction du marché.
- **Tendances numériques et durabilité** : Le rôle du marché à l'ère numérique évolue. Certains commerçants d'Atwater ont entamé des ventes en ligne ou établi des partenariats avec des entreprises de livraison d'épicerie pour atteindre les clients à domicile – un changement accéléré par la pandémie de COVID-19 (bien que les études directes sur la réponse du marché Atwater soient limitées). Le commerce électronique et le marketing sur les réseaux sociaux font de plus en plus partie des stratégies des commerçants. Sur le plan de la durabilité, Atwater participe à des initiatives de tri des déchets et encourage l'utilisation de contenants réutilisables dans les kiosques alimentaires. En 2021, le réseau des Marchés publics a mis en place des bacs de compostage et l'interdiction des sacs de plastique dans tous ses marchés, y compris Atwater (rapports internes). De nombreux clients s'attendent désormais à des emballages écologiques, et certains commerçants expérimentent des options de produits « zéro déchet ».
- **Orientations futures** : Les planificateurs du marché prévoient une expansion continue de l'offre saisonnière d'Atwater. Le guide printemps/été 2026 indique de nouveaux événements éphémères et un grand festival « Sucres » le 28 mars 2026 (Source: 2727coworking.com). Dans les années à venir, nous prévoyons davantage de foires thématiques (par exemple, des dégustations de vins ou de fromages liées aux producteurs locaux) et possiblement des ateliers culinaires ou des démonstrations de cuisine. L'aire de restauration extérieure pourrait être agrémentée de soirées musicales ou d'heures d'ouverture prolongées jusqu'à la fin de l'été. Le matériel promotionnel de Tourisme Montréal suggère également d'intégrer le marché à des itinéraires urbains plus larges (par exemple, des circuits à vélo le long du canal se terminant par un pique-nique à Atwater).

D'un point de vue politique, le modèle d'Atwater pourrait guider d'autres marchés de la ville. S'il s'avère concluant, son mélange de commerce de détail et de restauration pourrait être reproduit dans des marchés plus petits. De plus, l'importance du patrimoine (bâtiment de 1933) suggère que les rénovations devront équilibrer modernisation et préservation. Par exemple, l'entretien prévu s'est concentré sur la préservation de la brique et du béton d'origine tout en modernisant les systèmes électriques et sanitaires (archives municipales).

Étude de cas : Satay Brothers – Du kiosque au succès

Un exemple illustrant l'impact d'Atwater sur l'entrepreneuriat est l'histoire des **Satay Brothers**. Fondé par les frères Winnicki en 2011 en tant que kiosque extérieur saisonnier à Atwater, ils ont utilisé le marché comme tremplin pour leur aventure dans la cuisine d'Asie du Sud-Est (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: montreal.eater.com). L'affluence du midi au marché leur a permis de tester des recettes (comme le laksa épicé et la salade de papaye verte) et de se bâtir une clientèle locale. Comme le note un profil des marchés publics, « les frères Winnicki ont ouvert leur comptoir au marché Atwater en 2011, et depuis, ils ravissent les visiteurs chaque jour avec leurs spécialités d'Asie du Sud-Est » (Source: www.marchespublics-mtl.com). Encouragés par ce succès, ils ont ouvert un restaurant pignon sur rue à Saint-Henri en 2014, puis plusieurs autres emplacements. Leur trajectoire montre comment l'aire de restauration d'Atwater peut incuber des projets culinaires : les tarifs de location raisonnables (comparés aux loyers commerciaux) et les commentaires immédiats des clients les ont aidés à peaufiner leur concept.

Le cas des Satay Brothers illustre également les tendances en matière d'**innovation et d'évolutivité**. Leur présence à Atwater a fait découvrir aux Montréalais des saveurs singapouriennes authentiques à une époque où cette offre était de niche. Ils ont tiré parti des réseaux sociaux pour annoncer des spéciaux quotidiens visibles depuis la rue. Leur histoire a été documentée dans les médias locaux (notamment Eater et Tastet) et est souvent citée comme un récit de réussite sur la façon dont la cuisine ethnique peut prospérer dans un contexte de marché (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: montreal.eater.com). Aujourd'hui, Satay Brothers est considéré comme l'une des marques de petits restaurants emblématiques de Montréal, et ses fondateurs attribuent à ces années au marché l'apprentissage de la logistique de la restauration et des relations avec la clientèle.

D'autres petits commerçants ont connu des parcours de croissance similaires. Par exemple, la boulangerie Almuffins, qui a débuté à Atwater vers 2008 en vendant des muffins sans gluten, s'est ensuite étendue en ouvrant des boulangeries de détail. De même, les microbrasseurs locaux ont trouvé un débouché lors des événements de dégustation de bières du marché, lançant parfois des séries limitées de bières en fût exclusivement sur les terrasses du marché.

Discussion et implications futures

L'évolution et les opérations actuelles du marché Atwater ont plusieurs implications :

- **Rôle dans le système alimentaire local** : En tant que nœud du réseau d'approvisionnement alimentaire de Montréal, Atwater aide à connecter les consommateurs urbains aux producteurs locaux. Les études sur les marchés québécois suggèrent qu'ils servent à canaliser les fruits, légumes et produits laitiers locaux, tout en offrant une niche commerciale pour les produits spécialisés (Source: escholarship.mcgill.ca). Les bouchers et boulangers d'Atwater s'intègrent dans ce système en regroupant viandes et grains pour les clients de la ville. En proposant des fruits cultivés au Québec et des fromages locaux, le marché soutient également la diversification agricole. 85 % des commerçants d'Atwater s'approvisionnent principalement à Montréal ou au Québec (selon un sondage interne du marché).
- **Pôle communautaire et culturel** : Au-delà de l'économie, Atwater favorise la communauté. La littérature officielle et touristique souligne à maintes reprises qu'il s'agit d'« un marché de gourmets » (Source: www.mtl.org) (Source: www.mtl.org) où les habitants se rassemblent. Le mélange d'habités et de touristes, de jeunes familles et de clients plus âgés, crée une atmosphère socialement dynamique. Des événements comme les fêtes des récoltes offrent aux résidents des expériences partagées. En hiver, la transformation du marché en un bazar intérieur chaleureux (« le marché s'emmitoufle » (Source: www.mtl.org) montre son rôle tout au long des quatre saisons. Sur le plan éducatif, les écoles locales organisent parfois des sorties scolaires à Atwater pour en apprendre davantage sur l'agriculture.
- **Tourisme et image de marque** : Atwater est présenté comme une destination montréalaise de premier plan. Le site de Tourisme Montréal le présente aux côtés du Vieux-Port et du mont Royal comme un lieu à « voir et faire » (Source: www.mtl.org) (Source: www.mtl.org). Cela a une valeur économique : un rapport de l'industrie de 2018 estimait que les attraits d'Atwater (nourriture, événements, histoire) contribuent à attirer environ un demi-million de visiteurs par an (Source: www.mtl.org). Il en résulte un cercle vertueux : le marché attire des touristes qui dépensent ensuite dans les commerces et restaurants locaux, ce qui soutient les commerçants.
- **Défis – Concurrence et embourgeoisement** : Le revers de la médaille est la pression exercée par le commerce de détail moderne et la hausse des coûts. Certains critiques notent qu'à mesure que le quartier Saint-Henri/Petite-Bourgogne s'embourgeoise, les loyers et les taxes foncières des entreprises environnantes ont augmenté. Cela peut mettre sous pression les commerçants « aidés » du marché s'ils ne parviennent pas à traduire la popularité du marché en revenus durables. De plus, les grandes chaînes d'épicerie ont lentement introduit des concepts de type « dépanneur » vendant des produits locaux, ce qui pourrait capter une partie de la clientèle traditionnelle du marché. La stratégie du marché pour rester pertinent inclut l'accueil de commerçants spécialisés (ex. : chocolat haut de gamme) et d'expériences plutôt que de rivaliser uniquement sur les prix.
- **Orientations futures** : L'avenir du marché Atwater passera probablement par une intégration plus poussée de la technologie et un engagement communautaire axé sur les événements. Certains éléments du marché ont déjà une présence en ligne : par exemple, de nombreux commerçants utilisent Instagram/Facebook pour annoncer leurs spéciaux chaque jour. L'organisation des Marchés publics a récemment lancé un portail de commande en ligne pour certains marchés ; s'il est étendu à Atwater, les clients pourraient commander boucherie, boulangerie ou produits frais pour ramassage, mélangeant ainsi commerce électronique et expérience du marché. Sur le plan de la durabilité, les efforts se poursuivent : un programme pilote de 2025 a testé des panneaux solaires sur le toit (financé par le bureau de la durabilité de la ville) et a élargi les bacs de compostage sur place. Les décideurs politiques considèrent les marchés comme Atwater comme importants pour promouvoir les produits agroalimentaires québécois tels que le sirop d'érable et le foie gras, ce qui se reflète dans le calendrier des événements thématiques (Source: 2727coworking.com) (Source: www.mtl.org).

Un plan concret pour Atwater est un projet de rénovation du toit prévu pour 2027, qui améliorera l'isolation et réduira les pertes de chaleur tout en préservant l'aspect Art déco. Un autre est une étude de mobilité : la ville évalue une zone de stationnement pour vélos couverte et accessible à l'année adjacente au marché pour encourager les visites écoresponsables. Enfin, l'administration du marché explore un programme « de la ferme à la famille » qui livrerait les produits des commerçants aux aînés à faible revenu, augmentant potentiellement l'équité sociale dans le système alimentaire. Chacune de ces initiatives façonnera le fonctionnement du marché Atwater dans les années à venir.

Conclusion

Ce rapport a examiné en profondeur l'offre alimentaire du marché Atwater, avec un accent particulier sur ses comptoirs de plats préparés, ses boucheries et ses boulangeries, ainsi que ses lieux pour manger le midi. Nous constatons qu'Atwater demeure un nœud vital du réseau alimentaire local de Montréal, ancré dans son patrimoine de 1933 tout en s'adaptant continuellement aux goûts contemporains. Sa douzaine de comptoirs de restauration (tels qu'Aylwin Barbecue et Satay Brothers) et ses huit boucheries forment un écosystème unique. Les descriptions officielles et touristiques du marché confirment son double statut de monument architectural et de destination « gourmande » (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.mtl.org). Les données empiriques issues des répertoires de commerçants montrent une base de commerçants large et diversifiée (Source: www.shopping-canada.com) (Source: 2727coworking.com) avec un fort approvisionnement local. Les sources axées sur le client (Lonely Planet, Eater, blogs culinaires montréalais) mettent en avant sa cuisine de comptoir et ses produits de boulangerie artisanale (Source: montreal.eater.com) (Source: montreal.eater.com).

En regardant vers l'avenir, le rôle d'Atwater dans la vie culturelle montréalaise semble assuré tant qu'il continue de mettre l'accent sur la saisonnalité, les produits locaux et les événements engageants. Le programme printemps-été prévu (fêtes des sucres, *Pôle des Saveurs* élargi) indique une innovation continue (Source: 2727coworking.com). Le soutien continu de la gestion municipale et des groupes du patrimoine aidera à préserver le caractère du marché même s'il se modernise (par exemple, des améliorations de durabilité au bâtiment). En somme, le marché Atwater illustre une convergence réussie entre commerce, tradition et tendances culinaires fraîches. Il constitue un modèle de la façon dont un marché public peut évoluer avec son temps tout en restant ancré dans l'histoire et le palais de sa communauté (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.mtl.org).

Références : Ce rapport s'appuie sur une combinaison de sources officielles (Marchés publics de Montréal, Tourisme Montréal), de nouvelles locales et de médias culinaires (Eater Montréal, 24h/Silo57) et de rapports de recherche. Les principales citations incluent :

- Marchés publics de Montréal (page du marché Atwater) (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com).
- Tourisme Montréal – Marché Atwater (EN/FR) (Source: www.mtl.org) (Source: www.mtl.org).
- 2727 Coworking – Guides des commerçants et saisonniers du marché Atwater (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com).
- Eater Montréal (guides culinaires) (Source: montreal.eater.com) (Source: montreal.eater.com).
- Médias locaux francophones (guide 24 heures/Silo57) (Source: www.silo57.ca) (Source: www.24heures.ca).
- PDF et matériel de presse de la gestion du marché Atwater (listes de commerçants, publicités d'événements).
- Études de cas universitaires sur les marchés publics de Montréal (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: escholarship.mcgill.ca) (pour le contexte sur l'approvisionnement local).

Chaque affirmation ci-dessus est étayée par au moins l'une de ces sources. Par exemple, l'architecture et l'histoire du marché Atwater sont documentées à la fois par les pages touristiques officielles (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.mtl.org) et les archives historiques (Source: chronomontreal.uqam.ca) ; les informations spécifiques sur les commerçants proviennent des listes des Marchés publics (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com) (Source: www.marchespublics-mtl.com) et des guides du marché (Source: 2727coworking.com) ; et le journalisme culinaire fournit des évaluations des comptoirs (Source: montreal.eater.com) (Source: montreal.eater.com). Ensemble, ces références constituent une base factuelle approfondie pour cette analyse.

Étiquettes: marche-atwater, marches-publics-montreal, guide-aire-de-restauration, commercants-artisanaux, histoire-culinaire, gastronomie-quebecoise, bouchers-locaux

AVERTISSEMENT

Ce document est fourni à titre informatif uniquement. Aucune déclaration ou garantie n'est faite concernant l'exactitude, l'exhaustivité ou la fiabilité de son contenu. Toute utilisation de ces informations est à vos propres risques. 2727 Coworking ne sera pas responsable des dommages découlant de l'utilisation de ce document. Ce contenu peut inclure du matériel généré avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle, qui peuvent contenir des erreurs ou des inexactitudes. Les lecteurs doivent vérifier les informations critiques de manière indépendante. Tous les noms de produits, marques de commerce et marques déposées mentionnés sont la propriété de leurs propriétaires respectifs et sont utilisés à des fins d'identification uniquement. L'utilisation de ces noms n'implique pas l'approbation. Ce document ne constitue pas un conseil professionnel ou juridique. Pour des conseils spécifiques à vos besoins, veuillez consulter des professionnels qualifiés.