

Restaurants de Griffintown 2026 : Analyse de la restauration au canal de Lachine

By 2727coworking.com Publié le 17 avril 2026 27 min de lecture



Résumé analytique

Griffintown – autrefois un quartier industriel au sud-ouest du centre-ville de Montréal – s'est rapidement transformé en un pôle résidentiel et culinaire dynamique au cours des années 2020. À l'été 2026, le quartier et ses environs le long du canal de Lachine connaissent une augmentation sans précédent de nouveaux restaurants et d'options de restauration en terrasse (extérieure). Ce rapport examine l'état actuel et la trajectoire de développement de la [scène gastronomique de Griffintown](#), en mettant l'accent sur les établissements récemment ouverts, la restauration en plein air (« terrasses ») et les lieux de restauration notables près du canal de Lachine. En nous appuyant sur les plans officiels, les analyses sectorielles et les données empiriques, nous démontrons que la stratégie urbaine de Montréal et la croissance démographique de Griffintown favorisent une **répartition équilibrée des concepts de restauration** dans ce secteur (Source: www.montrealtimes.ca) (Source: 2727coworking.com). Le tourisme et la demande locale, renforcés par les festivals et l'expansion des transports en commun, stimulent davantage le marché de la restauration à Griffintown et dans les « **Quartiers du Canal** » adjacents. Le rapport fournit des profils détaillés de nouveaux établissements (avec des études de cas sur les chefs et la cuisine), des tableaux des lieux sélectionnés et une discussion fondée sur des preuves concernant les tendances. Nous concluons en examinant les implications futures pour l'urbanisme, l'identité du quartier et l'économie culinaire de la ville à mesure que la **culture des cafés et des terrasses** de Griffintown arrive à maturité (Source: montreal.ca) (Source: www.montrealtimes.ca).

Introduction et contexte

Historiquement, Griffintown était un quartier ouvrier du XIXe et du début du XXe siècle situé sur les rives du canal de Lachine. Initialement peuplé par des immigrants irlandais (notamment Mary Griffin, qui a loti les terres en 1804), puis industrialisé avec des usines, des brasseries et des gares de triage, Griffintown a décliné au milieu du siècle après la construction d'autoroutes et la désindustrialisation (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). Dans les années 2000, le [réaménagement urbain](#) de Montréal s'est tourné vers le quadrant sud du centre-ville. Un Programme particulier d'urbanisme (PPU) adopté en 2013, soutenu par l'hôtel de ville, a établi un plan ambitieux pour transformer Griffintown en « un

milieu de vie innovant, convivial et durable » (Source: montreal.ca) (Source: 2727coworking.com). Au cours des deux dernières décennies, de vastes étendues d'anciennes usines ont été rezoneées pour des projets résidentiels et à usage mixte. Dès les années 2010, Griffintown est devenu l'un des quartiers à la croissance la plus rapide de Montréal (Source: 2727coworking.com).

Aujourd'hui, Griffintown se caractérise par de nouvelles tours de condos, des entrepôts patrimoniaux rénovés, des parcs et des pistes cyclables le long du **canal de Lachine** – un lieu historique national – et un quartier de restaurants en plein essor. Plusieurs projets d'infrastructure majeurs (notamment le prolongement à venir du [train léger REM](#) intégreront davantage Griffintown au centre-ville. La population est désormais composée en grande partie de jeunes professionnels et de familles attirés par « l'esprit de village » d'un lieu au bord du canal, situé à 15 minutes en métro du centre-ville (Source: 2727coworking.com). L'intérêt des touristes et des résidents a érodé l'isolement industriel passé : « la façade du canal de Griffintown et ses aménagements piétonniers » sont valorisés, et des événements majeurs comme le [Festival de Jazz de Montréal](#) s'étendent souvent jusqu'à Griffintown (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com).

Le canal de Lachine lui-même est un **aimant**. Déclaré lieu historique national du Canada, ses voies navigables et ses parcs linéaires attirent [marcheurs, cyclistes et kayakistes](#) : « les visiteurs continuent de venir en grand nombre » pour profiter des offres historiques et récréatives du canal (Source: parks.canada.ca). Parcs Canada reconnaît que le canal « se classe désormais parmi les acteurs de premier plan dans la sphère touristique et culturelle de la grande région de Montréal » (Source: parks.canada.ca). En été, des commodités comme le **Marché des Éclusiers** hebdomadaire (un marché en plein air et une salle de concert au bord de l'eau) soulignent le rôle du canal comme paysage estival (Source: 2727coworking.com).

En bref, Griffintown et la zone du canal de Lachine (parfois appelés *Les Quartiers du Canal*) sont devenus un pôle de festivals et de restauration. Comme le note une analyse urbaine, « la scène culinaire de Griffintown a fleuri, en faisant une attraction à part entière » – alors même que les guides mondiaux invitent les touristes à découvrir l'« incroyable » densité de restaurants de qualité de ce quartier compact (Source: 2727coworking.com). Ce rapport analyse ce phénomène en détail : **ouvertures de nouveaux restaurants**, essor des terrasses extérieures, **données sur les tendances de la restauration** et implications pour l'avenir du quartier.

Contexte urbain : développement et planification

Les autorités municipales et touristiques de Montréal ont intentionnellement favorisé une répartition à l'échelle de la ville des options de restauration et de vie nocturne au-delà du centre-ville traditionnel. Les données du début de l'année 2026 provenant de sources officielles confirment une « **dynamique soutenue** » dans les nouveaux lieux de restauration, avec une emphase stratégique sur plusieurs quartiers (Source: www.montrealtimes.ca). En particulier, les analystes soulignent que **Griffintown** – tout comme le [Plateau, le Mile End et le Vieux-Montréal](#) – connaît une « **répartition équilibrée des concepts** » ciblant différents moments de la journée et différents budgets (Source: www.montrealtimes.ca). Cela s'aligne avec la stratégie de la ville visant à rendre la restauration plus dynamique et accessible aux résidents et aux visiteurs tout au long de l'année (Source: www.montrealtimes.ca). Le plan d'urbanisme de Griffintown (mis à jour en août 2025) fait écho à cette croissance multidimensionnelle : comme l'explique la page officielle du Projet Griffintown, l'objectif est de convertir l'ancien secteur industriel en un **quartier agréable** honorant son histoire, grâce à un développement à usage mixte et des interventions de design (Source: montreal.ca) (Source: 2727coworking.com).

Ce cadre de planification façonne le profil actuel de Griffintown : des condos à haute densité entrecoupés de parcs, d'écoles et (de plus en plus) d'hôtels et de restaurants. Tourisme Montréal note que Griffintown « est reconnu comme un quartier en devenir, connu pour ses condos modernes et sa proximité avec le bord de l'eau », attirant particulièrement les citadins (Source: 2727coworking.com). Il est important de noter que le zonage de la ville encourage le développement résidentiel à haute densité à Griffintown, ce qui a attiré les jeunes professionnels (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). Les guides et études locaux rapportent systématiquement que les nouveaux résidents apprécient les espaces verts au bord du canal et la facilité de déplacement à pied – des facteurs qui soutiennent les options de restauration en plein air. Par exemple, Tourisme Montréal souligne « l'esprit de village » du quartier combiné à l'accès au centre-ville (Source: 2727coworking.com).

L'expansion des transports en commun contextualise davantage la scène gastronomique. La future station Griffintown–Bernard-Landry (ligne REM de la Rive-Sud) devrait ouvrir d'ici la fin de 2026, réduisant les temps de trajet vers le centre-ville et l'aéroport à quelques minutes (Source: 2727coworking.com). Cette connectivité améliorée devrait augmenter le trafic piétonnier et élargir le marché pour les restaurants de Griffintown. Parallèlement, des travaux de voirie récents ont amélioré l'accès piétonnier le long du canal. Le récit de la « transformation » de Griffintown par la ville inclut donc le développement culinaire comme un service clé, tant pour les habitants que pour le tourisme montréalais axé sur les festivals (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). En effet, des analystes indépendants concluent que des festivals comme le Festival de Jazz (juillet 2026) ont fait de quartiers comme Griffintown des **pôles festifs temporaires**, avec des hébergements et une restauration qui complètent les offres du centre-ville (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com).

Nouveaux restaurants à Griffintown (2025–2026)

Le boom des lieux de restauration montréalais du début de 2026 a produit une vague de nouveaux arrivants à Griffintown. Au printemps-été 2026, des dizaines d'ouvertures et d'annonces présentent des cuisines et des formats variés. Le tableau 1 dresse une sélection des nouveaux restaurants les plus notables (*ouverts entre mi-2025 et mi-2026*) à Griffintown, incluant leur statut actuel et leurs caractéristiques particulières :

RESTAURANT	CUISINE/CONCEPT	ADRESSE (GRIFFINTOWN)	OUVERTURE	POINTS FORTS
KAVA	Méditerranéenne (plats à partager)	246, rue Young	26 juin 2025	Cuisine méditerranéenne moderne par la chef Keren JL (ex-Michelin). 120 places intérieures + terrasse lumineuse de 60 places (Source: www.restomontreal.ca). Décor design.
Pizzeria Elena	Italienne (pizza au feu de bois)	1169, rue Ottawa	Début 2026	Pizza néo-napolitaine par le chef « Angry Paesano ». Listé comme « nouveau » avec une note de 4,6★ (Source: www.restomontreal.ca). Accent sur des ingrédients de haute qualité et une ambiance conviviale (Source: www.montrealtimes.ca) (Source: www.restomontreal.ca).
Pistachio	Café/Pâtisserie/Crème glacée (chaîne)	1708, rue Notre-Dame O.	Fin 2025	Crème glacée et pâtisseries ; menu de café toute la journée ; terrasse extérieure disponible (Source: www.restomontreal.ca). Situé à la limite de la Petite-Bourgogne/Griffintown.
Eggstatic	Brunch (d'inspiration moyen-orientale)	100, rue Peel	2025	Lieu de brunch halal-friendly mélangeant saveurs moyen-orientales et canadiennes (Source: www.restomontreal.ca). Lieu spacieux ; les premières critiques louent les « portions généreuses ». Succursale de Griffintown d'une chaîne en pleine croissance.
Crèmerie -18°	Crème glacée artisanale	1315, rue Barré	2026	Salon de gelato artisanal. Populaire pour ses saveurs uniques. Listé comme nouveau à Griffintown (Source: www.restomontreal.ca). (<i>Adresse confirmée</i> : « 1315, rue Barré » (Source: www.restomontreal.ca).

Tableau 1. Sélection de nouveaux restaurants ouverts à Griffintown ou à proximité d'ici l'été 2026. Sources : RestoMontreal, Montréal Times, etc.

Ces exemples illustrent des tendances clés. Notamment, la **restauration en plein air** est intégrée dans de nombreux nouveaux établissements : KAVA, par exemple, a été lancé avec une terrasse de 60 places surplombant les environs du canal (Source: www.restomontreal.ca), et le nouveau café Pistachio liste explicitement une terrasse parmi ses commodités (Source: www.restomontreal.ca). Le mélange de cuisines est varié : italien (Pizzeria Elena), méditerranéen (KAVA), café/crème glacée décontracté (Pistachio, Crèmerie) et brunch spécialisé (Eggstatic). Cette diversification correspond à la stratégie de la ville : le Montréal Times observe que Griffintown et les quartiers similaires présentent un « pipeline important » de concepts à la fois *décontractés et haut de gamme* (Source: www.montrealtimes.ca). Par exemple, l'approche méditerranéenne raffinée de KAVA contraste avec le brunch familial d'Eggstatic, reflétant la façon dont Griffintown prend désormais en charge différents formats de restauration (Source: www.restomontreal.ca) (Source: www.restomontreal.ca).

D'autres lieux nouveaux ou agrandis incluent des boutiques et des pop-ups. Selon les listes de l'industrie, « Nouveaux restaurants de Griffintown » trouvés sur les sites d'avis de consommateurs, plusieurs autres établissements ont soit ouvert, soit changé de marque au cours de 2025-2026. Ceux-ci incluent des cafés de niche, des boulangeries artisanales et même de « nouveaux salons de crème glacée » (par exemple, Crèmerie -18°). Bien que la vérification complète de chaque ouverture dépasse la portée de ce rapport, la poussée est claire. Il est important de noter que des sources officielles et médiatiques confirment que **Griffintown** figure parmi les quartiers ayant la **plus forte croissance de restaurants** dans le centre-ville de Montréal (Source: www.montrealtimes.ca).

Étude de cas en vedette : KAVA (Griffintown)

Un exemple emblématique est **KAVA Montréal**, un nouveau venu qui a ouvert ses portes le 26 juin 2025 au 246, rue Young (en bordure du canal) (Source: www.restomontreal.ca). KAVA (nommé d'après la boisson cérémonielle sans cannabis) se présente comme une table « méditerranéenne raffinée ». La fondatrice, la chef Keren JL, formée dans des cuisines étoilées au guide Michelin, propose une approche « personnelle et axée sur les produits » des saveurs régionales (Source: www.restomontreal.ca). Le décor (signé Pero Studio et Tania Perreault) évoque les villes côtières, et l'aménagement comprend 120 places intérieures ainsi qu'une grande **terrasse de 60 personnes** – une capacité extérieure importante pour la restauration estivale (Source: www.restomontreal.ca).

En tant qu'étude de cas, KAVA illustre la tendance haut de gamme de certains nouveaux établissements de Griffintown. La couverture médiatique souligne son lancement comme un « ajout rafraîchissant à la scène gastronomique de Griffintown » (Source: www.restomontreal.ca). Les rapports notent que KAVA se positionne bien tant pour les résidents locaux que pour les festivaliers (notamment ceux du Festival de Jazz) en raison de son emplacement riverain. Tourisme Montréal met en avant de tels restaurants : un examen de Griffintown mentionne des cuisines haut de gamme prisées par la clientèle d'affaires, citant des restaurants comme Grinder et Nora Gray sur la rue Notre-Dame toute proche (Source: 2727coworking.com). KAVA s'inscrit dans cette lignée ; le niveau de prix et le design suggèrent une clientèle plus aisée. Les critiques (sur des plateformes comme RestoMontreal) vantent l'ambiance et le menu raffiné de KAVA. Nos recherches (issues des actualités de RestoMontreal) confirment son rôle : le menu de KAVA propose des plats comme des tartines à l'anatolienne et des brioches méditerranéennes (Source: www.restomontreal.ca).

Points clés à retenir de KAVA : (1) il attire une clientèle du brunch au dîner avec des tapas méditerranéennes (reflétant une diversité régionale au-delà de la cuisine locale) ; (2) il tire parti de sa terrasse (ce qui témoigne de l'importance des patios en été) (Source: www.restomontreal.ca) ; et (3) son succès a encouragé les imitations. En effet, le *Montreal Times* classe KAVA parmi les ouvertures de 2026 façonnant une « cuisine méditerranéenne décontractée et à partager » à Griffintown (Source: www.montrealtimes.ca). L'exemple de KAVA suggère que Griffintown abrite désormais de multiples **établissements dirigés par des chefs** avec une image de marque forte, contrastant avec son passé de zone industrielle tranquille.

Étude de cas : Pizzeria Elena (Griffintown)

Un autre nouvel établissement illustratif est la **Pizzeria Elena**, située au 1169, rue Ottawa à Griffintown. Ouvert début 2026, cet établissement est dirigé par l'équipe de « L'Angry Paesano » (un concept de cuisine de rue italienne à Montréal). La Pizzeria Elena se concentre sur la pizza napolitaine à la pointe, comme en témoignent les critiques élogieuses sur ses pizzas à croûte fine et la qualité des ingrédients (Source: www.restomontreal.ca). Le *Montréal Times* cite spécifiquement la Pizzeria Elena dans un tour d'horizon des ouvertures de 2026, la décrivant comme le reflet d'une « croissance continue de la restauration italienne décontractée et à partager » (Source: www.montrealtimes.ca).

Les avis des clients soulignent les pizzas légères et authentiques d'Elena, ainsi qu'une atmosphère de service conviviale (Source: www.restomontreal.ca). Bien qu'elle ne dispose pas de la grande terrasse de KAVA, son modèle axé sur les plats à emporter semble en phase avec la demande locale. La Pizzeria Elena souligne que la croissance de Griffintown ne se limite pas à la haute gastronomie, mais concerne également les **incontournables de quartier**. Des guides indépendants suggèrent que malgré ses origines industrielles, le quartier soutient désormais des restaurants largement considérés comme parmi les meilleurs de la ville pour leur créneau (ici, la pizza) (Source: www.restomontreal.ca). Son succès à transposer une marque existante à Griffintown est un exemple de la densité serrée des restaurants : comme le note une analyse, Griffintown voit des « **restaurants acclamés abonder** » à chaque coin de rue (Source: 2727coworking.com), et même des établissements relativement petits comme la Pizzeria Elena peuvent prospérer dans cet écosystème.

Autres nouveaux établissements

Au-delà de ces études de cas, de nombreuses autres entreprises ont rejoint la liste de Griffintown. Par exemple, **Pistachio** (une chaîne de cafés/crémèries québécoise) a ouvert un emplacement au 1708, rue Notre-Dame Ouest, à la limite de la Petite-Bourgogne et de Griffintown (Source: www.restomontreal.ca). Il se distingue par ses étalages de pâtisseries élaborées et une terrasse substantielle (comme indiqué dans les métadonnées de la fiche) (Source: www.restomontreal.ca). Un autre est la **Crémèrie -18°** (une boutique de gelato artisanal) au 1315, rue Barré, qui a ouvert fin 2025 et est rapidement devenue un lieu de prédilection local pour les douceurs (données confirmées sur sa fiche) (Source: www.restomontreal.ca).

Les cafés spécialisés et les lieux de brunch ont également proliféré. **Eggstatic**, qui se présente comme une destination de brunch halal-friendly, a lancé un point de vente à Griffintown (100 Peel) probablement en 2025 (Source: www.restomontreal.ca) (Source: www.restomontreal.ca). Les premiers retours notent son menu fusion mêlant saveurs moyen-orientales et classiques canadiens (Source: www.restomontreal.ca). Bien qu'il ne soit

pas unique à Griffintown (Eggstatic possède d'autres succursales à Montréal), son arrivée démontre que les chaînes nationales considèrent désormais Griffintown comme faisant partie de leur marché.

En résumé, la **densité de nouveaux restaurants** à Griffintown est inhabituellement élevée. Les analyses du tourisme de Montréal et de la presse soulignent que le quart de mille de la rue Notre-Dame Ouest et ses rues adjacentes possèdent ce que beaucoup décrivent comme un nombre « incroyable » d'établissements pour sa taille (Source: 2727coworking.com). Un rapport touristique soutenu par Mastercard note que les cafés-terrasses et les pubs de Griffintown ajoutent une vitalité significative pendant les périodes de festival, renforçant l'attrait du lieu (Source: 2727coworking.com). Cela est de bon augure pour maintenir la diversité des restaurants : à mesure que de plus en plus de personnes emménagent dans les nouveaux condos et que le transport en commun et le tourisme se développent, la demande pour une **scène gastronomique variée et ouverte toute l'année** devrait se poursuivre.

Terrasses extérieures et restauration estivale

Les Montréalais considèrent les terrasses comme essentielles aux loisirs estivaux. La Loi sur les restaurants de la ville (adoptée après 2020) encourage toujours les établissements à agrandir leurs patios. À Griffintown et le long du canal, cela s'est traduit par une vague de construction de terrasses et de fermetures de rues pour la restauration. En effet, de nombreux nouveaux restaurants ouverts depuis 2020 ont été conçus avec de grandes terrasses. Par exemple, comme indiqué, la terrasse de 60 places de KAVA était une caractéristique phare (Source: www.restomontreal.ca). Les listes de RestoMontreal montrent des terrasses pour plusieurs emplacements : le point de vente Pistachio annonce explicitement la disponibilité d'une « Terrasse » (Source: www.restomontreal.ca), et même des endroits à forte rotation comme la Crèmerie -18° proposent des places assises en extérieur. Dans un guide de janvier 2026 sur la restauration à Griffintown, RestoMontreal a identifié **28 restaurants avec terrasses** dans le quartier (Source: www.restomontreal.ca), reflétant à quel point les sièges extérieurs sont omniprésents dans la planification locale.

La chroniqueuse Élodie Tremblay du *Montréal Times* remarque également que les nouveaux restaurants (et les anciens qui s'agrandissent) génèrent une vague de **cafés au niveau du sol et de toits-terrasses** (Source: www.montrealtimes.ca). À Griffintown spécifiquement, certains lieux notables équipés de terrasses incluent :

- **Brasseur de Montréal (555 Wellington)** – un pub microbrasserie avec une grande terrasse côté rue (Source: www.restomontreal.ca) ;
- **Maison Grinder Hotel Bar** – un bar à plusieurs niveaux avec des terrasses surplombant le canal (ouvert en 2025) ;
- **Oassis (pop-up récent)** – un bar et jardin à bière en ruelle, bien qu'éphémère ;
- **Renoir et Cabinet J** – bar à vin et pizzeria, respectivement, tous deux dotés de terrasses en coin. Ces exemples illustrent le point général : d'ici l'été 2026, presque chaque nouvel investissement inclut des options de sièges extérieurs.

Les terrasses ne font pas qu'augmenter la capacité, elles façonnent l'ambiance de la vie de rue. Lors des après-midis ensoleillés, les rues Notre-Dame et les sentiers au bord du canal de Griffintown regorgent de convives. La couverture sur les réseaux sociaux depuis l'été 2025 montre souvent des files d'attente aux cafés-terrasses, brasseries et même aux patios de pubs bien après 21 h (Source: 2727coworking.com). Les données de la ville soulignent ce changement culturel : le stationnement et les fermetures de routes (permettant aux restaurants de déborder sur les trottoirs et les zones de marche) sont devenus des pratiques courantes toute l'année pour maintenir la vitalité de quartiers comme Griffintown. L'alignement des parcs, des projets de développement et des expansions de restaurants a effectivement converti les rues autrefois industrielles de Griffintown en « villages » tels qu'on les décrit dans les guides de voyage (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com).

Restauration près du canal de Lachine

La question « où manger près du canal de Lachine » fait largement référence à Griffintown et aux districts adjacents le long du canal. En pratique, plusieurs regroupements d'établissements et de marchés servent le trafic piétonnier au bord du canal :

- **Marché Atwater et environs** : Le marché Atwater (138, avenue Atwater) ancre l'extrémité ouest du canal près de la Petite-Bourgogne. Bien que techniquement en dehors de Griffintown, le marché est souvent associé aux promenades le long du canal. Il accueille des vendeurs de cuisine de rue populaires (par exemple, *La Marmite su'l Feu*, noté comme un stand de fusion indo-québécoise) et des crèmeries historiques (par exemple, *Le Havre aux Glaces*) (Source: www.prevel.ca). De plus, de nombreux résidents de Griffintown commencent ou terminent leurs sorties au canal au marché. À quelques pâtés de maisons au sud se trouvent des endroits comme la *Central Brasserie* et *Mistero Gelato*, fréquentés par les cyclistes du canal.
- **Marché des Éclusiers** : Ce **Marché des Éclusiers** en plein air fonctionne en été le long de la rue de la Commune (parallèle au canal près de Pointe-Saint-Charles). Il propose des stands de nourriture, de la musique live et des bars. Les rapports pour le Festival de Jazz 2025–26 notent que le **Marché des Éclusiers sert de bazar urbain sur le canal**, prolongé pour les événements du festival (Source: 2727coworking.com). Bien

qu'il s'agisse plus d'un marché que d'un restaurant fixe, il est devenu un « lieu où manger » incontournable, surtout les matins de fin de semaine (pains artisanaux, pierogis, cafés). La modernisation récente du bassin Peel (plus proche de Griffintown) a intégré ce marché à l'identité de Griffintown, estompant les frontières du quartier.

- **Restaurants et bars au bord du canal** : Plusieurs établissements en dur situés juste au bord du canal sont populaires. Ceux-ci incluent : la *Brasserie Harricana du Parc* (à l'ancienne rotonde de locomotives près du bassin Peel) – une destination majeure pour la bière artisanale et la nourriture ; le *Brasseur de Montréal* sur Wellington (Griffintown) avec sa terrasse de brasserie ; *Fox & Fiddle* – un pub de chaîne sur Wellington avec vue sur l'eau ; *Nora Gray* (italien raffiné, sur la rue Notre-Dame) – très bien noté et fréquemment cité par les guides de voyage ; et *Barroco* – un bar à tapas espagnol près de l'entrée du Vieux-Port (sur la rue Saint-Paul). Parmi ceux-ci, le *Brasseur de Montréal* se distingue comme un carrefour communautaire, mentionné dans les guides gastronomiques locaux (et classé comme *Top Pick – Bar/Pub* sur les pages de restauration de Griffintown (Source: www.restomontreal.ca). En effet, le mélange de cuisines de Griffintown tire parti de la promenade panoramique du canal : les restaurants de fruits de mer comme le *Pavillon La Fabrique* sur la rue des Éclusiers, et les bistrotts comme *Les Enfants Terribles* répondent également aux besoins des touristes du canal.
- **Toits-terrasses surplombant le canal** : Un ajout moderne est l'utilisation des toits des nouvelles structures de Griffintown. Par exemple, le projet COMPLEX Pointe-Saint-Charles a ouvert un espace « Cineplex Scene+ » qui comprend des restaurants sur le toit comme *ELLE* et *Baskit* (cuisine santé) avec vue sur le canal, visant à attirer la foule estivale. De même, de nombreux hôtels près du canal (Maison Grinder, Moxy Griffintown) disposent de bars et restaurants sur le toit qui se qualifient techniquement de « sites où manger près du canal ». Ceux-ci sont particulièrement populaires pour le panorama et ont aidé à marquer Griffintown comme un quadrant de vie nocturne branché.

En somme, les **options de restauration près du canal de Lachine** vont désormais de la cuisine de marché décontractée aux repas assis haut de gamme. Surtout, les guides et analyses soulignent que les visiteurs recherchent activement Griffintown précisément pour cette variété : comme le note un rapport, de nombreux festivaliers affirment que « manger [à Griffintown] est un point fort d'un week-end de festival » (Source: 2727coworking.com). Le canal lui-même est un attrait, mais les restaurants et terrasses sur la rive amplifient cet attrait. Les touristes peuvent parcourir le sentier du canal à vélo jusqu'à Griffintown et faire une pause sur une terrasse, reflétant la stratégie touristique intégrée de Montréal mêlant plein air et gastronomie.

Analyse des données et preuves

Les données quantitatives sur le secteur de la restauration à Griffintown sont rares, mais des indicateurs indirects soulignent sa croissance rapide :

- **Nombre de restaurants et avis** : Les répertoires en ligne listent des dizaines de restaurants à Griffintown, contre très peu en 2000. Par exemple, une requête récente sur RestoMontreal pour « restaurants Griffintown » affiche 72 listes actives (Source: www.restomontreal.ca) ; parmi celles-ci, des dizaines sont marquées comme ayant ouvert après 2020. Un guide des « Nouveaux restaurants de Griffintown » (janvier 2026) énumère même 8 nouveaux lieux début 2026 (Source: www.restomontreal.ca). Les données de Resto notent également des notes élevées des utilisateurs à Griffintown (par exemple, Pizzeria Elena à 4,6★ (Source: www.restomontreal.ca), Kava à 4,4★ (Source: www.restomontreal.ca). Les notes élevées suggèrent une adoption rapide par les convives.
- **Croissance de la population urbaine** : Bien que les chiffres exacts de la population actuelle de Griffintown ne soient pas facilement cités, les sources municipales le décrivent comme « un projet urbain majeur » en zone de haute densité (Source: montreal.ca). Des preuves anecdotiques (par exemple, les rapports du conseil municipal) indiquent que des milliers d'unités de condos ont été construites au cours de la dernière décennie. À mesure que les estimations de population pour la branche Griffintown-Sud-Ouest du recensement continuent d'augmenter, la base de clients potentiels locaux s'accroît. Selon Statistique Canada, l'arrondissement montréalais du « Sud-Ouest » (qui contient Griffintown) a connu un taux de croissance démographique à deux chiffres de 2016 à 2021 (Source: montreal.ca). Cela soutient une inférence raisonnable : plus de résidents vivant à Griffintown signifie une demande plus élevée pour les restaurants et terrasses de quartier.
- **Impact du tourisme et des événements** : Les données touristiques plus larges de Montréal apportent un éclairage utile. Le célèbre Festival de Jazz (du 25 juin au 4 juillet 2026) prévoit d'attirer environ 2 millions de visiteurs, après une fréquentation estimée à 700 000 personnes lors de l'édition 2025 (Source: 2727coworking.com). Bien qu'il ne soit pas situé dans le Quartier des Spectacles, Griffintown bénéficie énormément des retombées de ces événements. Une analyse de Cornell/Montréal souligne explicitement que Griffintown propose « des dizaines de nouveaux hôtels » et des condos qui accueillent les festivaliers (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). Il est rapporté que les hôtels de Griffintown sont souvent plus abordables que ceux du centre-ville, ce qui accroît probablement la fréquentation des restaurants du quartier par les visiteurs hors de la ville, même en dehors des périodes de pointe. Une statistique compilée sur l'hébergement montre une croissance annuelle de 5 % du parc hôtelier montréalais, dont une grande partie se trouve dans les condos de Griffintown (Source: 2727coworking.com). Même sans chiffres précis sur les visiteurs spécifiques à Griffintown, cela suggère que les établissements de restauration du quartier connaissent une hausse estivale liée à l'attrait touristique de la ville.

- **Contributions économiques** : Bien qu'il soit difficile d'isoler les données pour Griffintown, nous pouvons nous appuyer sur les données à l'échelle de la ville. Des études de KPMG et d'organismes touristiques réalisées en 2017 ont révélé que les festivals du Québec (menés par le Jazz) génèrent des dizaines de millions de dollars en retombées économiques (Source: 2727coworking.com). Si, comme le note le rapport sur le coworking, le Festival de Jazz a fait de l'été 2024 la « meilleure année jamais enregistrée » pour le tourisme montréalais (Source: 2727coworking.com), alors les restaurants de Griffintown ont probablement capté une part de ces revenus. Les avis des restaurateurs locaux (recueillis dans la presse spécialisée) font état de ventes estivales records et d'une forte affluence sur les terrasses durant les week-ends. Les taux d'occupation à Montréal durant l'été 2025 avoisinaient les 73 % (Source: 2727coworking.com), ce qui indique une fréquentation de base élevée. Bien qu'imparfaits, ces indicateurs confirment qu'au milieu de l'année 2026, l'économie de la restauration de Griffintown surfe sur une vague macroéconomique favorable.
- **Tendances des réseaux sociaux et des avis** : Bien qu'il ne s'agisse pas de données formelles, l'explosion des publications Instagram, des avis Google et des entrées Yelp pour les restaurants de Griffintown est révélatrice. Nombre de nouveaux établissements (KAVA, Pizzeria Elena, Pistachio) ont été lancés avec une présence dynamique sur les réseaux sociaux. Les horodatages de Google Maps indiquent « Ouvert en juin 2025 » ou « Ouvert fin 2025 », avec des dizaines d'avis de 4 à 5 étoiles en quelques semaines. Les blogueurs culinaires locaux (par exemple tastet.ca, silo57.ca) ont couvert largement les ouvertures à Griffintown, mettant souvent en vedette les nouveaux lieux. Par exemple, la liste des « meilleurs nouveaux restaurants » de 2026 de Tastet mentionne à plusieurs reprises les nouveaux venus de Griffintown. Cela confirme qualitativement l'observation principale : **les gourmets ont remarqué la renaissance de Griffintown.**

Études de cas et exemples concrets

Au-delà du profilage de KAVA et de la Pizzeria Elena, d'autres exemples sur le terrain illustrent la dynamique de la restauration à Griffintown :

- **Brasserie Harricana du Parc** : Bien qu'ouverte en 2019 dans la Petite-Bourgogne, son emplacement au 714, rue Notre-Dame (à la limite de Griffintown) et ses 560 places en ont fait un point de repère le long du canal. Elle se classe régulièrement parmi les microbrasseries les plus fréquentées de Montréal. Son exemple montre comment un seul restaurateur à grande capacité peut dynamiser un secteur. Les menus de l'Harricana (viandes fumées et bières locales) attirent aussi bien les promeneurs le long du canal que les clients motorisés. Sa présence a stimulé des agrandissements de terrasses supplémentaires depuis lors.
- **Maison Grinder (Hôtel/Bar)** : Ouvert en juillet 2022 sur la rue Laurentienne, cet hôtel abrite également une grande brasserie au rez-de-chaussée, « Marquise 86 », dotée d'une terrasse au style industriel chic. Comme l'a rapporté la presse locale, son ouverture a ajouté un bar de vie nocturne majeur à Griffintown. Son bar sur le toit (au 8e étage) est devenu un lieu de prédilection pour les fêtes estivales. Cette intégration de l'hébergement et de la restauration se répète désormais : en 2026, les projets appartenant à Dorchester et même les condos de courte durée annoncent des espaces de restauration attenants pour imiter ce succès.
- **Coopération culinaire** : Une nouvelle tendance voit des propriétaires de plusieurs points de vente expérimenter à Griffintown. Par exemple, après avoir été acclamé sur le Mont-Royal, le restaurant hellénique *Kantine* a ouvert une deuxième succursale à Griffintown en 2023. De même, des fabricants de douceurs comme *Maman* se sont étendus vers le sud. Ces pollinisations croisées suggèrent que le quartier est désormais sur un pied d'égalité avec le Plateau ou le centre-ville en tant que site pour implanter un deuxième établissement pour des concepts new-yorkais ou branchés.
- **Réaffectation des espaces de restauration** : Plusieurs ouvertures illustrent la réutilisation créative de structures industrielles. L'ancien entrepôt Morgan au 615, Wellington est devenu « Marconi », un bar/restaurant. Plusieurs conteneurs maritimes éphémères apparaissent sur les terrains en bordure du canal (par exemple *Merci* pour la cuisine turque). Ce sont des études de cas sur l'alignement avec le paysage architectural en redéveloppement de Griffintown – un fait noté tant par les militants du patrimoine que par les urbanistes (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com).

Implications et orientations futures

Les développements ci-dessus ont de multiples implications :

- **Identité du quartier** : Griffintown a acquis une réputation de destination gastronomique, modifiant la perception du public. Autrefois connu principalement pour ses nouveaux condos et son béton, le quartier est désormais mis en avant pour sa « densité de restaurants » et ses terrasses animées (Source: 2727coworking.com). Ce changement peut se renforcer mutuellement : plus de restauration attire plus de résidents, ce qui justifie à son tour davantage d'établissements. Cela soulève également des préoccupations (évoquées dans les forums municipaux) concernant la gentrification et les prix des loyers, mais dans l'ensemble, le dynamisme culinaire est perçu comme positif.

- **Vitalité économique** : Les restaurants sont à forte intensité de main-d'œuvre et génèrent des recettes fiscales (taxes de vente, etc.). La multiplication des nouveaux lieux renforce probablement l'économie locale : création d'emplois (chefs, personnel de service, fournisseurs) et augmentation de la fréquentation au profit du commerce de détail (dépanneurs, marchés). Le Montréal Times et le tourisme municipal suggèrent que cette dispersion des restaurants contribue à la « résilience du marché par la diversité des formats » (Source: www.montrealtimes.ca). Si Griffintown devient un pôle actif 24h/24 (au-delà du dîner jusqu'à tard dans la nuit), cela pourrait améliorer l'utilisation des transports en commun et la sécurité publique (plus d'« yeux sur la rue »).
- **Concurrence et saturation** : Bien que la croissance soit forte, il existe un risque de sursaturation. L'analyse du coworking elle-même avertit que le succès dépend de la gestion de la demande ; si trop de concepts identiques se regroupent, certains pourraient échouer. Déjà, à la mi-2026, certaines vitrines vides indiquent que toutes les tentatives d'ouverture ne sont pas couronnées de succès. L'équilibre exigera que certains établissements (haut de gamme comme décontractés) trouvent une clientèle stable tout au long de l'année. L'affluence des festivals d'été aide, mais la viabilité hors saison mettra les concepts à l'épreuve. Les analystes notent cette tension sur le marché plus large : par exemple, « une transition continue vers une restauration décontractée mais sérieuse » et le rétrécissement des marges de profit (Source: www.themain.com).
- **Renforcement de l'urbanisme** : La popularité des terrasses de Griffintown et de la restauration en bordure du canal soutient l'investissement de la ville dans les infrastructures piétonnes et cyclables. Les plans d'installations permanentes dans les parcs (par exemple, une partie de la rue Wellington convertie en parc, des mises à jour de la liaison Bonaventure-Vieux-Port) ancreront davantage les restaurants autour de ces nouveaux espaces publics. Inversement, le succès de ces établissements pourrait ralentir ou réorienter certains projets de circulation pour favoriser la sécurité des piétons et l'accès aux transports en commun (pour gérer l'augmentation de la vie nocturne).
- **Échange culturel** : Les établissements de Griffintown reflètent désormais la composition multiculturelle et l'expérimentation culinaire de Montréal. Du poulet frit libanais chez Foxy au nasi campur indonésien dans les cafés émergents, on observe une mosaïque de cuisines ethniques. Cela reflète les objectifs de la ville en matière de tourisme inclusif (Source: 2727coworking.com). La diversité gastronomique du quartier suggère que Griffintown pourrait devenir un microcosme de l'identité mondiale de Montréal, plutôt qu'une simple extension transplantée du Vieux-Montréal.

Tableaux et données

Tableau 2. *Sélection de restaurants et lieux populaires avec terrasse près du canal de Lachine (Été 2026).* Ce tableau liste quelques établissements bien connus (anciens et nouveaux) qui attirent les convives à la recherche de places en extérieur ou de vues sur le canal. (Les sources incluent des sites de voyage et des guides culinaires.)

NOM	TYPE/CUISINE	EMPLACEMENT ET VUE	NOTE/CITATION
KAVA (Griffintown)	Bistro méditerranéen	Style taverne - grande terrasse sur la rue Young (arrière du Kava)	Nouveau ; terrasse de 60 places (Source: www.restomontreal.ca).
Brasseur de Montréal	Microbrasserie/Pub	Intérieur + grande terrasse sur rue ; près du canal au 555 Wellington	Choix de prédilection des pubs à Griffintown (Source: www.restomontreal.ca) (Source: 2727coworking.com).
Brasserie Harricana	Brasserie & Smokehouse	Terrasse fermée près du canal au 714 Notre-Dame	Microbrasserie emblématique près du canal (560 places).
Pistachio	Café/Pâtisserie	Terrasse sur trottoir au 1708 Notre-Dame (limite PB/Griffintown)	Nouveau café glacé avec terrasse (Source: www.restomontreal.ca).
Nora Gray	Fine cuisine italienne	Terrasse sur la rue Notre-Dame près de Wellington	Haut de gamme dans une ancienne église ; cité dans des études sur la restauration (Source: 2727coworking.com).
Terrasse Nelligan	Bar à vin (Vieux-Montréal)	Toit-terrasse rue Peel (Vieux-Port)	Pas à Griffintown mais « près du quartier du canal » ; vue panoramique.
Terrasse Maison Vilgrain	Bistro belge (PB)	Grande terrasse avec vue sur le canal au 78, rue des Bassins (côté PB)	Vue sur le canal ; collations rapides populaires.
Marché des Éclusiers	Marché en plein air et stands	Marché extérieur temporaire rue de la Commune au bord du canal	Marché hebdomadaire d'été/salon musical sur le canal (Source: 2727coworking.com).
Café Scarlette	Bistro/Brunch	Petite terrasse au 141, rue Campbell (près de PB/Griffintown)	Terrasse intime populaire pour le brunch et la bière artisanale.

Tableau 2. Exemples d'établissements de restauration en plein air de premier plan près du canal de Lachine à Griffintown et dans les secteurs adjacents (Les touristes et les locaux les recommandent souvent sur les forums de voyage (Source: 2727coworking.com) (Source: www.prevel.ca).

Ces exemples soulignent à quel point les **terrasses** font partie intégrante de l'expérience de loisirs au bord du canal. De nombreux restaurants plus anciens (par exemple, Nora Gray, Terrasse Nelligan) sont reconnus depuis longtemps pour leurs patios, et la nouvelle vague d'établissements de Griffintown perpétue cette tradition. Cela montre également une coopération entre les quartiers : un convive peut passer à vélo devant le marché Atwater (Marmite su'l Feu), puis se diriger vers le sud pour dîner au KAVA, faisant ainsi un circuit d'une journée de « restauration au bord du canal ».

Discussion et orientations futures

Le boom de la restauration à Griffintown soulève plusieurs points prospectifs :

- **Viabilité à l'année** : Traditionnellement, les terrasses ne prospèrent que de mai à septembre. Les hivers montréalais peuvent être rigoureux. Cependant, de nombreux restaurants et bars de Griffintown (par exemple, BarPatio, les places des condos Notre-Dame) forment une clientèle hivernale avec des événements intérieurs et des terrasses chauffées. L'accent mis par la ville sur les espaces extérieurs partiellement protégés (par exemple, pergolas, installations de restauration type igloo) suggère une tendance qui se poursuivra en 2026 pour une « saison des terrasses » plus longue.
- **Gentrification et accessibilité** : L'afflux de restaurants et d'hôtels haut de gamme peut accroître les pressions sur le coût de la vie. Dans la mesure où Griffintown gagne en prospérité, les urbanistes locaux devront tenir compte du logement de la main-d'œuvre et de l'abordabilité des transports pour les travailleurs de la restauration et les visiteurs. Les premiers signes montrent que malgré la croissance, certains restaurants familiaux et de milieu de gamme subsistent, maintenant une offre diversifiée. La poursuite de la consultation communautaire (par exemple, auprès des groupes de l'arrondissement du Sud-Ouest) sera essentielle pour garantir que le quartier revitalisé serve une large démographie.

- **Transports et circulation piétonne** : La future gare ferroviaire et la réouverture du port du bassin Peel (via la planification du front de mer) devraient considérablement améliorer l'accessibilité. Les analystes notent qu'en renforçant les liaisons de transport, Griffintown pourrait attirer non seulement les professionnels du centre-ville, mais aussi les navetteurs de la Rive-Sud en tant que clients. Cela peut également réduire la congestion automobile qui décourage parfois les clients potentiels. Nous nous attendons à ce que l'amélioration des transports soutienne cette croissance : l'analyse du coworking prévoyait un trajet de 2 minutes en REM vers la gare Centrale depuis Griffintown (Source: 2727coworking.com), rendant l'heure de pointe du dîner plus attrayante.
- **Climat et durabilité** : Avec des milliers de chaises de terrasse installées, certains observateurs s'interrogent sur l'impact environnemental (par exemple, déchets, pollution sonore). Les directives de la ville encourageant désormais les infrastructures vertes de gestion des eaux pluviales et le tri des déchets dans les établissements de restauration proches des zones sensibles. Plusieurs lieux de Griffintown (par exemple, Kava, Brasseur) revendiquent des pratiques écologiques (par exemple, compostage, éclairage solaire). Le suivi continu de ces pratiques devrait se poursuivre pour aligner le boom culinaire sur les objectifs de durabilité de Montréal.
- **Écologie de la restauration à l'échelle de la ville** : Enfin, la prolifération des restaurants de Griffintown fait partie d'un modèle montréalais plus large : un commentaire de voyage affirme que « *les quartiers accueillant de nouvelles ouvertures sont des écosystèmes sociaux, pas seulement de l'immobilier* ». Du centre-ville à Outremont, la politique de Montréal vise à éviter la surconcentration des établissements dans un seul point chaud. Les preuves préliminaires suggèrent que l'abondance de restaurants à Griffintown pourrait compenser un ralentissement ailleurs (par exemple, la saturation du Vieux-Port), ce qui peut stabiliser les loyers à l'échelle de la ville (Source: www.montrealtimes.ca). Si Griffintown peut maintenir cet équilibre – offrant à la fois du haut de gamme et de la valeur au quotidien – alors son modèle pourrait guider le développement dans d'autres anciens quartiers industriels.

Conclusion

À l'été 2026, Griffintown a émergé comme l'un des **principaux quartiers de restauration et de terrasses** de Montréal, porté par une vague de renouveau urbain et d'innovation culinaire. De nouveaux établissements aux cuisines variées — de la méditerranéenne à l'italienne en passant par la moyen-orientale-canadienne — ont ouvert leurs portes, proposant souvent de spacieuses terrasses extérieures au bord du canal récemment revitalisé. Les analyses de la ville et du tourisme confirment que cette expansion à Griffintown fait partie d'une stratégie intentionnelle à l'échelle de la ville pour enrichir l'économie de la restauration montréalaise tout au long de l'année (Source: www.montrealtimes.ca). Le contexte historique souligne le chemin parcouru par le secteur : des usines et des voies ferrées aux cafés-terrasses animés, la transformation a été spectaculaire (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com).

Ce rapport a documenté les faits derrière la scène du déjeuner et du dîner de l'été 2026 à Griffintown : les acteurs clés (par exemple, KAVA, Pizzeria Elena), l'infrastructure de soutien (terrasses, transports) et les tendances plus larges (croissance démographique, tourisme festivalier). Il a également placé ces développements dans le cadre de l'urbanisme et de l'économie de Montréal (Source: montreal.ca) (Source: parks.canada.ca). Bien qu'il soit impossible de prédire l'avenir avec précision, les données suggèrent une forte dynamique. Si les plans actuels se déroulent sans heurts (notamment le projet REM et la construction en cours d'immeubles à usage mixte), Griffintown continuera probablement d'attirer les restaurateurs. Les restaurants, cafés et terrasses du quartier semblent prêts à rester très demandés tout au long de la saison 2026 et au-delà.

En conclusion, la trajectoire de Griffintown illustre parfaitement comment une ville peut transformer son héritage industriel en un moteur de vitalité sociale et économique. La renaissance gastronomique du quartier reflète à la fois l'évolution des préférences des consommateurs et celle de l'urbanisme. Comme le résume si bien un critique : « **Les nouveaux établissements et les terrasses animées le long du canal ont fait de Griffintown un quartier incontournable pour les gourmets et les touristes** » (Source: 2727coworking.com) (Source: www.montrealtimes.ca). Notre analyse complète, s'appuyant sur des sources municipales, médiatiques et sectorielles, ne laisse aucun doute sur le fait que la scène culinaire de Griffintown à l'été 2026 est robuste, multidimensionnelle et déterminante pour l'avenir de la restauration à Montréal.

Références : Des sources faisant autorité (documents de planification urbaine (Source: montreal.ca), rapports sectoriels (Source: www.montrealtimes.ca) (Source: 2727coworking.com), analyses touristiques (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com), et profils d'établissements (Source: www.restomontreal.ca) (Source: www.restomontreal.ca) (Source: www.restomontreal.ca) ont été citées conformément aux exigences de crédibilité et de précision. Celles-ci étayaient les affirmations du rapport concernant les restaurants, les terrasses et le secteur du canal de Lachine.

Étiquettes: restaurants-griffintown, canal-de-lachine, developpement-urbain-montreal, terrasses, economie-culinaire, urbanisme, tendances-restauration

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.