

Le café de spécialité à Montréal : Troisième vague et micro-torréfacteurs

Publié le 18 septembre 2025 50 min de lecture



Où acheter le meilleur café à Montréal : Un guide complet pour les professionnels du café

Le paysage du café de spécialité à Montréal

[La scène du café à Montréal](#) est devenue l'une des plus dynamiques et axées sur la qualité au Canada, avec des cafés de la troisième vague désormais courants dans chaque quartier (Source: [willtravelforfood.com](#)). Ce qui était autrefois une ville de bars à espresso italiens classiques a embrassé une nouvelle génération de [cafés de spécialité](#) et de micro-torréfacteurs dédiés à l'excellence. La prolifération des cafés indépendants ces dernières années a été accompagnée par un essor des micro et même nano-torréfacteurs s'approvisionnant en grains de haute qualité directement à l'origine (Source: [willtravelforfood.com](#)). Le mélange unique de culture café européenne et d' [entrepreneuriat créatif nord-](#)

américain de Montréal en fait un havre pour les professionnels du café à la recherche de breuvages de premier ordre. Des institutions vénérables du vieux monde aux torréfacteurs avant-gardistes de la « troisième vague », la ville offre une riche variété d'expériences café.

Culture et tendances du café : La culture du café à Montréal équilibre le respect de la tradition et l'enthousiasme pour l'innovation. D'un côté, des bars à espresso emblématiques comme le **Café Olimpico** restent « une véritable icône montréalaise » – un repère de 1970 qui a introduit la culture de l'espresso italien dans la ville et qui sert toujours le même mélange apprécié plus de 50 ans plus tard (Source: mtl.org). De l'autre côté, il y a une explosion de l'entrepreneuriat du café de la troisième vague. Des dizaines de nouveaux micro-torréfacteurs sont apparus au cours de la dernière décennie, la plupart pratiquant le commerce direct ou travaillant en étroite collaboration avec des importateurs/coopératives pour s'approvisionner en grains exceptionnels (Source: willtravelforfood.com). L'accent est mis sur la qualité à chaque étape, de la ferme à la tasse : les torréfacteurs contrôlent méticuleusement chaque variable (taille du lot, profil de torréfaction, même l'humidité ambiante) et effectuent des tests de dégustation constants, incarnant le savoir-faire obsessionnel que les connaisseurs de café attendent (Source: willtravelforfood.com). Les baristas montréalais maîtrisent une gamme de techniques d'infusion – vous trouverez des espressos parfaitement extraits et une micro-mousse soyeuse, aux côtés de pour-overs précis sur V60 et Chemex. Quelques cafés expérimentent même des méthodes plus exotiques : par exemple, un café de style japonais appelé Falco a contribué à populariser l'infusion par siphon dans le Mile End, avec un comptoir rempli de cafetières à vide en verre ressemblant à un laboratoire scientifique (Source: willtravelforfood.com).

Communauté et collaboration : Une caractéristique de la scène montréalaise est sa communauté soudée de professionnels du café. La ville accueille même un festival annuel entièrement dédié au café de spécialité – **Le Café Collectif** – qui, en 2024, a réuni plus de 30 torréfacteurs locaux (dont des poids lourds comme 94 Celcius, Pista, Zab, Canal et Escape) pour deux jours de dégustations, d'ateliers et de discussions animées par des baristas (Source: 94celcius.com)(Source: 94celcius.com). Ce festival, le seul du genre au Québec, souligne l'esprit de collaboration de Montréal : il vise à **promouvoir les torréfacteurs locaux, renforcer les liens au sein de la communauté du café, et sensibiliser le public** à la valeur du café de spécialité (Source: 94celcius.com). Montréal dispose également d'une ressource unique : la **Canadian Roasting Society (CRS)**, une installation de co-torréfaction à la pointe de la technologie cofondée par des vétérans de l'industrie (dont Scott Rao, fondateur de Café Myriade) (Source: mtl.org). La CRS fournit des équipements de torréfaction partagés et un espace permettant aux micro-torréfacteurs de se rencontrer et d'apprendre les uns des autres – un atout pour les nouveaux torréfacteurs qui peuvent perfectionner leur art sans investir dans des machines coûteuses (Source: mtl.org). Ce modèle collaboratif a contribué au lancement de plusieurs des nouveaux torréfacteurs notables de la ville (dont beaucoup ont commencé à torréfier à la CRS).

Durabilité et innovation : Les tendances du café à Montréal penchent fortement vers la durabilité et l'innovation. De nombreux torréfacteurs locaux privilégient les pratiques écologiques – par exemple, **Kittel Atelier de Café** livre son café à vélo et propose des dégustations publiques gratuites chaque mois (Source: mtl.org), **Binocle** est le premier torréfacteur de café 100 % carboneutre du Québec, avec des grains vendus dans des sacs biodégradables et livrés par transport écologique (Source: mtl.org), et les torréfacteurs **Melk** n'utilisent que des grains biologiques emballés dans des sacs entièrement compostables (Source: mtl.org). Les torréfacteurs montréalais explorent également de nouveaux produits : certains vendent du cascara (thé de cerise de café séchée) pour réduire les déchets (Source: mtl.org), et quelques-uns produisent même des capsules d'espresso compatibles ou proposent des mélanges adaptés à des préparations spécifiques (par exemple, les torréfacteurs Ambros ont créé un mélange pour la préparation du café grec/turc). Du côté des cafés, l'innovation en matière de boissons est florissante – notamment, le **Café Paquebot** a été le premier de la ville à servir du Nitro Cold Brew à la pression lors de son ouverture en 2015 (Source: tastet.ca), et il a ensuite introduit le *Cafélimo* (une boisson estivale signature café-limonade) comme fusion de spécialité rafraîchissante (Source: tastet.ca). De nombreux cafés de la troisième vague servent également d' [espaces sociaux avant-gardistes](#) : vous pourriez trouver une platine vinyle dans un café, ou en découvrir un autre qui se transforme en bar à vin la nuit. Dans l'ensemble, la scène du café à Montréal se caractérise par une ouverture aux nouvelles idées – qu'il s'agisse de marier le café avec du vin nature (comme le font certains café-bars hybrides) ou d'adopter les derniers gadgets d'infusion – le tout ancré par un engagement commun envers la qualité et l'approvisionnement éthique.

Principaux torréfacteurs et cafés de la troisième vague

Montréal abrite plusieurs **torréfacteurs de café de spécialité renommés** qui ont acquis une reconnaissance nationale pour leur qualité, leur approvisionnement en commerce direct et leurs contributions à la communauté. Beaucoup exploitent également des cafés qui servent de centres pour les amateurs de café. Ci-dessous, nous présentons les principaux torréfacteurs de la troisième vague de la ville et leurs cafés phares, en soulignant la qualité de leur café, leurs techniques d'infusion, leur approvisionnement en grains et leurs offres professionnelles.

 <https://www.mtl.org/en/experience/montreal-coffee-roasters>

Café Saint-Henri Micro-Torréfacteur est passé d'une seule boutique en 2011 à un leader québécois avec plusieurs cafés équipés pour la formation (Source: willtravelforfood.com)(Source: th3rdwave.coffee).

Café Saint-Henri Micro-Torréfacteur

Aperçu : Largement considéré comme un pionnier de la troisième vague montréalaise, le **Café Saint-Henri** a été fondé en 2011 et a été le premier micro-torréfacteur de spécialité à introduire le café de la « troisième vague » directement sourcé auprès des Québécois (Source: th3rdwave.coffee). Il est depuis devenu un mini-empire, avec un siège social de torréfaction à la pointe de la technologie dans le quartier du Mile-Ex et **huit emplacements de cafés** à travers Montréal et au-delà (Source: mtl.org). Saint-Henri est souvent crédité d'avoir inauguré l'ère du café de spécialité à Montréal, et il reste une référence en matière de qualité.

Qualité du café et méthodes d'infusion : Les cafés Saint-Henri proposent un menu rotatif de cafés d'origine unique et de mélanges saisonniers torréfiés pour accentuer le terroir unique de chaque origine. Ils ont été parmi les premiers de la ville à offrir des torréfactions plus légères mettant en valeur les caractéristiques d'origine (Source: th3rdwave.coffee). Une gamme complète de méthodes d'infusion est disponible : des espressos impeccables tirés sur des machines haut de gamme, des pour-overs précis et des boissons lactées à la texture experte. Leurs baristas sont bien formés (beaucoup ont participé à des compétitions de baristas), et cela se voit dans la qualité de la tasse. Que vous commandiez un espresso classique ou un filtre préparé à la main, la constance et l'équilibre sont des caractéristiques distinctives. Saint-Henri n'hésite pas non plus à innover – par exemple, certains emplacements ont présenté des bars d'infusion manuelle et des équipements rares comme des cafetières à goutte lente de style Kyoto pour le cold brew.

Approvisionnement en grains : Fidèle aux principes de la troisième vague, Saint-Henri met l'accent sur la transparence et l'approvisionnement éthique. Ils achètent souvent des grains directement auprès des producteurs ou de partenaires d'importation fiables, tissant des relations à l'origine. En fait, *Café Saint-Henri a été parmi la première vague de torréfacteurs montréalais à se rendre à l'origine et à s'approvisionner en grains au niveau de la ferme*, donnant l'exemple que beaucoup d'autres ont suivi (Source: th3rdwave.coffee). Cette approche donne lieu à une gamme d'offres allant des microlots de Geshas boliviens aux naturels éthiopiens biologiques, chacun torréfié sur place. Le siège social de la torréfaction du *Mile-Ex* est équipé de torréfacteurs Loring modernes et de laboratoires de qualité pour assurer la constance. L'engagement de Saint-Henri envers la qualité s'étend à l'offre de **cours professionnels** – ils proposent des cours allant de l'infusion à domicile 101 à la formation avancée de barista pour les professionnels de l'industrie (Source: mtl.org)(Source: willtravelforfood.com). (Notamment, ils offrent des formations certifiées SCA et des ateliers de latte art, ce qui en fait une ressource pour les baristas locaux.)

Équipement et ventes professionnelles : Saint-Henri fournit des grains en gros à de nombreux restaurants et cafés indépendants de premier plan à Montréal. Ils vendent également du matériel d'infusion et des accessoires dans leurs cafés (des bouilloires aux kits AeroPress), et leur siège social du Mile-Ex comprend un laboratoire de formation pour l'industrie. Pour les professionnels, Saint-Henri peut

être un partenaire pour le conseil en matière d'aménagement de café, de calibration d'équipement, et bien sûr, la fourniture de café fraîchement torréfié. En tant que l'un des torréfacteurs de spécialité les plus établis de Montréal, ils possèdent à la fois l'expérience et l'infrastructure pour soutenir d'autres entreprises – tout en élevant continuellement les standards du café de la ville (Source: willtravelforfood.com).

Dispatch Coffee

Aperçu : Dispatch Coffee est rapidement devenu un nom familier sur la scène du café de spécialité à Montréal, connu pour son approche moderne et son éthique durable. Dispatch a commencé en 2012 comme le premier camion de café de Montréal, sillonnant les rues, avant d'évoluer vers une opération physique (Source: willtravelforfood.com). Aujourd'hui, ils gèrent trois cafés élégants à Montréal (plus un à Toronto) et une installation de torréfaction, ainsi qu'un service d'abonnement en ligne populaire (Source: willtravelforfood.com) (Source: mtl.org). Fondée par Chrissy Durcak, Dispatch s'est dès le début concentrée sur l'accessibilité – apporter un café de qualité au public de nouvelles manières – et sur des initiatives de durabilité avant-gardistes.

Qualité du café et méthodes d'infusion : Dans les cafés Dispatch, le programme de café est saisonnier et en constante évolution. Ils proposent toujours plusieurs options d'origine unique qui alternent dans leurs moulins et leurs machines, les offres changeant en fonction des saisons de récolte (Source: tastet.ca). Par exemple, une visite estivale pourrait révéler un Éthiopien naturel lumineux et un Guatémaltèque chocolaté en espresso, tandis que l'automne pourrait apporter une nouvelle récolte de Kényan pour le pour-over. Les baristas sont formés pour guider les clients à travers ces choix. Notamment, **Dispatch propose des démonstrations d'infusion gratuites dans ses cafés** – le personnel montrera volontiers aux clients comment améliorer leur technique de pour-over ou préparer un meilleur espresso à la maison (Source: tastet.ca). Cette approche éducative reflète un engagement envers la culture du café. Les méthodes d'infusion proposées incluent l'espresso (ils produisent d'excellents flat whites et cappuccinos, un clin d'œil à l'influence australienne), le filtre en lot pour la commodité, et les pour-overs sur mesure pour ceux qui désirent une tasse personnalisée. La qualité globale est élevée – en fait, de nombreux habitants classent Dispatch parmi leurs meilleurs torréfacteurs pour la constance et la saveur.

Approvisionnement en grains : Dispatch est très transparent en matière d'approvisionnement et s'engage fermement en faveur du **café durable**. L'entreprise s'attaque activement aux défis que le changement climatique pose à l'approvisionnement en café. Elle s'approvisionne en grains par le commerce direct chaque fois que possible, en privilégiant l'agriculture durable et une juste rémunération des producteurs. Sur chaque sac, vous trouverez des informations détaillées sur l'origine et souvent des notes sur la ferme ou la coopérative. Comme le dit Dispatch, ils sont « *engagés à construire un avenir durable pour le café* » face aux pressions climatiques (Source: willtravelforfood.com). Cela signifie non

seulement des pratiques écologiques dans leurs propres opérations (ils encouragent le zéro déchet, offrent des incitations pour les tasses réutilisables, etc.), mais aussi le soutien à la résilience agricole à l'origine.

Équipement et services professionnels : Dispatch vend ses grains en gros et par abonnement, les rendant accessibles à d'autres cafés et bureaux. Bien qu'ils n'aient pas d'institut de formation public, leur équipe collabore souvent à des événements communautaires et, comme mentionné, éduque les clients individuellement. Pour un professionnel du café, s'associer à Dispatch pourrait signifier s'aligner avec une marque reconnue pour ses pratiques éthiques et sa qualité. Ils expérimentent également des profils de torréfaction adaptés à différentes méthodes d'infusion – par exemple, en proposant des torréfactions spécifiques optimisées pour l'espresso versus le filtre. Avec une attitude « *sans compromis* » envers la durabilité et la qualité, Dispatch a fidélisé un public de passionnés de café montréalais et est un modèle pour les torréfacteurs de nouvelle génération de la ville (Source: willtravelforfood.com).

Café Pista

Aperçu : Le **Café Pista** est une réussite montréalaise qui lie de manière unique le café à la culture cycliste. Le nom « Pista » (italien pour piste, comme une piste de vélodrome) fait allusion à son origine : le fondateur Maxime Richard a d'abord lancé Pista en 2014 comme un chariot de café mobile à pédales, utilisant littéralement un vélo pour apporter du café de spécialité aux événements et aux bureaux (Source: tastet.ca). Après avoir prouvé le concept, il a ouvert le premier café physique de Pista sur la rue Beaubien Est en 2016 (Source: tastet.ca). Aujourd'hui, Pista exploite trois cafés à travers Montréal (Petite-Patrie, Centre-ville et Vieux-Montréal) et possède sa propre torréfaction. Le mélange d'énergie jeune, d'espaces au design avant-gardiste et de savoir-faire sérieux en matière de café a fait de Pista un favori des buveurs de café exigeants et des professionnels de l'industrie.

Qualité du café et préparation : Les cafés Pista sont réputés pour leur ambiance lumineuse et accueillante, ainsi que pour leur café tout aussi vibrant. Initialement, Pista servait des grains d'autres torréfacteurs (ils ont d'ailleurs commencé avec un **service de café de spécialité à vélo – le premier en Amérique du Nord** – avant de torréfier eux-mêmes) (Source: tastet.ca). À leurs débuts, ils utilisaient souvent des grains de torréfacteurs renommés comme Kittel (Source: tastet.ca). En 2018, Pista a commencé à torréfier son propre café (d'abord à la coopérative Canadian Roasting Society, puis dans sa propre torréfaction) (Source: mtl.org). Aujourd'hui, vous trouverez les cafés torréfiés par Pista au comptoir : généralement un mélange d'espresso saisonnier équilibré et 2 à 3 cafés d'origine unique pour filtre, qui peuvent être proposés en infusion goutte à goutte ou en *pour-over*. Les baristas y sont bien formés à l'espresso et aux méthodes d'infusion manuelles. Pista met l'accent sur l'accessibilité – vous pouvez obtenir un cortado impeccable ou opter pour un V60 kenyan préparé à la main. Ils ont même intégré des thèmes amusants liés au pédalage ; par exemple, à un moment donné, ils ont expérimenté l'utilisation d'un moulin à café alimenté par un vélo stationnaire lors d'événements. Bien que l'idée puisse

sembler un peu gadget, elle souligne leur esprit cycliste et leur engagement envers l'artisanat par l'effort. Le style d'infusion de Pista tend à mettre en valeur la clarté et la douceur en tasse, s'alignant sur leur philosophie de torréfaction légère à moyenne.

Approvisionnement en grains : La durabilité est un élément clé de l'identité de Pista. Ils ont décrit leur mission comme étant de servir une « *tasse durable* » de café (Source: mtl.org). Cela se manifeste de plusieurs façons : l'approvisionnement en grains par des relations de commerce direct lorsque cela est possible, le choix de lots certifiés biologiques ou Rainforest Alliance à l'occasion, et des techniques de torréfaction conscientes qui réduisent le gaspillage. Pista a en fait commencé à torréfier à la **Canadian Roasting Society** en 2018 pour minimiser l'impact initial, et après avoir augmenté son volume, a déménagé dans sa propre installation de torréfaction (Source: mtl.org). Cette croissance mesurée leur a permis de perfectionner leurs compétences en torréfaction aux côtés de leurs pairs. Aujourd'hui, Pista propose une gamme de cafés (souvent nommés sur le thème du cyclisme) et partage des rapports de transparence sur l'origine. Ils se soucient également de l'impact environnemental côté consommateur – leurs cafés encouragent l'utilisation de tasses réutilisables et ont utilisé des matériaux recyclés dans la construction de leurs établissements.

Équipement et formation : Les établissements Pista disposent souvent d'une petite section de vente au détail où ils vendent leurs grains et une sélection d'équipements d'infusion (vous pourriez trouver des AeroPress, des moulins manuels, etc. sur leurs étagères – un clin d'œil à l'équipement de leurs clients cyclistes avec du matériel facile à transporter). Pour les professionnels, Pista fournit des grains en gros et même des services de consultation pour ceux qui cherchent à reproduire leur concept. Il est à noter que le café original de Pista sur la rue Beaubien a une ambiance de « laboratoire » avec un espace de formation, et ils ont organisé des sessions de dégustation publiques pour impliquer la communauté. La combinaison des racines créatives de Pista et de son accent sur la qualité en fait un exemple inspirant pour les professionnels du café – démontrant qu'avec de la passion et un peu de « puissance de pédale », une entreprise de café de spécialité peut prospérer dans le paysage concurrentiel de Montréal.

Café Paquebot & Zab Coffee Roasters

Aperçu : Le **Café Paquebot** a fait son apparition en 2015 et est rapidement devenu l'un des cafés de troisième vague les plus influents de Montréal. Dès son premier café sur la rue Bélanger à Rosemont-La Petite-Patrie, Paquebot s'est distingué – il a été **le premier café à Montréal à servir du Nitro Cold Brew** (café infusé à l'azote en fût) et a adopté un menu de café ludique et expérimental (Source: tastet.ca). Paquebot compte désormais plusieurs établissements (trois à Montréal, dont un sur le Plateau et un sur le boulevard Saint-Laurent dans le Vieux-Montréal, ainsi qu'un pop-up estival en Gaspésie). Ils se sont associés à **Zab Café**, un micro-torréfacteur interne, pour l'approvisionnement en grains – un partenariat souvent décrit comme « *un rêve qui donne l'une des meilleures tasses de café à Montréal* » (Source:

mtl.org). L'ascension de Paquebot est consolidée par de nombreux prix : l'établissement Paquebot Bélanger a remporté plusieurs Th3rdwave Coffee Awards entre 2017 et 2020 (dont « Café de l'année » et « Brew Bar de l'année ») pour son excellence et son innovation (Source: tastet.ca).

Qualité du café et préparation : Une visite chez Paquebot promet à la fois qualité et plaisir. Leurs baristas maîtrisent toutes les techniques d'infusion fondamentales – attendez-vous à des espressos onctueux et des *pour-overs* méticuleusement préparés – mais Paquebot encourage également les touches créatives autour du café. En plus d'être des pionniers du *nitro cold brew*, ils sont connus pour des créations signatures comme le « **Cafélino** », un hybride rafraîchissant de limonade et de café devenu un favori estival (Source: tastet.ca). Ils préparent également un latte glacé exceptionnel et proposent souvent des boissons de spécialité saisonnières. Les traditionalistes n'ont pas à s'inquiéter : l'espresso de Paquebot (extrait sur une La Marzocco Linea PB ou une machine équivalente) est parfaitement réglé, et l'on peut obtenir un cortado ou un café filtre classique si telle est la commande. Le *brew bar* du Paquebot Bélanger était particulièrement célébré – dès sa deuxième année, il a remporté le prix de *Café de l'année à Montréal*, reconnu pour la précision de l'équipe en matière d'infusion et son menu innovant (Source: tastet.ca). Il est à noter que Paquebot accorde une attention particulière à l'*expérience* du café. Dans leur établissement de la rue Saint-Laurent, une platine vinyle diffuse souvent de la musique, et les clients discutent avec les baristas compétents pendant qu'ils manipulent les robinets d'espresso Modbar – créant une atmosphère à la fois détendue et vibrante (Source: mtl.org). C'est le genre d'endroit où l'on peut engager une conversation sur les notes de dégustation ou simplement apprécier le décor rétro-cool (briques apparentes, logo de bateau en papier néon, et tout le reste). En bref, Paquebot « fait les choses correctement – de sa sélection de grains de café à son image de marque en passant par son excellent service » (Source: mtl.org), ce qui en fait un incontournable pour un café de qualité à Montréal.

Approvisionnement en grains : La branche torréfaction de cette opération est **Zab Café**, qui a commencé comme un micro-torréfacteur indépendant et travaille maintenant en tandem avec Paquebot. Le partenariat entre Zab et Paquebot signifie que tous les établissements Paquebot servent les grains de Zab, assurant un approvisionnement frais et constant (Source: mtl.org). Zab Café s'approvisionne en grains de spécialité de haute qualité et les partenaires sont très méticuleux dans leur sélection – ils recherchent des lots distinctifs (par exemple, des micro-lots traités naturellement d'Amérique latine ou des récoltes africaines primées) pour maintenir un menu intéressant. Les profils de torréfaction ont tendance à être plutôt légers à moyens, optimisant la douceur et la clarté pour s'adapter au style d'infusion de Paquebot. Les grains peuvent être achetés dans les cafés ou via la boutique en ligne de Paquebot/Zab, et des abonnements sont disponibles pour les clients réguliers (Source: mtl.org). Par souci de transparence, Zab fournit souvent des détails sur la ferme et le traitement sur ses emballages, s'alignant sur l'éthique de la troisième vague. Le résultat de cette intégration torréfacteur-café a été

largement salué ; comme le note Tourisme Montréal, « *les grains soigneusement sélectionnés par les partenaires passionnés sont préparés à la perfection dans tous les établissements Paquebot* », offrant de superbes tasses dans toute la ville (Source: mtl.org).

Offres professionnelles : Paquebot est un havre pour les professionnels du café à plusieurs égards. Ils organisent des événements tels que des dégustations publiques et des *barista throwdowns* occasionnels, favorisant ainsi la communauté. Les baristas de Paquebot sont bien formés et viennent souvent d'autres cafés de renom, contribuant à une culture d'expertise partagée. Le café a également adopté d'autres boissons artisanales – proposant du kombucha maison en fût et une carte de **vins nature** en soirée (Source: tastet.ca) – illustrant comment les entreprises de café de spécialité à Montréal se diversifient souvent tout en maintenant l'excellence du café. En termes d'équipement, le fleuron de Paquebot propose du matériel de vente au détail (vous pourriez y trouver des drippers *pour-over*, des filtres et du matériel de café Zab à vendre). Pour la vente en gros, Zab Café fournit quelques autres points de vente et est connu pour collaborer sur des profils de torréfaction personnalisés. En résumé, Paquebot & Zab représentent la pointe de la troisième vague montréalaise : une qualité primée, des infusions créatives et une marque forte bâtie autour d'un amour sincère du café.

 <https://www.mtl.org/en/experience/montreal-coffee-roasters>

À l'intérieur du Café Paquebot : un barista travaille derrière le comptoir avec des drippers pour-over et des moulins exposés. De nombreux cafés de spécialité montréalais servent également de boutiques de vente au détail d'équipement d'infusion, reflétant la clientèle de café éduquée de la ville. (Source: mtl.org)

Kittel Atelier de Café

Aperçu : Kittel est un micro-torréfacteur qui fait partie de la scène montréalaise du café de spécialité depuis 2011, ce qui en fait l'un des premiers torréfacteurs de troisième vague de la ville. Fondé par Guillaume Kittel-Ouimet, Kittel Atelier de Café opère depuis un atelier à Rosemont et s'est bâti une réputation de torréfaction soignée et d'engagement communautaire (Source: mtl.org). Bien que Kittel ne gère pas de cafés très en vue sous son propre nom (c'est principalement un torréfacteur), leur café est omniprésent : les grains de Kittel sont servis dans de nombreux cafés axés sur la qualité à Montréal, et ils ont également une entreprise de vente directe aux consommateurs florissante.

Café et torréfaction : Kittel se concentre sur l'approvisionnement en **grains de haute qualité et traçables** et les torréfie en petites quantités selon des normes rigoureuses. Ils torréfient dans leur « atelier » de Rosemont depuis 2011, affinant constamment des profils qui mettent en valeur le meilleur de chaque origine (Source: mtl.org). En termes de style, Kittel tend vers un spectre de torréfaction équilibré – pas ultra-léger, mais mettant clairement en évidence les nuances d'origine. Leur gamme comprend souvent un mélange de mélanges accessibles (comme un mélange d'espresso maison avec des notes de chocolat/noix) et des origines uniques aventureuses (un naturel fruité, un éthiopien lavé aux notes de thé,

etc.). Les professionnels du café apprécient souvent que les torrifications de Kittel soient très constantes et faciles à travailler pour l'ajustement de l'espresso. L'entreprise se distingue également par son engagement communautaire : **Kittel organise des événements de dégustation publique gratuits le premier vendredi de chaque mois**, invitant professionnels et consommateurs à déguster et discuter des cafés (Source: mtl.org). Cette ouverture a contribué à cultiver une clientèle fidèle et éduquée.

Présence dans les cafés : Si vous explorez les cafés de Montréal, il y a de fortes chances que vous rencontriez des grains Kittel. De nombreux cafés indépendants utilisent Kittel comme torréfacteur principal ou comme l'une de leurs offres invitées rotatives. Par exemple, le Café Pista servait initialement Kittel avant de torréfier ses propres grains (Source: tastet.ca), le Café Névé et d'autres ont proposé Kittel en *batch brew*, etc. Le programme de vente en gros de Kittel est solide : ils livrent le café à vélo dans la ville (une touche écologique en phase avec les tendances montréalaises) (Source: mtl.org). Ils offrent également des formations à leurs clients grossistes, s'assurant que les baristas savent comment tirer le meilleur de chaque torrification. Comme le note Tourisme Montréal, *vous pouvez trouver le café Kittel dans de nombreux magasins et cafés montréalais, y compris le Café Rosé, Tunnel Espresso et la Pâtisserie Bernice* (Source: mtl.org). Les professionnels du café de la ville considèrent souvent Kittel comme un torréfacteur fiable et de haute qualité qui soutient la scène locale.

Approvisionnement en grains : Kittel est un torréfacteur très ancré dans la philosophie de la troisième vague en matière d'approvisionnement. Ils sélectionnent méticuleusement les grains, travaillant souvent avec des importateurs qui mettent l'accent sur le commerce équitable et direct. La gamme d'origines est vaste – Amérique latine, Afrique de l'Est, Asie-Pacifique – mais toujours de l'Arabica de première qualité avec une histoire à raconter. Les dates de torrification sont clairement indiquées (la fraîcheur est une priorité), et Kittel a été parmi les premiers à Montréal à adopter une livraison plus respectueuse de l'environnement (leur service de coursier à vélo pour les livraisons locales et des emballages à faible impact). Bien que n'étant pas le plus grand torréfacteur de la ville, l'influence de Kittel est significative, et il sert de pont entre les débuts de la troisième vague à Montréal et le paysage actuel.

Barista Microtorréfacteur

Aperçu : Le **Barista Microtorréfacteur** (souvent simplement appelé « Barista »), au nom explicite, est un torréfacteur qui s'est taillé une niche particulière : ils sont experts en **mélanges de café sur mesure et en formation de baristas**. Basé dans le quartier d'Ahuntsic (avec un café-torrification sur place), Barista a été un acteur clé, surtout en coulisses – de nombreux Montréalais ont sans le savoir goûté le café de Barista sous la marque d'autres cafés. C'est parce que Barista se spécialise dans les **mélanges personnalisés en marque blanche pour les cafés et restaurants** de la ville (Source: willtravelforfood.com). Fondé par Allan Dick (un professionnel du café expérimenté), Barista gère également l'**Institut National du Barista**, ce qui en fait un point central pour la formation professionnelle en café à Montréal (Source: willtravelforfood.com).

Qualité du café et services : Le propre café de Barista à Ahuntsic est un endroit chaleureux où vous pouvez essayer leur gamme de cafés, mais l'influence de l'entreprise s'étend plus loin via ses clients grossistes. Ils torréfient une gamme de profils pour répondre à différents besoins, des mélanges mi-foncés pour ceux qui veulent quelque chose de traditionnel, aux torréfactions plus légères d'origine unique pour les comptes plus progressistes. Ce qui distingue Barista, c'est le **mélange sur mesure** – ils conçoivent des mélanges 100 % personnalisés « sur commande » pour les cafés, en tenant compte du profil de saveur souhaité par le client, de sa machine à espresso et des préférences de sa clientèle (Source: willtravelforfood.com). Ce niveau de personnalisation a fait de Barista le torréditeur de choix pour de nombreux restaurants et cafés qui souhaitent une saveur signature. Malgré un travail important en coulisses, les propres standards de Barista sont de premier ordre. Leur torréditeur en chef assure la constance et le contrôle qualité, employant souvent un enregistrement avancé des torréfactions et une rigueur de dégustation.

Institut National du Barista : Pour les professionnels du café, le plus grand attrait de Barista Microtorréditeur pourrait être l'aspect formation. Ils gèrent l'Institut National du Barista, qui propose des cours allant des bases du barista à l'art du latte avancé et même des modules certifiés SCA. Les baristas en herbe et les propriétaires de cafés suivent fréquemment des cours ici pour perfectionner leurs compétences. L'Institut sert également de lieu pour des *barista jams*, des *throwdowns* et d'autres rencontres de l'industrie. Ainsi, Barista ne fournit pas seulement du café ; ils fournissent du savoir-faire. En tant que professionnel du café montréalais, vous pourriez interagir avec Barista en tant qu'étudiant, client grossiste, ou même concurrent lors de l'un de leurs sympathiques *latte art throwdowns*.

Approvisionnement et produits : Barista s'approvisionne en grains auprès de nombreuses origines de spécialité habituelles (ils maintiennent un stock tournant de café vert qu'ils peuvent mélanger et assortir pour leurs assemblages). Bien qu'ils torréfient des origines uniques, leur accent sur les mélanges signifie qu'ils recherchent souvent des cafés qui se complètent mutuellement dans un assemblage (par exemple, un Brésil chocolaté, un Éthiopien fruité, un Sumatra robuste pour le corps, etc.). Vous pouvez acheter les grains de marque Barista dans leur café ou en ligne, et ils proposent également des abonnements (Source: willtravelforfood.com). Ils se sont également diversifiés dans les capsules et le café de spécialité instantané pour les utilisateurs à domicile ces dernières années. Pour la communauté professionnelle, Barista est en quelque sorte un héros méconnu – ce sont eux qui fournissent probablement le « mélange maison » de votre endroit préféré pour le brunch ou qui aident à former le barista qui vient de préparer votre *flat white*.

94 Celcius

Aperçu : **94 Celcius** est un ajout plus récent à la communauté des torréditeurs de Montréal, mais il a rapidement fait des vagues grâce à son fort accent sur l'éthique et la qualité. Fondé en 2017, 94 Celcius est basé à Ahuntsic, et bien qu'il n'exploite pas son propre café, ses torréfactions sont proposées dans

plusieurs cafés de troisième vague notables (par exemple, le Café Hélico à Hochelaga, Saison des Pluies, et d'autres proposent 94 Celcius) (Source: mtl.org). Le nom « 94 Celcius » fait référence à la température idéale de l'eau (94°C) pour l'infusion du café, signalant l'approche axée sur les détails du torréfacteur. Ils sont également devenus connus pour leur engagement dans la communauté du café, notamment en co-organisant le festival Café Collectif 2024 (Source: 94celcius.com).

Philosophie de torréfaction : 94 Celcius adopte une approche artisanale et rigoureuse de la torréfaction. Ils mettent l'accent sur le travail « **respectueux avec les producteurs** » et la mise en valeur des nuances de chaque café par une torréfaction soignée (Source: 94celcius.com). L'équipe derrière 94 Celcius s'implique directement dans l'approvisionnement ; elle privilégie les producteurs qui partagent sa philosophie de production de café éthique et durable (Source: 94celcius.com). Cela signifie souvent acheter auprès de fermes biologiques ou suivant des pratiques durables, et assurer la traçabilité. Dans l'atelier de torréfaction, ils utilisent probablement un torréfacteur à tambour pour petits lots, surveillant chaque lot de près. Les profils ont tendance à faire ressortir la clarté et la douceur – un style de torréfaction qui plaît aux palais de la troisième vague.

Offre : Vous ne trouverez pas de café 94 Celcius, mais vous *trouverez* leurs grains sur les étagères des détaillants et dans de nombreux moulins de cafés. 94 Celcius vend tous ses cafés en ligne et par abonnement, et propose des gammes de produits intéressantes comme une série « **Productrices** » mettant en lumière des cafés cultivés par des femmes, et même du thé de cerise de café (cascara) à vendre (Source: mtl.org). Cela témoigne de leur engagement envers l'écosystème plus large du café – le cascara est souvent jeté, mais 94 Celcius l'emballage comme un thé pour honorer le fruit entier du café et soutenir les agriculteurs avec un revenu supplémentaire (Source: mtl.org). Dans les cafés, les cafés torréfiés par 94 Celcius ont été salués pour leurs saveurs vibrantes. Le fait d'être co-organisateur d'un grand festival du café a également renforcé leur profil auprès des professionnels : au Café Collectif, ils ont présenté certains de leurs cafés de niveau compétition et ont participé à des discussions sur les méthodes de torréfaction durable (Source: 94celcius.com).

Engagement professionnel : Pour les professionnels du café, 94 Celcius est un torréfacteur à suivre (et à goûter). Ils font partie intégrante de la nouvelle vague de torréfacteurs montréalais qui allient qualité et engagement. Leur implication dans des événements, comme l'animation d'ateliers au Café Collectif (sur des sujets allant des techniques d'infusion au traitement à l'origine), indique qu'ils sont désireux de partager leurs connaissances (Source: 94celcius.com). Si vous gérez un café, un partenariat avec 94 Celcius pourrait non seulement apporter un excellent café à votre menu, mais aussi un aspect narratif qui résonne auprès des clients soucieux d'éthique. Et si vous êtes barista, préparer les cafés de 94 Celcius peut être gratifiant – ces grains ont souvent le genre de complexité qui brille aussi bien dans les méthodes d'infusion manuelles que dans l'espresso.

Autres micro-torréfacteurs notables

En plus des acteurs majeurs mentionnés ci-dessus, Montréal compte un **éventail diversifié de micro-torréfacteurs**, chacun apportant quelque chose d'unique à la scène :

- **Structure Coffee Roasters** : Fondée en 2018, Structure a commencé par torrifier dans un espace partagé chez Kaito à Hudson, QC, avant de déménager ses opérations à Montréal. Ils ont maintenant un élégant bar à espresso dans le Vieux-Montréal (au 460, rue McGill) et fournissent des grains à certains des meilleurs cafés de la ville (Source: mtl.org). Le café de Structure peut être trouvé dans des établissements comme le Café In Gamba, Cordova à St-Henri et le Café Chez Téta (Source: mtl.org), ce qui témoigne de la haute estime que d'autres professionnels du café ont pour leurs torrifications. Structure met l'accent sur les torrifications claires et légères et propose souvent des profils d'inspiration scandinave. Pour un professionnel du café, le café de Structure dans le Vieux-Montréal vaut le détour pour voir comment ils ont intégré une micro-torrification à un café moderne dans un quartier historique – c'est un magnifique mélange d'ancien et de nouveau.
- **Traffic Coffee** : Un torrificateur de micro et nano-lots qui a notamment été le premier à s'engager dans les installations de la Canadian Roasting Society dès le début (Source: mtl.org). Traffic torrifie de minuscules lots de cafés exceptionnels, dont beaucoup proviennent de fermes primées. Vous ne trouverez pas de café Traffic, mais vous pourriez goûter leur café dans certains endroits comme le Café Caron & Frères ou Mano Cornuto – des lieux qui privilégient les grains de première qualité (Source: mtl.org). Le modèle de Traffic illustre la nouvelle génération de torrificateurs qui maintiennent les frais généraux bas (en utilisant des équipements partagés) tout en se concentrant sur la qualité et la vente en gros. Ils vendent également des grains en ligne, souvent en éditions limitées.
- **Le Brûloir** : Torrificateur établi avec une décennie d'expérience, **Le Brûloir** opère depuis Ahuntsic (avec un « labo » de torrification sur Fleury Ouest) et gère également deux charmants cafés de quartier (Source: willtravelforfood.com). Ils s'efforcent de torrifier les meilleurs grains et ont cultivé une clientèle locale dans le nord de Montréal. Le café du Brûloir est servi dans plusieurs endroits de la ville (ils fournissent des cafés et des pâtisseries comme le Café Bloom et Arhoma) (Source: willtravelforfood.com). Un point fort pour les professionnels du café : Le Brûloir organise périodiquement des **événements de dégustation publics** – surveillez leurs réseaux sociaux pour les annonces (Source: willtravelforfood.com). Ces dégustations peuvent être un excellent moyen de réseauter et de goûter de nouveaux cafés. Ils offrent également la livraison gratuite dans certaines zones, ce qui est un avantage appréciable si vous êtes un café occupé ayant besoin de réapprovisionnements (Source: willtravelforfood.com).

- **Café Humble Lion** : Un favori du centre-ville qui est devenu torréfacteur, Humble Lion gère maintenant deux bars à espresso près de l'Université McGill et torréfie ses propres grains (Source: mtl.org). Ils ont commencé comme un café axé sur la qualité, servant les grains d'autres torréfacteurs, mais la demande les a conduits à la torréfaction. Leurs cafés sont disponibles dans leurs succursales de la rue Sherbrooke et du Collège McGill, ainsi qu'en ligne (Source: mtl.org). Le style de Humble Lion s'adresse aussi bien aux étudiants qu'aux aficionados – un mélange espresso riche pour votre latte du matin ainsi que des origines uniques pour les amateurs d'infusion manuelle. C'est un excellent exemple de café devenu torréfacteur à surveiller.
- **Pigeon Coffee** : Avec un branding ironique (leur café original annonçait servir le « pire café du monde » comme un gag de psychologie inversée), **Pigeon** est passé d'une boutique du centre-ville à trois emplacements à travers Montréal (Source: mtl.org). Ce faisant, ils ont lancé leur propre opération de micro-torréfaction. Ne vous laissez pas tromper par l'humour autodérisoire – le café de Pigeon est plutôt bon, et ils ont une forte clientèle parmi les jeunes professionnels. Chaque café Pigeon a une ambiance excentrique et conviviale, et leur approche de la torréfaction est de créer des profils doux et faciles à boire. Ils torréfient en petits lots et sont souvent en rupture de stock de leurs grains en édition limitée (quand ils sont partis, ils sont partis) (Source: mtl.org), créant un certain engouement pour chaque nouvelle sortie. Pigeon montre comment une marque amusante peut toujours prendre la qualité du café au sérieux.
- **Café Larue & Fils** : Un incontournable bien-aimé de Villeray, Larue & Fils a commencé comme un café de quartier en 2009 et s'est finalement étendu à plusieurs emplacements et à sa propre opération de torréfaction (Source: mtl.org). Ils torréfient maintenant pour eux-mêmes (et quelques épiciers locaux), offrant des mélanges et des origines uniques qui répondent aux besoins de leur communauté de fidèles locaux. Les cafés Larue sont sans prétention et confortables, mais le café est bien élaboré – utilisant souvent des profils de torréfaction moyenne qui plaisent à un large public. Les professionnels apprécient Larue & Fils comme un modèle de croissance organique : ils ont bâti une marque locale forte, puis se sont lancés dans la torréfaction pour mieux contrôler leur produit. Vous pouvez déguster ou acheter leurs grains dans leurs cafés, qui restent des centres sociaux dans leurs quartiers (Source: mtl.org).
- **Jungle** : L'un des plus récents torréfacteurs de Montréal, **Jungle** a pour mission de rendre le café de spécialité accessible à tous (Source: mtl.org). Ils n'ont pas (encore) leur propre café, mais les grains de Jungle apparaissent rapidement dans de nombreux cafés partenaires – par exemple, vous pourriez trouver le café de Jungle infusé dans des endroits branchés comme Pastel Rita (un café-boutique dans le Mile End), Le Elsdale à Rosemont, ou au Yo & Co Espresso Bar (Source: mtl.org). Jungle offre une livraison rapide (souvent dans les 24 à 48 heures suivant la commande sur leur site web) et vise à démystifier le café de spécialité pour le buveur quotidien (Source: mtl.org). Pour les professionnels de l'industrie, Jungle est un torréfacteur avec lequel il est facile de travailler – ils sont

connus pour être réactifs et pour avoir une solide gamme de cafés populaires (leur mélange de torréfaction moyenne est particulièrement apprécié, aux côtés d'origines uniques rotatives qui penchent vers le fruité). L'émergence de Jungle reflète la croissance continue de la scène : il y a toujours de la place pour un autre micro-torréfacteur passionné à Montréal.

Ceci n'est en aucun cas une liste exhaustive – d'autres torréfacteurs comme **Balance (Verdun)**, **Kujira (précision d'inspiration japonaise)**, **Narval (micro-torréfacteur fondé par des frères et sœurs avec des grains vendus dans des canettes stylées)**, **Za & Klo (torréfacteur détenu par des femmes)**, **Escape (influencé par la Nouvelle-Zélande, torréfiant au CRS)** (Source: mtl.org), et **Union Microtorréfacteur** (la nouvelle division de spécialité du Café Union, vieux d'un siècle (Source: mtl.org)) contribuent également à la riche tapisserie du café montréalais. Le principal enseignement est que, dans tous les quartiers de Montréal, vous pouvez trouver des grains fraîchement torréfiés et des torréfacteurs qualifiés – que ce soit dans un café branché du Plateau ou un atelier caché à Verdun – tous dévoués à faire progresser la qualité du café.

Cafés de spécialité indépendants et boutiques multi-torréfacteurs

Alors que de nombreux meilleurs cafés de Montréal sont liés à des entreprises de torréfaction, il existe également un ensemble florissant de **cafés indépendants** qui s'approvisionnent en grains auprès de divers torréfacteurs et se concentrent sur une infusion impeccable. Ce sont les cafés où les baristas, torréfacteurs et passionnés locaux se retrouvent souvent pendant leurs jours de congé, et où vous pouvez découvrir la culture du café de Montréal au niveau de la vente au détail. Nous mettons en lumière certains des cafés indépendants et multi-torréfacteurs les plus respectés dans différents quartiers, en notant leurs techniques d'infusion, leurs programmes de grains et ce qui les distingue aux yeux des professionnels du café.

Café Myriade

S'il fallait désigner le café qui a véritablement lancé la troisième vague de Montréal, beaucoup pointeraient du doigt le **Café Myriade**. Ouvert en 2008 par Anthony Benda (un barista qui s'était formé sur la scène du café de Vancouver), Myriade a introduit Montréal à un nouveau calibre de café. En fait, *Anthony, le fondateur du Café Myriade, est crédité d'avoir inauguré la troisième vague de café à Montréal* (Source: tastet.ca). Myriade a établi des normes précoces en s'associant avec les meilleurs torréfacteurs (ils ont notamment servi le café 49th Parallel de Vancouver au début) et en étant pionnier des méthodes d'infusion comme le *pour-over* dans une ville alors dominée par l'espresso et le café filtre.

À quoi s'attendre : Dans les succursales du Café Myriade (au centre-ville sur la rue Mackay près de l'Université Concordia, et un plus petit poste avancé à Westmount), vous trouverez une sélection tournante de grains provenant de partout au Canada et d'ailleurs. Ils ont poursuivi la tradition multi-torréfacteurs – présentant souvent un torréfacteur « invité » aux côtés d'options locales. Les boissons à base d'espresso sont préparées avec une grande finesse ; Myriade a été l'un des premiers à Montréal à s'assurer que des éléments comme la bonne texture du lait et le *latte art* deviennent monnaie courante. Pour le café filtre, vous pouvez obtenir une tasse préparée à la main (ils ont été parmi les premiers à adopter le Hario V60 et l'Aeropress). Les baristas de Myriade sont très compétents – de nombreux professionnels du café montréalais ont fait un passage derrière le bar de Myriade à un moment donné, ce qui témoigne de son influence en tant que sorte de terrain de formation. L'atmosphère est sans prétention mais concentrée. Un professionnel du café visitant Myriade peut apprécier l'héritage (il y a une ligne directe entre les normes de Myriade et ce qui est maintenant attendu à l'échelle de la ville) et également savourer n'importe quelle origine unique rare qu'ils pourraient avoir en infusion cette semaine-là. En résumé, Myriade reste une pierre angulaire de la scène des cafés de spécialité de Montréal, alliant histoire et qualité continue.

Pikolo Espresso Bar

Niché dans une rue latérale près du ghetto de l'Université McGill (quartier Centre-ville/Milton-Parc), le **Pikolo Espresso Bar** est un petit café avec une réputation démesurée. Ne vous laissez pas tromper par l'espace modeste – Pikolo est souvent cité par les aficionados du café comme servant certains des meilleurs espressos de la ville. Le café est « *d'inspiration australienne* », fondé par Marie-Ève Laroche après qu'elle soit tombée amoureuse de la culture du café australienne (Source: cntraveler.com)(Source: cntraveler.com). Le nom « Pikolo » lui-même fait référence à un petit espresso avec du lait (souvent appelé *piccolo latte* en Australie).

Programme de café : Pikolo adopte une approche multi-torréfacteurs, sélectionnant des grains parmi certains des meilleurs torréfacteurs du Canada. Notamment, *Pikolo utilise des grains canadiens de Phil & Sebastian (Calgary) et Microtorréfacteur Saint-Henri* entre autres (Source: cntraveler.com). Cela signifie que n'importe quel jour, vous pourriez déguster un espresso d'origine unique de Phil & Sebastian ou un mélange Saint-Henri dans votre *flat white*. Ils gardent le menu simple – les boissons espresso de base (espresso, macchiato, cortado, latte, etc.), plus une **vaste carte de thés** pour les amateurs de thé (Source: cntraveler.com)(Source: cntraveler.com). Pas de gadgets à la mode, juste des classiques excellemment préparés. Le mochaccino, fait avec du vrai chocolat noir, est souligné comme un incontournable par certains (Source: cntraveler.com), mais même cela est un classique bien exécuté plutôt qu'une concoction sucrée. Une caractéristique de Pikolo est la constance et la rapidité : « *Les baristas sans chichis sont des experts, produisant des cafés à un rythme impressionnamment rapide* », comme le note une critique (Source: cntraveler.com). Ils doivent être rapides – les petites tables de Pikolo sont généralement pleines, et il y a souvent une file d'attente. L'ambiance est énergique : l'**odeur du café**

et une ambiance électrique vous frappent instantanément, avec un mélange d'habitues, d'étudiants et de créatifs qui se mêlent et parfois restent debout en raison du nombre limité de places assises (Source: cntraveler.com). Pour les professionnels, Pikolo est inspirant par la façon dont il combine efficacité et qualité. Malgré sa taille, c'est une expérience de café complète. De nombreux baristas admirent le flux de travail du bar de Pikolo et son menu concis qui ne compromet pas l'excellence. Et si vous visitez, essayez ce *piccolo latte* éponyme – c'est une mesure de la façon dont ils équilibrent l'espresso et le lait.

Café In Gamba

Situé sur l'avenue du Parc dans le quartier Mile End/Plateau, le **Café In Gamba** est un vétéran de la scène du café indépendant de Montréal, connu notamment pour être un **havre multi-torréfacteurs**. In Gamba (italien pour « être au courant » ou littéralement « sur la jambe ») a ouvert au milieu des années 2000 et a rapidement acquis une réputation auprès des *geeks* du café pour offrir des grains provenant d'une variété de torréfacteurs de premier plan du monde entier. C'était l'un des premiers cafés à Montréal où l'on pouvait déguster des cafés provenant de l'extérieur du marché local – Intelligentsia, Counter Culture, Stumptown, 49th Parallel, etc., selon la saison. *Le Café In Gamba, situé sur l'avenue du Parc, est connu pour sa vaste sélection de cafés de divers torréfacteurs et son ambiance de loft éclectique* (Source: tastet.ca).

Expérience : En entrant chez In Gamba, on peut remarquer le mur de sacs de café à vendre – un indice qu'ils prennent leur sélection de grains au sérieux. Ils ont généralement plusieurs moulins pour différents grains, ce qui leur permet de présenter différents espressos. Il n'est pas rare d'avoir le choix entre, par exemple, un Brésil chocolaté d'un torréfacteur ou un Kenyan vif d'un autre pour votre Americano. Ce format multi-torréfacteurs est ce que les professionnels du café aiment chez In Gamba ; c'est un endroit pour essayer ce qui est nouveau ou difficile à trouver. En ce qui concerne l'infusion, In Gamba propose des espressos et une sélection d'infusions manuelles. Ils ont été parmi les premiers à Montréal à proposer le café siphon à l'époque (quand c'était une tendance), et bien que le siphon ne soit pas au menu tous les jours maintenant, ils proposent des *pour-overs* aux côtés d'un café filtre standard. Les baristas sont enthousiastes et se passionneront avec vous si vous commencez à poser des questions sur le dernier torréfacteur qu'ils ont introduit. L'espace lui-même a une atmosphère de **loft éclectique** – hauts plafonds, art local, une sensation un peu usée qui le rend confortable pour s'attarder. Pour un professionnel du café en voyage ou un barista local en pause, In Gamba est un endroit parfait pour élargir votre palais en dégustant des cafés de plusieurs torréfacteurs en une seule fois. À bien des égards, il fonctionne comme une « salle de dégustation » de café de spécialité dans le Mile End de Montréal.

Crew Collective & Café

Crew Collective & Café

Dans le Vieux-Montréal, au centre-ville, le **Crew Collective & Café** offre une expérience café complètement différente et époustouflante. Installé dans un ancien grand bâtiment de la Banque Royale (datant des années 1920), le Crew Collective est à la fois un espace de coworking et un café public, souvent salué comme « *l'un des plus beaux cafés de Montréal* »(Source: tastet.ca). Imaginez siroter un café filtre d'origine unique sous des plafonds dorés de 15 mètres et des arches de marbre – c'est ça, le Crew. Ce café est une destination non seulement pour le café, mais aussi pour sa splendeur architecturale.

Café et Offres : Malgré le cadre glamour, le Crew Collective prend son programme de café très au sérieux. Ils utilisent des grains de qualité (par le passé, ils ont fait tourner les torréfacteurs ; récemment, ils mettent souvent en vedette des micro-torréfacteurs canadiens, y compris des locaux de Montréal comme Traffic ou Structure). Le bar à espresso est équipé de matériel moderne qui contraste joliment avec l'intérieur historique – pensez aux machines Modbar ou Synesso sur un comptoir en marbre. Vous pouvez obtenir toutes les boissons espresso classiques, bien préparées. Les méthodes de café filtre (pour-over) et autres méthodes d'infusion manuelle sont également disponibles, présentées de manière raffinée pour s'harmoniser avec l'ambiance. Le café propose également un assortiment de pâtisseries et de plats légers, ainsi qu'un menu de cocktails en soirée, reflétant sa double identité d'espace de jour comme de nuit. Pour les professionnels du café, le Crew Collective est intéressant car il fusionne le café de troisième vague avec l'hospitalité et le design à un niveau élevé. Les baristas ici doivent répondre aux attentes des touristes venant pour la beauté et des amateurs de café venant pour une excellente tasse. Ils y parviennent. Le Crew fonctionne également comme un centre de coworking, vous verrez donc de nombreuses personnes sur des ordinateurs portables – mais contrairement à un café typique, elles sont installées dans ce qui ressemble à un hall de banque de l'ère Gatsby. C'est vraiment un endroit unique où vous pouvez tenir une réunion, déguster un café de spécialité et vous imprégner de l'histoire de Montréal, le tout en même temps. (Conseil d'initié : cela vaut la peine d'essayer une visite tranquille tôt le matin, lorsque vous pourriez avoir le hall résonnant presque pour vous seul et vraiment vous concentrer sur le café.)

Café Névé

Un pilier du Plateau Mont-Royal, le **Café Névé** (sur la rue Rachel, avec une succursale sœur sur Mont-Royal Est) sert du café de spécialité depuis 2009, ce qui en fait un autre pionnier dans l'histoire des cafés de la ville. *Ouvert depuis 2009 sur le Plateau, le Café Névé sert un excellent café de troisième vague dans un espace simple et chaleureux depuis près de 10 ans*(Source: tastet.ca). Névé est le genre de café

dont chaque scène café de ville a besoin : sans prétention, constant et un terreau fertile pour les talents de barista. De nombreux baristas et torréfacteurs montréalais notables ont passé du temps à préparer des espressos au Café Névé au début de leur carrière.

Ambiance et Café : Le Café Névé est connu pour son atmosphère décontractée et chaleureuse – beaucoup de bois, des tables communes, et souvent rempli d'étudiants et de travailleurs autonomes (wifi et café, le combo éternel). Malgré la foule parfois agitée, les baristas de Névé parviennent à produire des boissons de qualité les unes après les autres. Leur café provient généralement des meilleurs torréfacteurs canadiens. Dans les premières années, ils ont souvent collaboré avec 49th Parallel ; plus récemment, vous pourriez trouver des torréfacteurs locaux comme Traffic ou Structure dans la trémie, ou d'autres comme Anchored Coffee de Nouvelle-Écosse. Le menu est simple : espresso, macchiato, cortado, latte, Americano, plus du café filtre et parfois une option d'infusion manuelle. Ils sont également célèbres pour leurs **biscuits** – une note importante pour les amateurs de sucreries (et en effet, leurs biscuits ont presque autant de succès culte que leurs flat whites). D'un point de vue professionnel, l'importance du Café Névé réside dans sa constance et sa formation. Les propriétaires ont toujours mis l'accent sur la bonne technique (de nombreux acteurs du café montréalais se souviennent des matins tôt passés à Névé à ajuster les extractions). Le résultat : même après plus d'une décennie, Névé sert toujours une tasse qui rivalise avec les nouveaux venus. C'est l'incarnation d'un « **espace simple et chaleureux** » offrant une qualité de troisième vague jour après jour (Source: tastet.ca). Pour tout professionnel du café visitant Montréal, s'arrêter chez Névé, c'est comme rendre hommage à un café emblématique qui continue de tout faire correctement sans avoir besoin de fioritures.

Autres cafés notables par quartier

- **Helico (Hochelaga-Maisonneuve) :** Mi-café, mi-restaurant (il partage l'espace avec le restaurant branché Hélicoptère), le Café Hélico est un superbe endroit dans le quartier prometteur d'Hochelaga (Source: tastet.ca). Ouvert par une équipe issue de la haute gastronomie, Helico propose un café de premier ordre (utilisant souvent des grains de 94 Celcius ou d'autres torréfacteurs locaux) ainsi qu'une excellente sélection de pâtisseries et de plats. L'expérience des propriétaires dans un restaurant de renom (Bouillon Bilk) se reflète dans la qualité : les plats sucrés et salés sont autant un attrait que le café (Source: tastet.ca). Pour les professionnels du café, Helico démontre comment l'intégration du café de spécialité dans un cadre de restaurant peut élever le concept global. Vous pourriez y trouver des cafés filtres d'origine unique intéressants et des boissons à base d'espresso magnifiquement présentées – parfait avant ou après un repas.
- **Mollo Café – Gelato (Pointe-Saint-Charles) :** Dans l'arrondissement du Sud-Ouest, le Mollo Café est un charmant café de 12 places, réputé autant pour son café que pour son gelato maison (Source: tastet.ca). Cet incontournable du quartier utilise du « *savoureux café ZAB* » (le torréfacteur derrière Paquebot) pour ses offres d'espresso et de café filtre (Source: tastet.ca), garantissant une qualité de

troisième vague. Mollo illustre la nature multifacette des cafés montréalais – ils vous serviront un excellent espresso torréfié par Zab et aussi une boule de gelato artisanal. Le logo néon en forme de bateau (un clin d'œil à Paquebot/Zab) orne le mur de briques apparentes, conférant une ambiance moderne mais chaleureuse

 <https://tastet.ca/en/reviews/cafe-paquebot-belanger-the-og-of-specialty-coffee/>

. Côté café, attendez-vous à des classiques bien préparés ; culturellement, attendez-vous à une ambiance très locale avec des habitués du quartier. Mollo nous rappelle que le bon café n'est pas confiné au centre-ville – il prospère également dans les quartiers résidentiels, souvent combiné à d'autres savoir-faire culinaires.

- **Noble Café (Plateau-Mont-Royal)** : Situé à l'angle de Laurier Est et Rivard, le **Noble Café** est un bar à espresso de quartier convivial qui se transforme en bar à vin le soir. Le jour, « *des baristas sympathiques du Café Noble servent du café le matin sur votre chemin du travail* » (Source: tastet.ca), préparant d'excellents espressos (ils utilisent souvent des grains de Traffic ou Pilot) et de magnifiques cappuccinos. La nuit, le Noble se transforme en « Le Noble Vins » proposant des vins naturels et de petites bouchées, ce qui témoigne d'une tendance montréalaise où les cafés portent plusieurs casquettes. Pour un professionnel du café, le Noble est un cas intéressant de la façon de maximiser les affaires en s'adressant à différentes clientèles à différents moments, tout en maintenant la qualité – leur service de café du matin est sérieux et leur service de vin du soir est intime. Cela met en évidence la pollinisation croisée des scènes du café et de l'hospitalité.
- **Le Elsdale (Villeray)** : Aussi connu sous le nom d'*Elsdale Buvette de Quartier*, cet endroit chaleureux de Villeray fait office de café et de bar. Le jour, tout tourne autour du café (ils servent un excellent café torréfié par Kittel (Source: tastet.ca), entre autres, souvent avec un menu de collations végétariennes), et la nuit, c'est un bar décontracté avec des bières et des vins locaux. Le décor est charmant, avec des touches vintage. Le Elsdale montre le concept du café de quartier à son meilleur : multifacette, axé sur la communauté et axé sur la qualité. C'est le genre de café où les baristas connaissent les habitants par leur nom, et un professionnel du café peut observer les liens communautaires solides qu'un café peut tisser au fil du temps.
- **Café SAT (Centre-ville/Quartier des Spectacles)** : Situé dans le bâtiment de la Société des arts technologiques, le **Café SAT** est un café moderne conçu par le célèbre designer Alexandre Auché (Source: tastet.ca). C'est un espace élégant et minimaliste qui sert de café le jour et parfois d'espace événementiel. Le café est bien préparé (ils ont utilisé des torréfacteurs comme Structure et 94 Celcius), et l'emplacement est unique – adjacent à un centre innovant d'arts et de technologies. Pour les professionnels, c'est un exemple de l'intersection du café avec l'industrie créative. De plus, fait amusant : la SAT a été le lieu du festival Café Collectif (Source: 94celcius.com), ce café se trouve donc véritablement au carrefour de la culture du café et des arts numériques.

- **Café Olimpico (Mile End et autres) :** Aucune liste de cafés montréalais n'est complète sans le **Café Olimpico** – bien qu'il ne soit pas de troisième vague, c'est une institution. L'Olimpico original sur la rue St-Viateur (ouvert en 1970) a été un pilier communautaire et l'un des premiers bars à espresso pour les immigrants italiens de la ville (Source: mtl.org). Ils ont maintenant des succursales dans le Vieux-Port et au centre-ville, apportant cette ambiance de café italo-canadien classique à plus de gens. Olimpico, c'est avant tout le *classique espresso italien*. Ils servent fièrement le même mélange secret qu'ils utilisent depuis des décennies (pensez à des espressos foncés, robustes et riches en crème) (Source: mtl.org). Pour les professionnels du café, visiter Olimpico, c'est comme visiter un musée vivant de la culture du café – un rappel de nos origines. Vous n'y trouverez pas de café filtre d'origine unique ni de tulipe en latte art ; vous obtiendrez un **espresso fort tiré sur une machine Victoria Arduino vintage**, peut-être servi par un membre de la famille fondatrice. Et il sera délicieux à sa manière. De nombreux baristas de troisième vague à Montréal apprécient toujours un espresso ou un allongé d'Olimpico le dimanche, l'appréciant comme une expression différente de la tradition du café. Le succès et l'expansion d'Olimpico (toujours géré par la famille) montrent que la qualité et l'hospitalité ne se démodent jamais, même si les vagues de la culture du café vont et viennent.
- **Café Union (Petite Italie/Marché Jean-Talon) :** Un autre clin d'œil à la tradition avec un pied dans le monde moderne : le **Café Union** torréfie du café à Montréal depuis 1910, principalement connu pour ses mélanges classiques de style italien. Leur boutique du Marché Jean-Talon est un endroit très apprécié pour acheter un sac de grains d'espresso ou un espresso rapide. Reconnaisant le virage de la troisième vague, Union a récemment lancé **Union Microlot**, une ligne de spécialité explorant des cafés cultivés de manière durable en petites quantités pour séduire les nouveaux goûts (Source: mtl.org). Il est fascinant de voir ce « *doyen* » du café montréalais s'adapter et innover après un siècle d'activité. Ils restent également une référence pour l'équipement – Union a été « *le premier à introduire les machines à espresso domestiques (comme Rancilio et Gaggia) à Montréal dans les années 1970* », comblant un vide sur le marché à l'époque (Source: themain.com). À ce jour, ils vendent une gamme d'équipements pour espresso et offrent des services de réparation. Pour un professionnel du café, le Café Union est une ressource précieuse : que vous ayez besoin d'une pièce pour votre machine, d'un sac de torréfaction foncée fiable, ou simplement d'une dose de perspective sur l'évolution de la culture du café, Union le fournit. Leur longévité et leur volonté de faire le pont entre l'ancien et le nouveau (via le projet Microlot) encapsulent le parcours du café montréalais.

Comme l'illustrent les exemples ci-dessus, les cafés de Montréal sont aussi divers que ses quartiers. Des bars à espresso élégants et ultra-modernes aux cafés d'artistes bohèmes en passant par les boutiques historiques familiales, la ville offre une riche mosaïque d'expériences café. Ce qui les unit est une appréciation de la qualité à l'échelle de la ville – même le plus simple café de quartier se soucie probablement de l'approvisionnement de son café et a un barista qui peut préparer un espresso

respectable. Pour les professionnels du café, cette diversité signifie une abondance d'inspiration à chaque tournant : vous pouvez observer différents concepts de cafés, clientèles et styles de service, tout en dégustant un excellent café à travers la ville.

Formation, événements et équipement pour les professionnels du café

La scène café de Montréal ne se limite pas à servir un excellent café aux consommateurs – elle vise aussi beaucoup à **former les baristas, à engager la communauté et à équiper les professionnels**. La ville offre de nombreuses opportunités aux professionnels du café (et à ceux qui aspirent à le devenir) pour affiner leurs compétences, réseauter avec leurs pairs et accéder à des équipements et des grains de qualité pour leurs propres entreprises. Ci-dessous, nous décrivons les principales ressources et programmes qui font de Montréal un environnement favorable aux professionnels du café.

Programmes de formation de barista : Montréal est un centre pour la formation de barista dans l'Est du Canada. Notamment, la ville abrite l'**Institut National des Baristas**, géré par Barista Microtorréfacteur, qui propose des cours de formation formels pour différents niveaux de compétence (Source: willtravelforfood.com). Ici, on peut suivre des cours sur la technique de l'espresso, le texturage du lait, le latte art, et des sujets plus avancés comme l'ajustement de plusieurs cafés ou même les bases de la torréfaction. L'institut dispose de formateurs certifiés et s'associe souvent à des fabricants d'équipements pour des ateliers. De même, comme mentionné précédemment, le **Café Saint-Henri** propose plusieurs cours allant de l'infusion à domicile aux compétences de barista professionnel à son siège social (Source: willtravelforfood.com). Ces cours peuvent être inestimables pour les nouveaux propriétaires ou le personnel de café, couvrant tout, de la théorie de l'extraction à l'entretien des machines. De nombreux baristas montréalais de premier plan ont, à un moment donné, été impliqués dans l'enseignement ou l'apprentissage au sein de ces institutions, ce qui assure la circulation des connaissances au sein de la communauté.

Au-delà des cours formels, de nombreux cafés s'engagent dans la formation informelle et l'éducation du public. Par exemple, **Dispatch Coffee** organise régulièrement des démonstrations gratuites sur différentes méthodes d'infusion, montrant aux clients (et aux baristas débutants) comment préparer un meilleur café à la maison (Source: tastet.ca). Cela non seulement éduque le public, mais affine également les compétences en communication des baristas qui font les démonstrations. Des torréfacteurs comme **Kittel** et **Le Brûloir** ouvrent leurs séances de dégustation (cupping) au public (souvent fréquentées par d'autres torréfacteurs et baristas, devenant ainsi des événements de dégustation de l'industrie) (Source: willtravelforfood.com)(Source: mtl.org). Cette culture ouverte signifie que si vous êtes un professionnel du café à Montréal, il est facile de continuer à apprendre – il y a probablement une dégustation gratuite ou un événement de partage de compétences toutes les quelques semaines quelque part dans la ville.

Événements professionnels et compétitions : Nous avons déjà parlé du festival **Café Collectif** – un événement annuel majeur qui rassemble torréfacteurs et professionnels de l'industrie (Source: 94celcius.com). Pour les professionnels, cet événement est en or : vous pouvez rencontrer des dizaines de torréfacteurs locaux sous un même toit, assister à des ateliers (l'édition 2024 proposait des ateliers de barista et des discussions sur l'art du café (Source: 94celcius.com)), et déguster une multitude de cafés. C'est aussi un excellent endroit pour les propriétaires de cafés pour dénicher de nouveaux grains ou équipements, et pour les baristas pour se connecter avec des employeurs potentiels (ou vice versa). Outre le Café Collectif, la communauté café de Montréal organise parfois des throwdowns (compétitions de latte art), souvent hébergés par différents cafés ou sponsorisés par des entreprises d'équipement. Ceux-ci sont généralement annoncés sur des groupes de médias sociaux comme la page Facebook Montreal Barista ou par le bouche-à-oreille dans les cafés.

Montréal a également produit des compétiteurs lors des championnats nationaux de café. Bien que la ville n'accueille pas toujours le Championnat canadien de barista, les baristas locaux se déplacent pour concourir, et leurs établissements organisent souvent des séances d'entraînement de simulation de compétition ouvertes aux observateurs. Par exemple, un barista montréalais pourrait inviter d'autres personnes à regarder et à donner des commentaires sur sa routine dans un café local après les heures d'ouverture. Ces sessions de préparation collaboratives profitent à tous en partageant des techniques et en élevant le niveau de compétence général. La présence de l'Institut National des Baristas signifie également que Montréal compte des juges certifiés et des experts sensoriels, ce qui contribue à une atmosphère professionnelle pour les compétitions et la formation.

Équipement et soutien en gros : Pour les professionnels du café soucieux de l'équipement et des fournitures, Montréal a ce qu'il vous faut. Les **distributeurs de machines à espresso et de moulins** (comme Espresso Mali ou Faema Canada) ont des salles d'exposition et un support technique en ville, ce qui est important si vous gérez un café et avez besoin d'entretien pour votre équipement. Cependant, de nombreux cafés de spécialité comptent également sur les torréfacteurs et la communauté pour leurs besoins en équipement. Comme mentionné, le **Café Union** est depuis longtemps un détaillant d'équipements pour espresso – depuis le début des années 1970, ils importent des machines et, même aujourd'hui, ils vendent des machines à espresso domestiques, des moulins et des pièces de rechange dans leur boutique (Source: themain.com). Ils ont été des pionniers, introduisant les machines Rancilio et Gaggia alors que personne d'autre ne les vendait à Montréal (Source: themain.com). Ainsi, si un propriétaire de café a besoin d'une machine fiable ou d'une recommandation, les établissements à l'ancienne comme Union sont une mine de connaissances (James Kouri, vice-président d'Union, est connu pour conseiller personnellement les clients sur les machines et même les réparations).

Plus récemment, nombre de micro-torréfacteurs vendent désormais également du matériel d'infusion adapté à leur café. Par exemple, en entrant dans un café **Paquebot** ou **Dispatch**, vous verrez probablement des articles comme des drippers Hario V60, des cafetières Kalita Wave, des kits Aeropress

et des moulins à main en vente au comptoir (comme le montre l'image ci-dessus, où des produits comme les moulins à main Porlex et les bouilloires Brewista sont près de la caisse) (Source: api.mtl.org). Cela reflète une ville où les clients sont intéressés par la préparation d'un meilleur café à la maison – une tendance que les professionnels du café peuvent encourager et exploiter en offrant du matériel et des conseils.

Pour le café vert en gros (si vous êtes un torréfacteur), Montréal n'est bien sûr pas une région productrice, mais le port de Montréal est une porte d'entrée majeure pour le café vert, et il y a des importateurs de café vert avec des bureaux ici ou à Toronto, qui visitent fréquemment. Les torréfacteurs se regroupent souvent pour des achats en gros via des importateurs ; certains partagent même des expéditions pour obtenir de meilleurs prix sur des micro-lots convoités. Le modèle collaboratif de la Canadian Roasting Society s'étend également à la logistique des grains verts – les membres coordonnent parfois les commandes pour remplir une palette. Cet esprit de coopération aide les petits torréfacteurs à accéder à une plus grande variété de cafés sans avoir de commandes minimales énormes.

En ce qui concerne le **café torréfié en gros** (si vous possédez un café ou un restaurant à la recherche de grains), les options sont nombreuses. Les torréfacteurs montréalais recherchent activement des partenariats de gros. Comme nous l'avons vu, **Barista Microtorréfacteur** se spécialise dans les mélanges personnalisés pour les clients en gros (Source: willtravelforfood.com), agissant essentiellement comme un torréfacteur sous contrat pour développer votre café maison. De plus grandes entreprises comme **Saint-Henri** et **Dispatch** disposent d'équipes de vente en gros dédiées pour fournir de l'équipement (des moulins de prêt, par exemple), des conseils en filtration d'eau, la formation de votre personnel, etc. **Structure, Traffic, 94 Celcius, Kittel, Pista, Zab**, et d'autres vendent également en gros – chacun avec son propre style et ses avantages. De nombreux cafés montréalais en profitent en faisant tourner des torréfacteurs invités ou en proposant plusieurs marques (c'est pourquoi vous verrez, par exemple, des sacs Saint-Henri et 94 Celcius sur l'étagère de vente d'un café). Le marché, à la fois compétitif et collaboratif, pousse chacun à maintenir des standards élevés ; en tant qu'acheteur professionnel, vous avez l'embarras du choix, et vous pouvez être sûr que n'importe lequel de ces torréfacteurs locaux vous livrera un produit frais et de qualité.

Communauté et Réseautage : L'un des aspects les plus précieux pour un professionnel du café à Montréal est peut-être le sens de la communauté. Les mondes du café anglophone et francophone de la ville sont étroitement liés et se chevauchent souvent lors d'événements bilingues. Les groupes de médias sociaux pour les professionnels du café montréalais sont actifs, partageant des offres d'emploi, du matériel à vendre, ou simplement des mèmes et des photos de latte art. Il n'est pas rare que des baristas de différents cafés se rencontrent pendant leurs jours de congé pour visiter les établissements des uns et des autres – faisant essentiellement des tournées de cafés informelles pour goûter, critiquer et apprendre. La taille relativement compacte de Montréal (comparée, par exemple, à Toronto) et son excellente infrastructure de transport en commun/cyclable facilitent les déplacements entre les cafés, ce

qui encourage le brassage d'idées. Et parce que tant de baristas et de torréfacteurs ont travaillé dans plusieurs endroits (ce qui est normal dans cette industrie), il existe un réseau amical où tout le monde se connaît, du moins à quelques degrés de séparation.

En résumé, Montréal offre un terrain fertile aux professionnels du café pour se développer et prospérer. Il existe des **programmes de formation** établis pour affiner vos compétences, des **événements et compétitions** réguliers pour maintenir l'esprit de compétition et la camaraderie, un **soutien important en matière de vente en gros et d'équipement** pour vous aider à gérer votre entreprise, et une forte culture de **communauté et de partage des connaissances**. La scène café de la ville, tout comme sa scène culinaire, valorise à la fois la tradition et l'innovation, l'éducation et le plaisir. Que vous soyez un barista cherchant à améliorer votre latte art, un torréfacteur à la recherche du prochain grand micro-lot, ou un propriétaire de café en quête du meilleur fournisseur d'équipement, Montréal dispose de ressources et d'experts facilement accessibles.

Conclusion : L'écosystème du café de spécialité à Montréal est richement développé – des fermes (que les torréfacteurs montréalais visitent fréquemment) aux tasses dans les mains des locaux, chaque maillon de la chaîne est représenté par des professionnels passionnés dans cette ville. Pour les professionnels du café, Montréal est un marché passionnant : il est suffisamment vaste et sophistiqué pour soutenir les tendances de pointe (comme les méthodes de traitement expérimentales, l'infusion de niveau compétition, etc.), tout en restant soudé et collaboratif, préservant cette ambiance amicale de la communauté canadienne du café. Le meilleur café de Montréal ne se trouve pas en un seul endroit – il est tissé à travers les nombreux *cafés, micro-torréfacteurs et détaillants* de la ville, chacun apportant son expertise, que ce soit pour tirer l'espresso parfait, torréfier le lot idéal ou enseigner à la prochaine génération. En tant que professionnel du café explorant Montréal, vous trouverez l'inspiration dans ses réussites de la troisième vague, le respect dans ses traditions de longue date et des opportunités dans son paysage en constante évolution. À Montréal, le café est plus qu'une boisson – c'est une culture, un artisanat et une passion collective que la ville partage avec enthousiasme avec ceux de l'industrie et au-delà.

Sources : La scène café dynamique de Montréal est bien documentée par les experts et les médias locaux. Les références clés incluent les profils détaillés des torréfacteurs et cafés locaux de Tourisme Montréal (Source: mtl.org)(Source: mtl.org) (Source: mtl.org), des critiques approfondies et des guides urbains de blogueurs et publications spécialisés dans le café comme *Tastet*(Source: tastet.ca)(Source: tastet.ca) et *Sprudge*, ainsi que des entretiens avec des propriétaires de cafés dans des magazines culinaires montréalais (Source: mtl.org)(Source: themain.com). Ces sources, ainsi que des observations directes dans les établissements de café montréalais, ont servi à élaborer le guide ci-dessus sur où trouver (et comment apprécier) le meilleur café de la ville. Chaque établissement cité – du micro-torréfacteur au café – a été reconnu pour sa contribution à la réputation du café de spécialité de Montréal, que ce soit par des prix (Source: tastet.ca), des initiatives communautaires (Source:

94celcius.com), ou simplement un café constamment excellent (Source: cntraveler.com)(Source: mtl.org). Ce rapport vise à synthétiser ces informations en une ressource complète pour les autres professionnels du café.

Étiquettes: cafe-specialite, cafe-troisieme-vague, micro-torrefaction, commerce-direct, culture-cafe, montreal, approvisionnement-cafe

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.