Marché Atwater : Un emblème montréalais de culture et d'histoire

By 2727 Coworking Publié le 23 mai 2025 20 min de lecture

Marché Atwater : Un emblème montréalais de culture et d'histoire

Contexte et fondation du Marché Atwater

Le Marché Atwater a ouvert ses portes en 1933, en pleine Grande Dépression, dans le cadre des projets de travaux publics du maire Camilien Houde visant à stimuler l'économie (Source: thetribune.ca). Il a été construit pour remplacer l'ancien Marché Saint-Antoine (datant de 1861) par une installation moderne capable de mieux servir les quartiers du sud-ouest de Montréal (Source:

cityaspalimpsest.concordia.ca). Le marché doit son nom à l'avenue Atwater, elle-même nommée en l'honneur d'Edwin Atwater – un homme d'affaires et échevin du XIXe siècle (Source: en.wikipedia.org). Dès le départ, la mission du Marché Atwater était double : fournir aux résidents locaux des aliments frais et abordables, et servir de symbole de progrès civique. En effet, un journal contemporain à son ouverture l'a qualifié de « l'un des bâtiments publics les plus modernes, hygiéniques et élaborés de la ville », grâce à des innovations comme un système de réfrigération central et des balances publiques idéalement situées pour que les acheteurs puissent vérifier les poids (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca) (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca). Cet engagement envers un commerce ordonné et équitable reflétait les valeurs de la ville à cette époque (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca). Situé près du canal de Lachine dans le quartier ouvrier de Saint-Henri, le nouveau marché est rapidement devenu à la fois un centre alimentaire et une source de fierté pour Montréal. Sa construction a coûté plus d'un million de dollars – une somme énorme à l'époque – et comprenait non seulement des étals de produits, mais aussi une vaste salle destinée aux rassemblements communautaires (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca) (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca).

Évolution historique au XXe siècle

Dès ses premières années, le Marché Atwater était plus qu'un lieu de magasinage ; il servait également de centre communautaire et de forum public. La salle du deuxième étage du bâtiment (pouvant accueillir de 10 000 à 12 000 personnes) a accueilli de nombreux rassemblements politiques, événements sociaux et même des compétitions sportives au fil des décennies (Source: manchesterhistory.net) (Source: manchesterhistory.net). Des figures charismatiques comme le maire Houde et le premier ministre du Québec Maurice Duplessis ont, dit-on, « fait trembler les murs » de la halle du marché avec des discours passionnés qui attiraient des milliers de spectateurs (Source: manchesterhistory.net). Pendant la Seconde Guerre mondiale et les années d'après-guerre, le marché est resté un centre animé de distribution alimentaire et de camaraderie locale.

Cependant, dans les années 1950 et 1960, le Marché Atwater a fait face à des défis communs à de nombreux marchés urbains nord-américains. L'essor des supermarchés, la migration vers les banlieues et la fermeture des industries voisines ont entraîné une baisse de la clientèle (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca) (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca). La base économique de Saint-Henri s'est érodée après la fermeture des usines et la fermeture du canal de Lachine à la navigation en 1970, et le marché autrefois florissant a commencé à paraître désuet. En 1968, la ville, sous le maire Jean Drapeau, a en fait **fermé** le Marché Atwater avec des plans pour convertir le site en centre de loisirs (Source: thetribune.ca). Cette décision a rencontré une vive opposition publique

– les résidents locaux ont protesté contre la perte de leur marché bien-aimé, empêchant finalement toute démolition (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca). Le bâtiment est resté largement sous-utilisé pendant des années jusqu'à ce que la ville se réengage dans sa vocation initiale. Après d'importantes rénovations et améliorations, le Marché Atwater a officiellement **rouvert en 1982** en tant que marché public, cette fois avec quelques nouveautés comme un gymnase dans l'ancienne salle à l'étage et des bureaux administratifs modernisés (Source: thetribune.ca). Cette renaissance a marqué le début d'un nouveau chapitre. Le marché a progressivement retrouvé sa popularité tout au long des années 1980, renouant avec les Montréalais qui chérissaient son atmosphère unique.

Depuis les années 1990, la zone environnante a connu d'importants changements et une gentrification. Le canal de Lachine a été revitalisé et rouvert aux loisirs au début des années 2000, désigné site historique national et bordé de parcs et de pistes cyclables (Source: en.wikipedia.org) (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca). La proximité du Marché Atwater avec le canal en a soudainement fait une attraction majeure pour les cyclistes, les joggeurs et les touristes, et de nouveaux développements de condominiums ont vu le jour dans les entrepôts convertis à proximité. La valeur des propriétés dans les environs a bondi après la revitalisation du canal (un bond de 61 % dans l'arrondissement du Sud-Ouest en 2006, avec la croissance la plus rapide autour du marché) (Source: en.wikipedia.org). Les habitants de longue date et les administrateurs du marché ont exprimé des préoccupations quant à la préservation du caractère traditionnel du marché au milieu de ces changements. Néanmoins, le Marché Atwater a fermement maintenu sa place au cœur de la communauté. En 2011, il a même élargi son offre en ajoutant une rangée de nouveaux kiosques de vendeurs extérieurs sur le côté nord du bâtiment pour répondre à la demande croissante (Source: manchesterhistory.net). À travers toutes ces évolutions, le marché a perduré en tant qu'institution bien-aimée – s'adaptant aux besoins modernes tout en conservant son âme historique.

Importance architecturale et design Art Déco

** ! https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Atwater_Market_-*Montreal-2017-10-_48*.jpg L'emblématique bâtiment Art Déco du Marché Atwater – avec sa tour horloge blanche et verte – est devenu un point de repère dans le paysage montréalais (Source: nationalgeographic.com).** La structure a été conçue dans le style Art Déco par l'architecte Ludger Lemieux et son fils Paul Lemieux (Source: en.wikipedia.org), et elle se distingue comme l'un des joyaux architecturaux de Montréal (Source: mtl.org). L'extérieur présente une façade en briques épurée avec de hauts piliers verticaux et une tour horloge centrale proéminente qui évoque l'optimisme du design du début des années 1930. À son ouverture, l'aménagement du marché était très avancé : deux niveaux d'étals de vendeurs (rez-de-chaussée pour les produits, deuxième étage pour les bouchers) et une immense

salle au troisième étage pour les événements publics (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca). Il comprenait même des appartements sur place pour le gérant du marché et le gardien – une touche fonctionnelle reflétant son importance 24 heures sur 24 (Source: manchesterhistory.net).

Au fil des ans, diverses rénovations ont veillé à préserver ce caractère Art Déco. La forme et l'agencement du bâtiment sont restés largement inchangés depuis 1933 (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca), bien que ses surfaces et ses systèmes aient été rafraîchis. La tour horloge, en particulier, reste un fier symbole du quartier – à tel point que même pendant les travaux de restauration, elle est traitée avec soin (la tour a subi une restauration ces dernières années, assurant sa proéminence continue). Les autorités du patrimoine ont reconnu la valeur architecturale et historique du Marché Atwater : la Ville de Montréal l'a désigné comme « un bâtiment d'une valeur patrimoniale exceptionnelle », faisant partie intégrante de l'identité de la région (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca). L'activisme communautaire a également contribué à sauver le bâtiment – les protestations citoyennes de la fin des années 1960 ont permis que ce monument Art Déco ne soit pas perdu au profit du réaménagement (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca). Aujourd'hui, entrer au Marché Atwater, c'est comme pénétrer dans un musée vivant de l'architecture des années 1930, toujours pleinement animé par le commerce. Sa préservation est souvent citée comme un modèle de la façon dont Montréal équilibre le patrimoine et la vitalité urbaine.

Rôle dans l'économie locale et la communauté

Tout au long de son histoire, le Marché Atwater a été au centre de l'économie locale du Sud-Ouest de Montréal, agissant à la fois comme un marché et un lieu de rassemblement. Au cours de ses premières décennies, il a joué un rôle crucial en fournissant de la viande fraîche, des produits et des produits laitiers aux familles ouvrières de Saint-Henri, de la Petite-Bourgogne, de Verdun et au-delà (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca). L'investissement de la ville dans les marchés publics était motivé par des préoccupations pratiques telles que le contrôle des coûts alimentaires, l'amélioration de l'hygiène publique et l'accès à des aliments nutritifs pour les résidents urbains (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca). La présence de **balances publiques** et une surveillance stricte dans la halle du marché des années 1930 signifiaient que les acheteurs pouvaient être sûrs d'obtenir des offres équitables, illustrant comment le marché était censé favoriser une « économie publique bien ordonnée » (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca). En concentrant les agriculteurs, les bouchers et les épiciers en un seul endroit, le Marché Atwater a soutenu d'innombrables familles d'agriculteurs et petites entreprises, reliant la ville à son arrière-pays rural. Il a également généré

des emplois – des vendeurs de produits aux poissonniers – et a contribué à maintenir la circulation des dollars alimentaires dans la communauté locale plutôt que dans des chaînes de supermarchés éloignées.

Au-delà du commerce, le marché est devenu un pilier social. Les voisins se mêlaient lors de leurs courses quotidiennes, échangeant des nouvelles et des recettes, faisant du marché un point central de la vie communautaire. La grande salle à l'étage accueillait de tout, des danses aux matchs de boxe et aux réunions politiques, renforçant l'identité du marché en tant qu'espace civique. Même lorsque les temps ont changé et que les supermarchés se sont multipliés, le Marché Atwater n'a jamais perdu son noyau de vendeurs et de clients fidèles – bien qu'il ait connu des années plus calmes dans les années 1970. Après sa renaissance en 1982, le rôle économique et social du marché n'a fait que se renforcer. Il est devenu une attraction majeure pour les touristes amateurs de gastronomie, apportant un afflux de dépenses touristiques à l'économie locale. Aujourd'hui, le marché est animé toute l'année, soutenant environ **vingt-cinq+ marchands permanents à l'intérieur et des dizaines d'agriculteurs saisonniers à l'extérieur**, des boucheries multigénérationnelles aux boulangeries spécialisées (Source: manchesterhistory.net) (Source: manchesterhistory.net). Ce mélange de vendeurs offre des opportunités d'emploi et d'entrepreneuriat, et garantit que les Montréalais ont un accès direct aux aliments produits localement. La Ville de Montréal, par l'intermédiaire de sa corporation des Marchés Publics, continue d'exploiter le Marché Atwater comme un service public essentiel. Ces dernières années, le marché a également embrassé son rôle de lieu d'échange culturel – accueillant des festivals gastronomiques, des événements de dégustation et des ateliers qui impliquent la communauté (par exemple, les dégustations de bières artisanales en soirée ou les événements de restauration en plein air estivaux sont devenus courants) (Source: mtl.org). Toutes ces activités renforcent l'identité du Marché Atwater en tant que moteur économique florissant qui nourrit également le tissu social de Montréal.

Vendeurs emblématiques et traditions culinaires

Une mesure de l'importance du Marché Atwater est la présence durable de certaines familles de vendeurs et les riches traditions culinaires qu'elles perpétuent. Au fil des décennies, de nombreux commerçants sont devenus des légendes locales. Notamment, la **Boucherie Adélard Bélanger et Fils** opère sans interruption au marché *depuis le jour de son ouverture en 1933*, couvrant quatre générations de bouchers familiaux (Source: marchespublics-mtl.com). Aujourd'hui, l'étal Bélanger est géré par l'arrière-petite-fille du fondateur aux côtés d'employés de longue date, servant des clients fidèles qui se souviennent d'histoires de l'époque de son grand-père (Source:

marchespublics-mtl.com). Cette continuité – d'Adélard à ses descendants – témoigne de la manière dont le savoir et le savoir-faire ont été transmis derrière les comptoirs, préservant les compétences de boucherie à l'ancienne tout en s'adaptant aux goûts modernes. (Comme le note Éliane Bélanger, il y a des décennies, les acheteurs se souciaient de la quantité, tandis que les clients d'aujourd'hui recherchent la qualité et les coupes artisanales (Source: marchespublics-mtl.com), un changement que son entreprise familiale a adopté.)

Un autre vendeur réputé est **La Fromagerie Atwater**, une fromagerie connue dans toute la ville pour sa vaste sélection de fromages québécois et d'importations spécialisées. Les visiteurs peuvent y trouver des créations locales crémeuses comme le bleu primé **Ciel de Charlevoix**, ainsi que des bières de microbrasseries québécoises, des cidres de glace et des délices gourmands à accompagner les fromages (Source: nationalgeographic.com). La présence de la fromagerie souligne le rôle du marché dans la mise en valeur des produits du terroir québécois. Au rayon de la viande, la **Boucherie & Charcuterie de Tours** se distingue – souvent saluée comme le boucher *par excellence* du marché (Source: nationalgeographic.com). De Tours exploite plusieurs comptoirs débordant de saucisses maison aux saveurs inventives (érable-pacane, pomme-canneberge, lime-coriandre, et même une saucisse « Inferno » ardente) (Source: nationalgeographic.com). Juste à côté, des bouchers traditionnels comme **Claude & Henri** ou **Les Deux Frères** continuent d'offrir des coupes classiques et des pâtés maison, maintenant la longue réputation du marché pour les viandes de première qualité. Les amateurs de fruits de mer sont attirés par la **Poissonnerie du Marché Atwater**, où une gamme de poissons frais et d'huîtres provenant des côtes canadiennes est exposée – la sélection d'huîtres à elle seule va des récoltes du Nouveau-Brunswick à celles de la Colombie-Britannique (Source: nationalgeographic.com), reflétant la richesse atlantique et pacifique du Canada apportée à Montréal. Pendant ce temps, **Première Moisson**, une boulangerie qui a débuté au Québec, exploite un stand au Marché Atwater, parfumant les allées de l'arôme de pains et de pâtisseries frais. Leurs énormes croissants aux amandes, saupoudrés de sucre glace, sont un favori éternel pour les acheteurs ayant besoin d'une collation (Source: nationalgeographic.com).

Bien sûr, le cœur battant du marché reste ses agriculteurs et ses vendeurs de produits frais. Des arboriculteurs et maraîchers de longue date apportent des produits de saison avec lesquels des générations de Montréalais ont grandi. Par exemple, des vendeurs comme **Les Vergers Alain Dauphinais** proposent des pommes, des poires et des fruits à noyau qui font la queue chaque automne (Source: nationalgeographic.com). Une gâterie unique des étals de la ferme sont les *cerises de terre* – des baies dorées acidulées dans des enveloppes papyracées qui apparaissent à la fin de l'été et sont devenues une sorte de délice local, souvent remarquées par les visiteurs pour leur saveur inhabituelle et vive (Source: nationalgeographic.com). Les fleuristes et les stands horticoles du marché sont une autre tradition chérie : chaque printemps, les serres de la région

envoient des horticulteurs à Atwater, transformant l'espace extérieur en une mer de fleurs, de semis et de plantes de jardin (Source: marchespublics-mtl.com). De nombreux Montréalais marquent le début du printemps en parcourant ces étals de fleurs pour y trouver des plantes à massifs ou des herbes. Et lorsque la saison des récoltes bat son plein, le marché déborde de citrouilles, de courges et de produits d'automne – une **exposition automnale** réputée pour être très photogénique avec ses oranges et ses jaunes vifs (on peut souvent voir des rangées de citrouilles empilées, prêtes pour l'Halloween) (Source: nationalgeographic.com). En hiver, le marché Atwater perpétue une autre tradition montréalaise en devenant l'une des principales destinations de la ville pour les arbres de Noël. En décembre, le terrain extérieur se transforme en une mini « forêt » de sapins et d'épinettes, les producteurs d'arbres locaux s'installant pour vendre des conifères ainsi que des couronnes et des décorations hivernales (Source: manchesterhistory.net). De nombreuses familles font une sortie annuelle pour choisir leur arbre à Atwater, sirotant du cidre chaud tandis que l'odeur du pin emplit l'air glacial. Grâce à ces vendeurs et à ces coutumes saisonnières, le marché Atwater relie le passé et le présent de Montréal – offrant des produits qui sont des incontournables depuis des décennies ainsi que de nouvelles saveurs qui reflètent le palais en évolution de la ville.

L'atmosphère actuelle du marché et ses rythmes saisonniers

Aujourd'hui, le marché Atwater prospère en tant que destination ouverte toute l'année, s'adaptant dynamiquement aux saisons. **Pendant les mois plus chauds (du printemps à l'automne),** le marché déborde de son hall intérieur – des dizaines d'étals de produits frais bordent le périmètre du bâtiment à ciel ouvert (Source: nationalgeographic.com). L'atmosphère est animée et colorée : les tables débordent de baies éclatantes, de tomates, de maïs, de fleurs coupées et de produits artisanaux, tandis que les acheteurs se faufilent entre les étalages de courges ou les barils de pommes. Le coup d'envoi du printemps est marqué par l'arrivée des vendeurs horticoles, qui installent des plantes de pépinière et des fleurs autour de l'extérieur du marché dès que le temps le permet (Source: marchespublics-mtl.com). En été, une zone appelée le *Pôle des Saveurs* prend vie, essentiellement une aire de restauration de stands de cuisine de rue gastronomique offrant des repas rapides (Source: marchespublics-mtl.com). On peut y déjeuner de tout, des côtes levées grillées aux bols végétaliens. Un favori indémodable est **Satay Brothers**, un incontournable à l'extrémité nord du marché, réputé pour sa cuisine de rue d'Asie du Sud-Est ; leurs brochettes de satay de porc grillées et leurs célèbres sandwichs **bao** à la poitrine de porc attirent de longues files de clients affamés (Source: nationalgeographic.com). Le marché met à disposition des tables de pique-nique et même une terrasse au bord du canal de Lachine, de sorte que les visiteurs prennent souvent ces repas prêts à manger et dînent en plein air, observant les cyclistes et les piétons passer (Source: marchespublics-mtl.com). L'été apporte également des événements spéciaux – le marché

a accueilli des festivals de dégustation de bières artisanales, des célébrations des « Sucres » (érable) et des restaurants éphémères en soirée, tous profitant des longues journées et des nuits chaudes (Source: mtl.org). L'ambiance est un mélange d'habitants du quartier faisant leurs courses hebdomadaires et de touristes découvrant les délices locaux, le tout sur fond d'architecture Art Déco et de verdure du canal voisin.

En revanche, en hiver, le marché se transforme ingénieusement pour que l'expérience reste agréable malgré le froid rigoureux de Montréal. Dès les premières gelées, les kiosques extérieurs de produits frais sont hivernisés : des murs modulaires sont érigés autour des sections en plein air, enfermant ainsi les étals périphériques dans une structure temporaire chauffée (Source: marchespublics-mtl.com). Cela permet aux bouchers, boulangers et vendeurs de produits frais de continuer à commercer dans un environnement abrité, et aux acheteurs de flâner sans être mordus par les vents hivernaux. Le hall intérieur, naturellement, reste chauffé et confortable toute l'année. Décembre est une période particulièrement enchantée au marché Atwater – outre les rangées de sapins de Noël à vendre, le site accueille le **Village de Noël de Montréal**, un événement de marché des Fêtes qui s'est installé ces dernières années sur la place à côté du marché. De petits chalets en bois proposent de l'artisanat, du vin chaud, du pain d'épices et des produits locaux, et des activités comme les chants de Noël ou les visites du Père Noël divertissent les familles, faisant d'Atwater un point central de la joie des Fêtes dans l'arrondissement du Sud-Ouest. Pendant la noirceur de l'hiver, la tour de l'horloge du marché est souvent illuminée, et l'agitation à l'intérieur – avec les vendeurs proposant de copieuses tourtières, des fromages et des gâteries de saison – maintient la chaleur de la communauté. Fin janvier, le rythme est plus calme, mais de nombreux vendeurs principaux (bouchers, fromagers, etc.) continuent de faire de bonnes affaires avec une clientèle fidèle. Une fois le dégel printanier arrivé, le cycle recommence : les murs temporaires sont retirés, et le marché s'ouvre à nouveau à l'air frais (Source: marchespublics-mtl.com), prêt pour un autre été vibrant. Cette cadence saisonnière est devenue une partie de l'identité du marché Atwater. C'est un lieu qui **« vit au rythme des saisons »**, comme le dit Tourisme Montréal, prospérant par tous les temps avec des offres différentes selon les périodes de l'année (Source: mtl.org). Pour les visiteurs, cela signifie qu'aucune visite au marché Atwater n'est tout à fait la même – un mois, vous pourriez trouver des tomates anciennes et des camions de cuisine de rue en plein air, un autre mois, ce sont des sculptures de glace et des dégustations de soupes copieuses – pourtant, l'esprit d'échange amical reste constant.

Perspectives d'avenir et initiatives communautaires

Alors que le marché Atwater approche de son centenaire, des efforts sont en cours pour s'assurer qu'il reste une partie vitale de la vie urbaine de Montréal pour les générations à venir. Les urbanistes et les acteurs locaux ont repensé les environs pour mieux intégrer le marché aux espaces publics et aux transports en commun. Une proposition passionnante (issue de l'initiative de design urbain *Montréal en Mouvement*) est de créer une promenade piétonne reliant directement la station de métro Lionel-Groulx au marché Atwater (Source: prevel.ca). La vision comprend une **esplanade ou place autour du marché** – étendant essentiellement l'empreinte du marché en une place publique sans voitures entre la rue Notre-Dame et le canal de Lachine (Source: prevel.ca) (Source: prevel.ca). Un tel projet rendrait l'accès au marché encore plus facile et agréable à pied ou à vélo, et fournirait un espace supplémentaire pour des kiosques extérieurs, des spectacles, ou même une patinoire saisonnière sur le canal en hiver (Source: prevel.ca). Les responsables locaux, y compris le maire de l'arrondissement du Sud-Ouest, ont exprimé leur enthousiasme, notant que la coordination avec la Ville et Parcs Canada (qui gère le canal) est en cours pour concrétiser cette vision (Source: prevel.ca). La Ville de Montréal a déjà pris des mesures dans cette direction en créant la **Place du Marché**, une place piétonne à quelques pas du marché Atwater sur la rue Saint-Ambroise. Cette place, inaugurée ces dernières années, sert de lieu de rassemblement flexible qui accueille des activités pour tous les âges en été et pendant les fêtes d'hiver (Source: montreal.ca) (Source: montreal.ca). Avec des stations de brumisation pour les journées chaudes, des tables de pique-nique, des aires de jeux et une petite scène de spectacle, la Place du Marché complète le marché en offrant à la communauté un lieu invitant pour flâner et socialiser au-delà du simple magasinage. Des événements tels que des soirées cinéma en plein air, des cours de yoga et des ateliers pour enfants y ont été organisés, indiquant comment la zone du marché évolue vers un pôle culturel multifacette.

Parallèlement, la direction du marché (La Société des Marchés Publics de Montréal) mène des **initiatives sociales pour maintenir le marché inclusif et durable**. Par exemple, en 2023, ils ont étendu le programme réussi « Récolte Engagée » au marché Atwater (Source: marchespublics-mtl.com) (Source: marchespublics-mtl.com). Ce projet, mené en partenariat avec l'organisme de bienfaisance local Partageons l'espoir (Share the Warmth), collecte les fruits et légumes invendus auprès des marchands du marché et les redistribue aux ménages à faible revenu de l'arrondissement du Sud-Ouest, réduisant ainsi le gaspillage alimentaire et luttant contre l'insécurité alimentaire (Source: marchespublics-mtl.com). Depuis son lancement à Atwater, le programme a récupéré de grandes quantités de produits qui auraient autrement été jetés, les transformant en centaines de paniers de produits frais et de repas préparés pour les familles dans le besoin (Source: marchespublics-mtl.com) (Source: marchespublics-mtl.com). De tels efforts soulignent le rôle du marché dans le mouvement alimentaire durable – le marché promouvant déjà les circuits courts et

l'approvisionnement local, il est un leader naturel en matière de réduction des déchets et de soutien communautaire. Une autre nouvelle initiative est **« Tous à Table ! »**, un programme qui répond à la hausse des coûts alimentaires en distribuant des chèques-cadeaux du marché aux Montréalais en situation d'insécurité alimentaire (Source: marchespublics-mtl.com) (Source: marchespublics-mtl.com). Grâce à des entreprises commanditaires et des organismes communautaires, ce programme a permis de distribuer des dizaines de milliers de dollars de produits frais du marché à des familles vulnérables, rendant ainsi les richesses du marché accessibles à ceux qui n'auraient pas pu se les permettre autrement (Source: marchespublics-mtl.com) (Source: marchespublics-mtl.com). Ces projets tournés vers l'avenir montrent comment le marché Atwater tire parti de ses forces – l'alimentation locale et l'esprit communautaire – pour relever les défis contemporains tels que l'abordabilité et la durabilité.

En regardant vers l'avenir, l'avenir du marché Atwater semble prometteur. Les plans de développement de la ville continueront probablement de mettre l'accent sur sa préservation en tant que site patrimonial tout en améliorant ses environs pour l'usage public. Il est question de modestes rénovations intérieures pour améliorer l'accessibilité et l'efficacité énergétique, mais toute modification respectera l'intégrité Art Déco du bâtiment. Les administrateurs du marché sont également soucieux d'équilibrer les besoins des nouveaux vendeurs branchés avec ceux des marchands historiques afin de maintenir le caractère unique qui découle de son mélange d'ancien et de nouveau. Si le passé est un guide, le marché continuera d'évoluer avec la culture culinaire de Montréal – peut-être en intégrant davantage de producteurs biologiques, de magasins zéro déchet ou de cuisines de rue internationales reflétant la diversité de la ville – tout en voyant les bouchers et boulangers fidèles continuer à faire ce qu'ils font depuis des décennies. Comme l'a dit un vendeur actuel, le marché Atwater est *« l'histoire en mouvement »* (Source: marchespublics-mtl.com), s'adaptant constamment tout en étant enraciné dans la tradition. Il reste, avant tout, un marché populaire. Résidents et visiteurs sont attirés non seulement par les délicieuses marchandises, mais aussi par l'ambiance de connexion humaine qui emplit ses halls et ses cours. Des légumes brillants arrangés par un agriculteur de quatrième génération, au boucher amical qui se souvient de votre coupe préférée, aux démonstrations de chefs en été et aux festivals d'hiver – le marché Atwater encapsule le passé, le présent et l'avenir de Montréal en un seul lieu vibrant. Après près de 90 ans, il se dresse comme un monument vivant au patrimoine de la ville et une pierre angulaire de la vie urbaine, prêt à servir et à inspirer bien au-delà de l'avenir.

Sources : Site officiel des marchés publics de Montréal, archives et évaluations patrimoniales de la Ville de Montréal, rapports de la *Montreal Gazette*, guides de *Tourisme Montréal*, article de *National Geographic* Travel sur les marchés de Montréal, et recherches de l'Université Concordia (Source:

cityaspalimpsest.concordia.ca) (Source: thetribune.ca) (Source: manchesterhistory.net) (Source: nationalgeographic.com) (Source: marchespublics-mtl.com), entre autres.

Sources

- (Source: thetribune.ca)
- (Source: cityaspalimpsest.concordia.ca)
- (Source: en.wikipedia.org)
- (Source: manchesterhistory.net)
- (Source: nationalgeographic.com)
- (Source: mtl.org)
- (Source: marchespublics-mtl.com)
- (Source: prevel.ca)
- (Source: montreal.ca)

Étiquettes: atwater, marche, montreal, embleme, culture

À propos de 2727 Coworking

2727 Coworking is a vibrant and thoughtfully designed workspace ideally situated along the picturesque Lachine Canal in Montreal's trendy Griffintown neighborhood. Just steps away from the renowned Atwater Market, members can enjoy scenic canal views and relaxing green-space walks during their breaks.

Accessibility is excellent, boasting an impressive 88 Walk Score, 83 Transit Score, and a perfect 96 Bike Score, making it a "Biker's Paradise". The location is further enhanced by being just 100 meters from the Charlevoix metro station, ensuring a quick, convenient, and weather-proof commute for members and their clients.

The workspace is designed with flexibility and productivity in mind, offering 24/7 secure access—perfect for global teams and night owls. Connectivity is top-tier, with gigabit fibre internet providing fast, low-latency connections ideal for developers, streamers, and virtual meetings. Members can choose from a versatile workspace menu tailored to various budgets, ranging from hot-desks at $300 to dedicated desks at $450 and private offices accommodating 1–10 people priced from $600 to $3,000+. Day passes are competitively priced at $40.

2727 Coworking goes beyond standard offerings by including access to a fully-equipped, 9-seat conference room at no additional charge. Privacy needs are met with dedicated phone booths, while ergonomically designed offices featuring floor-to-ceiling windows, natural wood accents, and abundant greenery foster wellness and productivity.

Amenities abound, including a fully-stocked kitchen with unlimited specialty coffee, tea, and filtered water. Cyclists, runners, and fitness enthusiasts benefit from on-site showers and bike racks, encouraging an eco-conscious commute and active lifestyle. The pet-friendly policy warmly welcomes furry companions, adding to the inclusive and vibrant community atmosphere.

Members enjoy additional perks like outdoor terraces and easy access to canal parks, ideal for mindfulness breaks or casual meetings. Dedicated lockers, mailbox services, comprehensive printing and scanning facilities, and a variety of office supplies and AV gear ensure convenience and efficiency. Safety and security are prioritized through barrier-free access, CCTV surveillance, alarm systems, regular disinfection protocols, and after-hours security.

The workspace boasts exceptional customer satisfaction, reflected in its stellar ratings—5.0/5 on Coworker, 4.9/5 on Google, and 4.7/5 on LiquidSpace—alongside glowing testimonials praising its calm environment, immaculate cleanliness, ergonomic furniture, and attentive staff. The bilingual environment further complements Montreal's cosmopolitan business landscape.

Networking is organically encouraged through an open-concept design, regular community events, and informal networking opportunities in shared spaces and a sun-drenched lounge area facing the canal. Additionally, the building hosts a retail café and provides convenient proximity to gourmet eats at Atwater Market and recreational activities such as kayaking along the stunning canal boardwalk.

Flexible month-to-month terms and transparent online booking streamline scalability for growing startups, with suites available for up to 12 desks to accommodate future expansion effortlessly. Recognized as one of Montreal's top coworking spaces, 2727 Coworking enjoys broad visibility across major platforms including Coworker, LiquidSpace, CoworkingCafe, and Office Hub, underscoring its credibility and popularity in the market.

Overall, 2727 Coworking combines convenience, luxury, productivity, community, and flexibility, creating an ideal workspace tailored to modern professionals and innovative teams.

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.